

FLEISCH SELBER RÄUCHERN

Was gibt es besseres als geräuchertes Fleisch? Wir zeigen euch wie einfach man sein Fleisch selber suren und räuchern kann, was man dazu braucht und worauf ihr achten solltet.



In fein geschnittenen Scheiben schmeckt das Geselchte am besten.

(Foto by: Szakaly / Depositphotos)

Durch das traditionelle **Selchen** oder auch **Räuchern** von Fisch oder Fleisch erhält man den typischen Geschmack und erreicht eine längere Haltbarkeit des Räucherguts.

Hier haben wir für euch die wichtigsten Informationen, sowie eine detaillierte Schritt für Schritt Anleitung zum Selber-Selchen erstellt.

Räucherarten

- **Kalträuchern:**
Die Temperatur im Räucherschrank (Selche) sollte maximal 30 Grad haben, sonst verändert sich das Eiweiß im Fleisch und es wird ein Garzustand (ähnlich dem Warmräuchern) erreicht.
- **Warmräuchern:**
Hier sollte eine Temperatur zwischen 30-50 Grad herrschen.
- **Heißräuchern:**
Üblich sind Temperaturen zwischen 60-120 Grad.
- **Lufttrocknen:**
Zusätzlich gibt es auch noch das Lufttrocknen, das dem Kalträuchern sehr ähnlich ist, nur eben ohne Rauch.

Dabei ist zu beachten: Je höher die Räuchertemperatur in der Räucher kammer ist, umso kürzer dauert insgesamt der ganze Räuchervorgang. Doch je länger man räuchert, desto intensiver und unverwechselbarer ist auch der Geschmack.

Haltbarkeit

- **Kaltgeräucherte:** Ware ist mehrere Wochen bis Monate (bei Kellertemperatur) haltbar.
- **Warmgeräucherte:** Ware hält mehrere Wochen (bei Kellertemperatur).
- **Heißgeräucherte:** Ware ist normalerweise nur mehrere Tage (im Kühlschrank) haltbar.

Räucherschrank

Einen **Räucherschrank** oder **Räucherofen** gibt es in den unterschiedlichsten Formen (Kugel, Zylinder, Quader, usw.) und Größen. Mit ein wenig Geschick

kann man sich so ein Teil auch selber bauen.

Je mehr man räuchern will, desto größer sollte auch der Räucherofen sein. Für geringe Mengen gibt es auch kleine Tischräucherofen.

Grundsätzlich besteht so ein Ofen aus behandeltem Blech, welches im Normalfall mehrere Jahre rostfrei bleibt und auch relativ pflegeleicht ist. Auch Edelstahlmodelle werden angeboten, diese sind aber viel teurer und werden hauptsächlich in der Gastronomie verwendet.

Darauf sollte man beim Kauf eines Ofens achten:

- je nach Geldbörse, Blech oder Edelstahl
- welche Menge man Selchen will
- Ofen sollte für Heiß- und Kalträuchern geeignet sein
- Außen-Thermometer
- Befeuerungsart sollte Holz sein (Gas ist viel teurer)

Schritt für Schritt zum perfekten Selchfleisch

In dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung beschreiben wir im Detail das Kalträuchern bzw. Warmräuchern. Jedoch ist die Vorbereitung des Räucherguts (Schritt 1-5) auch für das Heißräuchern oder Lufttrocknen notwendig und kann so angewendet werden.

Für die klassische geselchte Ruckwurst verwenden wir ein ausgelöstes Karree.



(Foto by: GuteKueche.at)

1. Welches Fleisch soll ich kaufen?

Selchen kann man im Prinzip was schmeckt. In unserem Fall nehmen wir ein ausgelöstes Karree (daraus wird die bekannte Ruckwurst) und Bauchfleisch für den Speck.

2. Fleisch für das Selchen vorbereiten

Das Fleisch gut waschen, trocken tupfen und in ca. 25-30 cm lange Stücke schneiden. Weshängende Fleisch- oder Fettstücke entfernen, die werden nämlich zu trocken. Mit Hilfe einer Stricknadel, an einem Ende des Fleisches, ein Loch stechen, den Küchengarn einfädeln und eine Schlaufe zum Aufhängen des Fleisches knüpfen.

3. Pökelsalz mischen



eingespritzt.

- **Trocken:** Hier wird eine trockene Salzmischung aus unterschiedlichen Gewürzen angerichtet und das Fleisch damit eingerieben.

Wir haben uns für die trockene Variante entschieden, da dadurch die Aromen langsamer aber auch intensiver vom Fleisch aufgenommen werden.

Für die Salzmischung verwenden wir folgende Zutaten - reicht für ca. 10-15 kg Fleisch:

- 1 kg feines, jodiertes Meersalz
- 0,5 kg grobes, jodiertes Meersalz
- 100 Gramm Selchfleisch Gewürzmischung
- 10 Gramm Kümmel, gemahlen
- 10 Gramm Pfeffer, gemahlen
- 10 Gramm Neugewürz (=Piment), gemahlen
- 10 Gramm Wachholderbeeren, gemahlen
- 10 Gramm Koriander, gemahlen
- 2 EL Zucker
- 3 Knollen Knoblauch, fein geschnitten



(Foto by: GuteKueche.at)

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammen gut vermischen - den fein geschnittenen Knoblauch erst kurz vor dem Einsalzen des Fleisches hinzufügen.

Die obigen Angaben für die Salzmischung ist nur eine von viele Rezepturen und kann nach Belieben verändert bzw. erweitert werden – nach dem Motto ... Probieren geht über studieren ...

4. Fleisch richtig einsalzen

Die Pökelsalzmischung wird in das Fleisch einmassiert. Nun das Fleisch auf allen Seiten mit der Pökelsalz-Mischung gut einreiben oder einmassieren und in einen verschließbaren (muss nicht Luftdicht sein) Behälter geben. Am besten ist es wenn man mehrere Fleischstücke übereinander legt. Vor jeder Fleischschicht wird das Fleisch nochmals mit ein wenig Wasser beträufelt.

5. Fleisch Suren - Lagern

Den Behälter mit einem Deckel verschließen und bei ca. 8-10 Grad (ungeheizter Keller im Winter), dunkel, lagern.

Die optimale Surdauer beträgt ca. 3 Wochen.

Nach ca. 1,5 Wochen wird das **Fleisch umgeschichtet**. Dabei wird das Fleisch aus dem Behälter genommen, der Fleischsaft wird aus dem Behälter geleert und in einer Schüssel aufgefangen. Danach wird das Fleisch wieder in den Behälter geschichtet - und zwar die obersten Stücke kommen jetzt ganz nach unten usw. Zum Schluss wird das Fleisch mit dem aufgefangenen Fleischsaft übergossen und der Behälter wieder verschlossen.

Nach ca. 3 Wochen wird das Fleisch aus der Sur genommen, mit kaltem Wasser gut abgespült und wieder in den SAUBEREN Behälter gelegt. Dieser wird nun mit Wasser aufgefüllt, sodass das gesamte **Fleisch unter Wasser** ist und verbleibt dort für gut 24 Stunden.



(Foto by: GuteKueche.at)

Das Fleisch bleibt für 3 Wochen in der Trocken-Sur.

Danach wird das **Fleisch** aus dem Wasser genommen, **gut abgetropft** und für gut 24 Stunden aufgehängt damit es gut trocknet. Dies kann man auch schon im Selchofen machen (aber ohne Rauch). Wenn das Fleisch feucht oder nass ist, bildet sich darauf beim

Räuchern eine schmierige Rußschicht. Erst dann ist das Fleisch zum Räuchern bereit.

6. Brennmaterial für den Räucherofen

Das Brennmaterial zum Räuchern muss auf alle Fälle Hartholz sein - dieses liefern auch je nach Holzart ein unterschiedliches Aroma:

- Buche (würziges Aroma)
- Obsthölzer (fruchtiges, frisches Aroma)
- Erle (dezent, leicht süßes Aroma)
- Eiche (kräftiges Aroma)
- Kastanie (würziges Aroma)
- Nuss (schweres, leicht bitteres Aroma)

Auf gar **keinen Fall** sollte man **Fichte, Tanne** oder **Kiefer verwenden** da diese einen hohen Harzgehalt haben und die teerhaltigen Rauchstoffe vom Fleisch aufgenommen werden.

Das Brennmaterial sollte gleichmäßig zerkleinert und trocken sein - am einfachsten ist es wenn man Sägespäne dazu verwendet. Zusätzlich kann man das Holz auch mit Räuchermehl (aus dem Baumarkt) mischen.

7. Brennmaterial anzünden



(Foto by: GuteKueche.at)

Das Brennmaterial wird in ein sogenanntes Sparbrand gefüllt. Vor allem beim Kalträuchern ist eine lange und möglichst gleichmäßige Rauchentwicklung zu empfehlen.

Tipps damit das Brennmaterial nicht ausgeht:

- das Brennmaterial muss komplett trocken sein
- das Brennmaterial sollte nicht ins Sparbrand gedrückt werden
- die Außentemperatur (wo der Schrank steht) sollte nicht unter 5 Grad sinken, sonst bildet sich Kondenswasser
- es sollte ein leicht Luftzirkulation im Ofen vorherrschen

Nun kann man das Sparbrand an einem Ende anzünden - am besten mit einer Lötlampe oder einem Stück glühender Holzkohle - und es in den Räucherofen geben.

Wenn man Warm- oder Heißräuchert gibt man nun noch eine zusätzliche Heizquelle hinzu, die für die nötige Temperatur im Inneren des Räucherofens sorgt.

Jetzt schließt man den Ofen und das Räuchern kann beginnen.

Tipps:

Das Fleisch darf keinen Kontakt zu Außenwand des Räucherofens haben, sonst erfolgt keine gleichmäßige Räucherung.

Jetzt sollte man nur noch auf die richtige Temperatur im Ofen achten. Die optimale Temperatur beim Kalträuchern ist zwischen 15 und 25 Grad.

Tipps:

Die Temperatur im Räucherofen sollte möglichst gleich bleiben. Eine Schwankung von 1-2 ist dabei noch zu verkraften, bei Schwankungen von mehr als 5 Grad kann das Fleisch zäh werden.

8. Dauer des Räucherns



Das Fleisch bleibt nun für rund 3 Tage im Räucherschrank.

(Foto by: GuteKueche.at)

Die Räucherdauer ist von der Dicke des Räucherguts abhängig. Große Fleischstücke benötigen länger als dünne Würstchen oder Fisch.

Räucherzeiten beim Kalträuchern - Richtwerte:

- Rohschinken / ausgelöstes Karree ca. 2-3 Tage
- Speck ca. 2-3 Tage
- Fisch ca. 1 Tage
- Käse ca. 2-3 Stunden
- Geflügel ca. 1-2 Tage

Räucherzeiten beim Warmräuchern - Richtwerte:

- Rohschinken / ausgelöstes Karree / Selchkarree ca. 8-12 Stunden
- Speck ca. 8-12 Stunden
- Fisch ca. 60 Minuten
- Käse ca. 50 Minuten
- Geflügel ca. 2 Stunden

Räucherzeiten beim Heißräuchern (bei ca. 90 Grad) - Richtwerte:

- Rohschinken / ausgelöstes Karree / Selchkarree ca. 2-3 Stunden
- Speck ca. 2-3 Stunden
- Fisch ca. 30-40 Minuten
- Geflügel ca. 25 Minuten

Im Normalfall sollte ein Räuchervorgang maximal 8 Stunden dauern. Danach sollte das Rauchmaterial entfernt werden und das Räuchergut mind. 12 Stunden im Räucherofen rasten. Danach kann man den nächsten Räuchervorgang starten.

Nach dem letzten Räuchervorgang sollte das Fleisch nochmals gut **12 Stunden**, ohne Rauch, im Räucherofen hängen bleiben damit es **rasten und auskühlen** kann. Danach ist es auch schon zum Verzehren bereit.

Räucherfleisch zum Genießen



Ob Speck oder Ruckwurst, das Geräucherte ist eine wahre Spezialität.

(Foto by: florin1961 / Depositphotos)

Das geräucherte Fleisch kann man in ganz feinen Scheiben geschnitten **sofort genießen**.

Oder man kocht ein Stück Räucherfleisch für ca. 45 Minuten in

Wasser, würzt dieses nach Belieben und erhält eine köstliche **Geselchte Suppe**.

Wenn man nicht das gesamte Fleisch räuchern will, kann man aus dem gepökelten Fleisch Scheiben schneiden und diese panieren - das wären dann die bekannten **Surschnitzel**.

Oder man schneidet daraus ein größeres Fleischstück und macht daraus einen **Surbraten**.

Literatur: Gute Kueche.at