

# Räuchern – Garen - Erläuterungen

Für geschlossene Systeme, bei denen der Rauch nicht in die Atmosphäre gelangen kann. Umweltfreundlich, energiesparend.

Die Räucher- und Garprogramme können für den Anwender nur Richtwerte sein, da die Räucher- und Garteknik sehr individuell ist. Da sind unterschiedliche Anforderungen an Farbe und Geschmack, also produktbezogen. Dazu kommen verschiedene Kammergrößen und kamintechnische Unterschiede, wodurch die Trocken- und Räucherzeiten stark beeinflusst werden. Die vorliegenden Programme lassen sich jedoch leicht spezifisch ändern. Die Veränderungen müssen in den Trockenphasen bzw. beim letzten Räucherschritt vorgenommen werden, d.h. verlängert oder verkürzt werden.

## Bemerkung:

1. Geschlossene Systeme erfordern ein Zwischentrocknen, da sich während des Räuchervorgangs Feuchte ansammelt, welche die Produkte abgeben.
2. Beim letzten Räucherschritt wird mit Feuchte gearbeitet, wodurch der Rauch sehr intensiv wird. Also wird mit dem letzten Räucherschritt die Farbe und das endgültige Raucharoma bestimmt.

## Grundregeln zum Heißräuchern

**Feuchte samtige Wurstopberfläche** - absorbiert leichter, d.h. nimmt den Rauch besser an.

**Trockene Wurstopberfläche** - absorbiert weniger gut.

**Räuchern mit intensivem Rauch in der Übergangsphase, direkt nach dem Trocknen** - ergibt Flecken.

**Schnelles Räuchern mit hoher Konzentration** - Substanzen am Rand.

**Langsames Räuchern mit geringer Rauchkonzentration in niederen Temperaturen 50-55 °C** - Substanzen auch zum Inneren, raucharomatischer Geschmack.

**Räuchern mit hoher Luftfeuchtigkeit am Ende des Räucherprozesses** - gute Farbhaltung.

**Räuchern mit geringer Luftfeuchtigkeit** - späteres Farbnachlassen.

## Erläuterung der einzelnen Programmschritte

### 1. Schwitzen

Kammer geschlossen - Feuchtwarmes Milieu

Temperatur 40-50 °C

Luftfeuchtigkeit

85-100%

Luftbewegung

mittel

Vorgang:

- Temperaturangleichung an der Produktoberfläche.

- Umrötung wird eingeleitet.

**Vorteil:**

**Ware trocknet gleichmäßig und schnell.**

### 2. Trocknen

Trockenes, warmes Milieu

Temperatur 55-60 °C

Luftbewegung

mittel bis stark

Vorgang:

Abtrocknung des Produktes an der Darm Oberfläche.

**Vorteil:**

**Vorgetrocknete Ware nimmt den Rauch gleichmäßig an.**

Bemerkung:

1. Zu starke Abtrocknung mindert die Rauchaufnahme.
2. Bei noch zu feuchter Darmoberfläche wird der Rauch ungleichmäßig angenommen - ungleiche Rauchfarbe.

### 3. Heißräuchern ohne Feuchtezugabe

Mittlere Rauchmenge

Temperatur 55-65 °C

Luftfeuchtigkeit

40-50 %

Luftbewegung

mittel

Vorgang:

Rauchsubstanzbildung an der Darmoberfläche.

**Vorteil:**

**Gleichmäßige Rauchaufnahme über die gesamte Wurstopberfläche.**

### 4. Heißräuchern mit Feuchte

Konzentrierte Rauchdichte

Temperatur 55-65 °C

Luftfeuchtigkeit

70-80 %

Luftbewegung

stark

Vorgang:

Intensive Farbbildung an der Wurstopberfläche.

**Vorteil:**

**Gute Farbhaltung und frisches Aussehen.**

## Weiterbehandlung von umgeröteten Leberwürsten

Garen: siehe Übersichtstabelle.

Abkühlen: Temperatur langsam senken - nicht mit eiskaltem Wasser arbeiten.

## Naturdarm.

Im Wasser oder unter der Dusche herunterkühlen auf ca. 30 °C Kerntemperatur, nicht ganz auskühlen, so dass das Produkt durch Eigenwärme abtrocknet. Sofort nachräuchern, nicht erst ausgekühlt am nächsten Tag.

## Bemerkung:

Leberwürste werden oftmals in eiskaltem Wasser ausgekühlt. Das ist falsch. Dadurch wird die Farbe instabil. Pökelrot ist sehr empfindlich.