

Fleischsorte	Räucherzeit
Haxen	45 bis 60 Minuten
Rollbraten	40 bis 60 Minuten
Bauchfleisch	30 bis 45 Minuten
Spanferkel	60 bis 90 Minuten
Rauchsteaks	15 bis 20 Minuten
Frikadellen	15 bis 20 Minuten
Leberkäse	15 bis 20 Minuten
Hähnchen	30 bis 45 Minuten
Hähnchenschenkel	20 bis 25 Minuten
Pute / Ente	50 bis 90 Minuten
Rehrücken	45 bis 60 Minuten
Lammkeule	60 bis 90 Minuten