



Afrikanischen Wels mit dem Smoker räuchern!

1. Den Wels in 6 cm dicke Stücke schneiden.
2. In 7 prozentige Salzlake einlegen, zwölf Stunden lang.
3. Nun den Wels abbürsten und eine Stunde an der frischen Luft trocknen lassen.



4. Den Smoker mit 3 kg Holzkohle anheizen und warten bis diese glühen.
5. Beide Klappen öffnen und die Welsstücke auf die Roste legen. Danach die Klappe zum Räucherraum schließen.
6. Jetzt eine 2cm dicke Scheibe getrocknetes Kirschholz, was vorher nass gemacht wurde auf die Glut legen. Das Kirschholzstück sollte 70% der

Oberfläche abdecken und der Rest wird mit feuchten Buchenspänen abgedeckt. Die Klappe zum Brennraum schließen.

7. Wir räuchern bei 90°C, zwei Stunden!
8. **Guten Appetit wünscht Ihnen die Fa. LAW**



Landwirtschaftliche Aquakultur Wedell®