

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S SMOKEN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT
GRILL UND RÄUCHERGRILL

Überarbeitete
Neuausgabe von
**WEBER'S
RÄUCHERN**
mit über 40
neuen Rezepten

GU



INHALT

8	GRUNDLAGEN DES SMOKENS
38	SCHWEIN
66	RIND & LAMM
100	GEFLÜGEL
122	FISCH & MEERESFRÜCHTE
164	VEGETARISCHES
188	VORSPEISEN & BEILAGEN
218	DESSERTS
230	SICHERHEITSHINWEISE
231	REGISTER

EIN HOLZKOHLEFEUER ENTFACHEN

Bevor Sie den Grill anzünden, sollten Sie die Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, beispielsweise in einer Einweg-Aluschale. Die Chips müssen dabei vollständig mit Wasser bedeckt sein.

Zünden Sie die Holzkohle stets auf absolut sichere Art an. Am besten gelingt das mit einem Anzündkamin – ein Metallzylinder mit einem hitzebeständigen Griff an der Außenseite und einem gelochten Metallgitter im Inneren.

Den Anzündkamin nach Rezeptvorgabe mit der entsprechenden Menge Holzkohle füllen. Den Grillrost vom Grill nehmen, 2–3 Anzündwürfel auf den Kohlerost legen und diese anzünden. Dann den Anzündkamin darüberstellen. Da zum Räuchern meist schwache bis mittlere Hitze genügt, muss die Kammer des Anzündkamins nicht bis zum Rand voll sein. Manchmal ist es sogar besser, zu Beginn des Smokens den Anzündkamin nur zu einem Drittel mit Kohle zu füllen. Kohle nachlegen können Sie immer noch.

Der Vorteil eines Anzündkamins liegt darin, dass er die heiße Luft von unten ansaugt und sie durch die Kohle schleust. Die Kohle brennt dadurch viel schneller, als wenn Sie sie auf dem Kohlerost ausbreiten würden. Wer keinen Anzündkamin hat, baut sich auf dem Kohlerost aus Holzkohle eine Pyramide um ein paar Anzündwürfel und zündet die Würfel an. Sobald die Kohlen in der Mitte glühen, werden die noch nicht brennenden Kohlestücke mit einer langstielen Zange obenauf gelegt. Wenn die gesamte Holzkohle leuchtend orange glüht und mit einer Ascheschicht überzogen ist, wird sie auf dem Kohlerost verteilt.

Bei guter Ventilation brauchen Holzkohlestücke etwa 15 Minuten bis sie glühen, Weber® Briketts 20 Minuten bei einem vollen Anzündkamin, etwa 10 Minuten bei einem zu einem Drittel gefüllten Anzündkamin. Lassen Sie Holzkohle oder Briketts aber nicht zu lange vorglühen, sonst bleibt am Ende nur pulverisierte Kohle übrig.

WIE HEISS SOLL DIE GLUT SEIN?

- starke Hitze: 230–290 °C
- mittlere Hitze: 175–230 °C
- schwache Hitze: 120–175 °C
- sehr schwache Hitze: 95–120 °C



Die Räucherchips müssen mind. 30 Minuten in Wasser eingeweicht werden. Achten Sie darauf, dass sie vollständig mit Wasser bedeckt sind.



Mit Anzündwürfeln, die unter dem Kamin liegen, gelingt ein geruchsneutrales, ungiftiges Anzünden der Holzkohlestücke oder Briketts.



Kaminwirkung: Die heiße Luft wird von unten angesaugt und durch die Kohle geschleust. Weber® Briketts glühen bereits nach 20 Minuten.

DIREKTE ODER INDIREKTE HITZE?

Ausreichende Hitze durch einen der besprochenen Brennstoffe ist das eine, doch wie Sie mit der Hitze umgehen, ist die wirklich entscheidende Frage. Sie haben die Wahl, mit direkter oder indirekter Hitze zu grillen bzw. zu räuchern oder auch mit beiden Hitzezonen, was häufig sehr empfehlenswert ist.

DIREKTE HITZE

Bei direkter Hitze liegt das Grillgut direkt über stark strahlender Hitze, beispielsweise über glimmenden Kohlen oder dem Gasfeuer. Diese Art des Garens wird meist als Grillen bezeichnet, doch direkte Hitze kann auch beim Räuchern wunderbare Geschmacksergebnisse erzielen. In der Regel gelingt Grillgut, das weniger als 20 Minuten Garzeit benötigt, am besten über direkter Hitze: beispielsweise Burger, Steaks, Schweinefilet, Hähnchenteile ohne Knochen oder auch Fischfilets.

INDIREKTE HITZE

Bei indirekter Hitze befindet sich die Glut auf einer (Zwei-Zonen-Glut) oder auch auf beiden Außenseiten des Kohlerosts (geteilte Drei-Zonen-Glut). Das Grillgut liegt über dem Bereich ohne Glut. Oder es wird vor der Glut abgeschirmt. Beim Gasgrill sieht das dann so aus: Die rechten und linken Brenner brennen, die mittleren Brenner nicht. Das Gargut liegt in der Mitte und räuchert auf diese Weise über indirekter Hitze. Indirekte Hitze ist die bevorzugte Wahl für größeres Grillgut, dessen Garzeit länger als 20 Minuten beträgt: etwa ein ganzes Hähnchen, eine Schweiñelende, Ribs (Rippchen), Brisket (Rinderbrust), ein ganzer Truthahn usw.

EIN WENIG VON JEDER HITZE

Manchmal ist es empfehlenswert, sowohl die direkte als auch die indirekte Hitze zu nutzen – auch beim Räuchern. Beispielsweise können Hähnchenkeulen mit Knochen zuerst über direkter Hitze knusprig gebräunt und anschließend über indirekter Hitze langsam durchgegart werden. Würde man die Teile nur über direkter Hitze grillen, könnten sie außen leicht verbrennen, bevor sie innen gar sind. Die Kombination beider Hitzearten ermöglicht knusprige Haut einerseits und perfekt durchgegartes Fleisch andererseits. Wenn Sie die Keulen räuchern möchten, brauchen Sie nur Holz-Chips auf die Glut oder in die Räucherbox des Gasgrills zu geben, währenddessen das Fleisch über indirekter Hitze fertig gart.



Direkte Hitze im Gasgrill bedeutet, dass die Zutaten über dem Feuer liegen. Bei indirekter Hitze brennen nur die äußeren Brenner, die Zutat liegt in der Mitte.



Zwei-Zonen-Glut: Die glühenden Kohlen liegen auf einer Seite des Kohlerosts, die andere Seite bleibt für die indirekte Zone frei.



Die geteilte Drei-Zonen-Glut: Die Kohlen liegen auf beiden Seiten und ergeben zwei Bereiche für direkte Hitze, der Bereich in der Mitte ist die indirekte Zone.

DER RAUCH

Welches Holz zum Räuchern am besten geeignet ist – darüber gibt es viele unterschiedliche Meinungen. Letztendlich entscheidet der persönliche Geschmack über die Wahl des Räucherholzes. Wenn Sie den Rauch einer speziellen Holzart zu einem bestimmten Stück Fleisch bevorzugen, dann ist das für Sie die richtige Wahl! Wer noch keine Erfahrung mit dem Räuchern hat, sollte sich zunächst nach den Vorschlägen auf den nächsten Seiten richten und danach entscheiden, was gefällt und was nicht.

Zum Smoken werden sowohl Räucherchips als auch Chunks (Räucherhölzer) angeboten. Sie kommen etwas unterschiedlich zur Anwendung.

RÄUCHERCHIPS

Die kleinen Holzspäne sind grob gespalten und haben daher eine große Oberfläche. Sie sollten vor ihrem Einsatz mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht werden. Andernfalls fangen sie leicht Feuer und erhöhen so die Hitze im Grill. Nach dem Einweichen lässt sich das überschüssige Wasser leicht abschütteln, dann werden die Chips einfach auf der Glut verteilt oder in die Räucherbox des Gasgrills gegeben. Ein paar Handvoll Chips sorgen etwa 20 Minuten für Rauch.

CHUNKS

In der Größe variieren die Holzstücke von Golfball- bis Bierdosengröße. Faustgroße Stücke, die normale Version, schwelen ein paar Stunden auf der Holzkohleglut. Für die Räucherbox des Gasgrills sind sie allerdings zu groß. Sie müssen nicht eingeweicht werden, da das Wasser ohnehin nur ein paar Millimeter tief eindringen würde. Wenn Sie nicht möchten, dass die Räucherhölzer auf der Glut Feuer fangen (was durchaus passieren kann), legen Sie sie an den Rand der glühenden Kohlen.

RÄUCHERBRETTER

Die dünnen Bretter gibt es mittlerweile in unterschiedlichen Größen: in kleinen Quadraten, auf die gerade ein Kotelett passt, bis zu Rechtecken, auf denen ein ganzer Lachs Platz hat. Räucherbretter müssen immer mindestens 2 Stunden gewässert werden, bevor man sie auf dem Grill ankohlen lässt. Sobald das Brett auf einer Seite Rauch entwickelt, das Brett umdrehen, das Grillgut darauflegen und räuchern. Stellen Sie eine mit Wasser gefüllte Sprühflasche neben den Grill, damit Sie hochschlagende Flammen löschen können.

WOOD WRAPS

Die neuen Helden auf der Räucherbühne sind papierdünne Holzblätter, häufig aus Erlen- oder Zedernholz. Sie müssen mindestens 10 Minuten gewässert werden, bevor man das Räuchergut in sie einwickeln kann. Das Ganze muss dann nur noch mit Küchengarn zusammengebunden und auf den Grill gelegt werden. Wood Wraps geben ein leiches, süßliches Raucharoma ab.



WAS PASST ZUSAMMEN?

Diskussionen über Religion oder Politik können kaum heftiger geführt werden als die Frage, welche Art von Rauch am besten zu welcher Speise passt. Was den Geschmack betrifft, werden die eigenen Grundsätze ja nicht selten erbitert verteidigt. Holzrauch – und darin stimmen die meisten Köche überein – kann unterschiedlich stark und aromatisch sein, die Palette reicht von mild bis stark. Es bietet sich an, die Intensität und das Aroma des Rauchs dem Geschmack des jeweiligen Räucherguts anzupassen. Hier finden Sie ein paar Vorschläge dazu:

MILD

Kirsche, Apfel, Birne, Buche – zartes Aroma, leicht süßlicher Rauch mit fruchtigen Hintergrundnoten

Passt gut zu: Geflügel, Schweinefleisch, Meeresfrüchten

MITTEL

Hickory, Eiche, Maple (Ahorn) – intensives, aber herrlich holziges Aroma mit erdigem Abgang

Passt gut zu: Schweinefleisch, Geflügel, Rindfleisch, Gemüse

STARK

Mesquite, eine Klasse für sich – starker, intensiver Rauch, der fast bitter ist

Passt gut zu: Rind- und Lammfleisch

Sie brauchen sich beim Smoken übrigens nicht für eine einzige Holzart zu entscheiden. Manchmal ergibt sich ein viel schönerer Rauch aus der Mischung von zwei oder drei verschiedenen Hölzern. Wenn Sie etwa Hickory- und Apfelholz zu gleichen Teilen verwenden, entsteht ein süßlich duftender Rauch, der so stark ist, dass er Spareribs oder eine Rinderbrust herrlich würzt. Wer experimentierfreudig ist, sollte auch einmal andere Räucherzutaten ausprobieren:

Rosmarinzweige

Lavendelzweige

eingeweichte Zimtstangen

eingeweichte schwarze Pfefferkörner

eingeweichte Kardamomkapseln

Teeblätter

Weinreben

VORSICHT

Die Versuchung ist groß, einfach irgendein Holz, wie abgefallene Zweige aus dem Garten, auf den Grill zu werfen. Doch bedenken Sie: Weiche, harzreiche Holzsorten, beispielsweise Pinie oder auch Holunder, erzeugen einen beißenden Rauch, der sogar giftig sein kann oder zumindest nicht schmeckt, wie etwa der von Nadelhölzern. Außerdem sollten Sie sich immer vergewissern, dass alles, was Sie zum Smoken verwenden, nicht chemisch behandelt worden ist. Denn: Was im Rauch ist, landet auch im Essen.

