

# RÄUCHERN



## Küchenmaterial

Feuerfestes Sieb, Pfanne mit Deckel, Heu, Lebensmittel zum Räuchern und Zündstoff.



Du hast bestimmt auch schon gehört, dass Gemüse, Früchte und auch Fleisch geräuchert werden. Mit räuchern kann man Lebensmittel länger haltbar machen, da durch diesen Prozess bis zu 40% des Wassergehaltes entzogen wird. Heutzutage wird wegen der Farbe, dem Geschmack und dem Geruch geräuchert. Umso länger die Lebensmittel dem Rauch ausgesetzt sind, desto intensiver wird das Aroma.



**Du brauchst:** Ein feuerfestes Sieb welches du in einen gut schliessbaren Topf geben kannst. Das Sieb muss etwas erhöht sein, damit das Heu Platz zum Räuchern hat. Damit das Feuer erstickt, musst du gut schauen, dass kein Sauerstoff von aussen dazu kommt- sonst brennt dir das ganze Heu ab. Dieses sollte nämlich nur «räuchern» und nicht brennen.

**Ort:** Räuchern wird immer draussen gemacht, auf einem feuerfesten Boden wie Teer, Stein oder Beton.

## Step by Step

1. Nimm etwas Heu, soviel, damit der Boden bedeckt ist und es etwa 5 cm hoch ist. Es braucht nur ganz wenig.
2. Die Lebensmittel legst du geschnitten in das Sieb.
3. Das Heu wird in der Pfanne angezündet.
4. Das Sieb wird in die Pfannen gegeben.
5. Den Deckel draufsetzen, damit das Feuer erstickt und die Lebensmittel geräuchert werden können.
6. 3-5 Minuten warten und die Lebensmittel räuchern lassen.
7. Den Vorgang kann man beliebige Male wiederholen. Je mehr Wiederholungen, desto intensiver das Raucharoma.
8. Nun geht es zum Kochen, verarbeite deine geräucherten Lebensmittel.



Scanne den QR-Code für die Rezeptinfos für das Zwetschgen- Ketchup.

