

GRUNDELN HEISSGERÄUCHERT

Das Räuchern von Fischen ist eine alte Kulturtechnik zur Konservierung von Speisen. Das Räuchern funktioniert natürlich auch mit Grundeln.

Wir verwenden dazu einen handelsüblichen Tischräucherofen.

Zutaten:

- Ausreichend Grundeln
- Salz
- Paprika edelsüß
- Rosenpaprika

So wird's gemacht:

Die Grundeln ausnehmen, die Köpfe mit Kiemen abtrennen, dann gründlich waschen und abtrocknen im Grundrezept nun kräftig salzen und innen und außen mit Paprika würzen.

Räucherofen öffnen und nach Gebrauchsanweisung mit 2 Esslöffel Holzmehl (Buche) bestücken.

Fischaufnahmerost locker mit Fischen belegen, sie sollten sich nicht berühren.

Rost einsetzen, mit dem Deckel verschließen und den Brennvorgang nach Gebrauchsanweisung des Ofens starten.

Grundeln benötigen je nach Größe etwa 3 bis 6 Minuten. Sie sind fertig, wenn sie goldbraun geworden sind.

Sie schmecken kalt und warm.