



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!



Artikel	Kabeljaurogen , geräuchert
Rohware	Rogen vom Kabeljau/Dorsch
Herkunft	Dänemark aus Seefischerei gefangen im NO-Atlantik
Verarbeitung	Kabeljaurogen, heißgeräuchert
Kühlung/MHD	frisch bei 4°C 10 Tage
Zutaten	Rauch, in der lake Salz und Fruchtsäuren
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel
Abpackungen	div. Gewichte, Kisten, Styropor oder Holz

Geräucherter Rogen ist wirklich etwas für Spezialisten. Man mag ihn oder man mag ihn nicht. Ich habe im Laufe der Jahre die kuriosesten Rezepte gehört (Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen, Rogen dazu, durchwärmen, Fondor drauf, um nur eines zu nennen). Da gibt es bestimmt noch mehr interessante Varianten.