

Räucherforelle aus dem Apfelrauch

Zutaten:

6 Forellen, ca. 300 g
400 g Speisesalz
5 l Wasser
3 Tassen Apfelholzspäne
1 Tasse Apfelsaft (100 %)

Das Speisesalz im Wasser vollständig auflösen.

Die gesäuberten Forellen einlegen und mit einem Topf beschweren.

12 Stunden pökeln. Wer diese Zeit nicht hat, kann die Zeit auf 4 Stunden verkürzen, wenn man statt kaltem Wasser handwarmes benutzt.

Apfelholzspäne (z. b. Weber oder Axtschlag von Grilando) im Apfelsaft einweichen.

Forellen gründlich mit klarem Wasser abwaschen und mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

Holzkohlegrill für indirektes Grillen vorbereiten.

Die gewässerten Späne punktuell auf eine Stelle der Glut geben.

Fische auf die indirekte, geölte Fläche stellen. Deckel schließen und 35 Minuten heiß räuchern.