

LAGERN & SERVIEREN

RÄUCHERFISCH
RICHTIG GENIESSEN

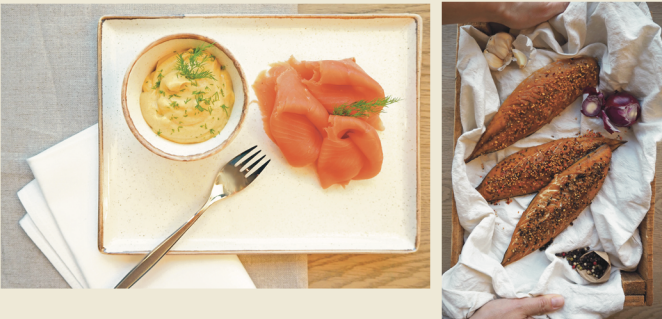
Damit unser Räucherfisch seine beste Qualität behält, sollte dieser in unserem Papier bei gleichbleibender Temperatur von 5° bis 7°C im Kühlschrank gelagert werden.

Unser Rauchaal lässt sich so bis zu 8 Tage nach Verkaufs- / Versanddatum aufbewahren - unsere geräucherten Forellen, Makrelen und weiteren Räucherfischarten 5 bis 7 Tage. Der kaltgeräucherte Scheibenlachs aus unserer eigenen Veredelung ist bis zu 6 Tage haltbar.

UNSER TIPP:

Portioniere und filetiere immer nur den kalten Fisch, direkt aus dem Kühlschrank und erwärme anschließend nur das Stück Fisch, welches du verzehren möchtest, auf zirka 22°C.

Nimm das zum Verzehr gewünschte Stück Fisch 1 bis 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank, sodass es langsam Zimmertemperatur erhält. Durch das Erwärmen wird das Fett im Fisch wieder weich und kann so sein volles Aroma entfalten.



SCHWEER'S
DELIKATESSEN-VERSAND

- anno 1920 -

BESTELL' DIR DEN GESCHMACK
STEINHUDES IN DEIN ESSZIMMER.

Vom Steinhuder Meer durch das gesamte Land:
Schweer's kommt auch zu dir nach Hause!

Mach' dirselbst eine Freude oder verwöhn'
deine Liebsten mit einem echten
Steinhuder Fischpaket.

SO KOMMT SCHWEER'S AUF DEINEN TISCH:



www.schweers-steinhude.de
TELEFON: 05033 8467



Schweer's Aalräucherei GmbH
Alter Winkel 6 31515 Steinhude
www.schweers-steinhude.de
Telefon: 05033 8467



AAL FILETIEREN

Zünftig auf dem Brot, zum Rührei oder in der frisch gekochten Kartoffelsuppe: Hauptsache ohne Gräten!
Mit unserer Schritt-für-Schritt-Erklärung wird es jetzt ein Kinderspiel, das saftig-feine Aalfilet von der Gräte zu lösen.



1 Mit einem scharfen Messer den Kopf v-förmig abschneiden: Dafür das Messer am Kopf, hinter den Kiemen ansetzen und schräg bis zur Mittelgräte einschneiden. Aal wenden und auf der anderen Seite ebenso ein- bzw. durchschneiden, sodass sich der Kopf löst.

2 Zum Halbieren das Messer am Kopfende ansetzen und entlang der großen Hauptgräte bis zum Ende durchtrennen. Dabei von oben auf den Fisch drücken und das Messer unter der Hand entlang der Gräte führen. Das erste Filet abnehmen, Aal umdrehen und das zweite Filet ebenso abschneiden.



3 Die Haut mit Hilfe des Messers am Schwanzende anfangen vom Filet des Aales ziehen.

