

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S RÄUCHERN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT
GRILL UND RÄUCHEROFEN

G|U

Inhalt



1 GRUNDLAGEN DES RÄUCHERNS



2 SCHWEIN



3 RIND UND LAMM



4 GEFLÜGEL



5 FISCH UND MEERESFRÜCHTE



6 BEILAGEN



7 SICHERHEITSHINWEISE
UND REZEPTE-REGISTER

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 bestimmten 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 erst einmal nach den Vorschlägen auf den nächsten Seiten richten und danach entscheiden, was gefällt und was nicht. Auch das gehört zum Grillvergnügen.

Zum Räuchern werden sowohl Holz-Chips als auch Holzstücke angeboten. Sie werden etwas unterschiedlich angewendet.

HOLZ-CHIPS.

Die kleinen Holzspäne sind grob gespalten und haben daher eine große Oberfläche. Sie sollten mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Andernfalls fangen sie leicht Feuer und erhöhen so die Hitze im Grill. Nach dem Einweichen die Chips einfach auf die Glut oder in die Räucherbox des Gasgrills geben. Ein paar Handvoll Chips sorgen 10–20 Minuten für Rauch, je nach Hitze des Feuers. Die einzige Ausnahme: Wenn kurzzeitig heftige Flammen und starke Hitze im Grill erzeugt werden sollen, kann man trockene Holz-Chips auf die Glut geben.

GRILL-

PAPIER. Ein neuer Held auf der Räucherbühne: papierdünne Holzblätter, meist aus Zedernholz. Auch sie müssen mindestens 10 Minuten einweichen. Dann ist das Papier so weich, dass Sie jedes Räuchergut hineinwickeln können. Das Ganze muss dann nur noch mit Küchengarn zusammengebunden und auf den Grill gelegt werden. Das Papier gibt ein leichtes, süßliches Räucheraroma ab.



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



RÄUCHERBRETTER. Die dünnen Bretter gibt es 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 1 Stunde wässern, bevor man sie auf dem Grill ankohlen lässt. Sobald das Brett auf einer Seite Rauch entwickelt, das Brett umdrehen, das Grillgut darauflegen und räuchern.



WAS PASST ZUSAMMEN?

Holzrauch kann unterschiedlich stark und aromatisch sein, die Palette reicht von schwach bis intensiv. Es bietet sich an, die Intensität und das Aroma des Rauchs dem Geschmack des jeweiligen Räucherguts anzupassen. In der Tabelle rechts finden Sie Vorschläge dazu.

Übrigens: Sie brauchen sich 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 beispielsweise Hickory- und Apfelholz zu gleichen Teilen mischen, entsteht ein süßlich duftender Rauch, der so stark ist, dass er Spareribs oder einen Brisket-Braten herrlich würzt. Wer experimentierfreudig ist, sollte auch einmal die folgenden Räucherzutaten ausprobieren:

- eingeweichte Kardamomkapseln
- Kräuterstängel
- Lavendelzweige
- eingeweichte schwarze Pfefferkörner
- Rosmarinzweige
- Teeblätter
- Weinreben
- eingeweichte Zimtstangen

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, auch Holunder, erzeugen einen beißenden Rauch, der sogar giftig sein kann oder zumindest nicht schmeckt, wie beispielsweise der von Nadelhölzern. Außerdem sollten Sie sich immer vergewissern, dass nichts, das Sie zum Räuchern verwenden, chemisch behandelt worden ist. Denn: Was im Rauch ist, landet auch im Essen.

HOLZART	EIGENSCHAFTEN	PASST ZU
 Erle	MILD: zartes Aroma, das besonders gut zu Fisch passt	Lachs, Schwertfisch, Stör, anderem Fisch, Hähnchen, Schwein
 Apfel	MILD: süß-säuerlich, mit fruchtigem Aroma	Rind, Geflügel, Wildgeflügel, Schwein (v.a. Schinken)
 Kirsche	MILD: süßlich, mit fruchtigem Aroma	Geflügel, Wildgeflügel, Schwein
 Birne und Pfirsich	MILD: süßlich, mit holzigem Aroma	Geflügel, Wildgeflügel, Schwein
 Ahorn	MITTEL: leicht rauchig, mit süßlichem Aroma	Geflügel, Gemüse, Schinken
 Eiche	MITTEL: intensives, aber angenehmes Aroma, manchmal etwas säuerlich. Harmoniert gut mit anderem, süßerem Holz	Rind (v.a. Brisket-Braten), Geflügel, Schwein
 Pekan	MITTEL: intensives Aroma, dezenter als Hickory, aber ähnlich im Geschmack. Brennt bei niedriger Temperatur; ideal für ganz schwache Hitze	Schwein, Hähnchen, Lamm, Fisch, Käse
 Mesquite	STARK: eine Klasse für sich. Starker, intensiver Rauch, der fast bitter ist	Rind und Lamm
 Hickory	STARK: scharf, rauchig, an Schinken erinnerndes Aroma	Schwein, Hähnchen, Rind, Wildgeflügel, Käse

10 RÄUCHERTIPPS

A stylized, hand-drawn number '1' in a light brown color, enclosed in a thin white rectangular frame.

RECHTZEITIG BEGINNEN

Viele Aromen im Rauch sind fett- und wasserlöslich. Das bedeutet, dass Räucheraromen am besten von rohen Zutaten aufgenommen werden – egal um welche es sich dabei handelt. Mit zunehmender Räucherzeit wird das Gargut auf der Oberfläche trocken, und der Rauch kann das Lebensmittel nicht mehr so gut durchziehen.

A stylized, hand-drawn number '2' in a light brown color, enclosed in a thin white rectangular frame.

NUR KEINE EILE

Beim echten Barbecue wird das Grillgut – mit Holzrauch – über schwacher indirekter Hitze ganz langsam gegart. So wird sogar sehniges Fleisch so mürbe und zart, dass man es kaum noch kauen muss. Aber auch Steaks, Garnelen oder Gemüse, die nur kurz über starker Hitze gegrillt werden, können von einem köstlichen Holzaroma durchaus profitieren!

A stylized, hand-drawn number '3' in a dark red color, enclosed in a thin white rectangular frame.

MIT DER WASSERPANNE DIE HITZE REGULIEREN

Wenn die Temperatur während des Räucherns zu stark schwankt, kann das Räuchergut austrocknen und zäh werden. Bei Grillzeiten von mehr als einer Stunde über Holzkohle sollten Sie deshalb eine Wasserpfanne benutzen; sie stabilisiert die Hitze und sorgt für Feuchtigkeit. In einen Räuchergrill ist sie meist integriert; wenn Sie mit einem Holzkohlegrill arbeiten, können Sie sich mit einer großen Aluschale – die immer wieder aufgefüllt werden muss – behelfen.

A stylized, hand-drawn number '4' in a yellow color, enclosed in a thin white rectangular frame.

NICHT ÜBERTREIBEN

Anfänger machen oft den Fehler, zu viel Holz zu verwenden; sie legen nach und wieder nach, bis das Grillgut schließlich bitter ist. Als Faustregel gilt: Geräuchert wird höchstens während der Hälfte der Gar- bzw. Grillzeit. Außerdem sollte der Rauch nur als sanfter Nebel das Grillgut umschmeicheln; dicke Schwaden sind unerwünscht.

A stylized, hand-drawn number '5' in a teal color, enclosed in a thin white rectangular frame.

DIE RAUCHFARBE BEACHTEN

Ist der Rauch klar und weißlich, kann er das Grillgut mit dem verführerischen Aroma glühenden Holzes veredeln. Schwärzlicher Rauch zeigt, dass der Grill nicht genug Sauerstoff bekommt oder dass das Holz zu feucht war; er kann das Grillgut verrußen. Harziges Weichholz, aber auch frisches Hartholz können ebenfalls mit rußigem Rauch verbrennen, also: Finger weg davon!

A hand-drawn number '6' in a light green color, enclosed in a thin green rectangular frame. The background of the entire section is a dark green wood-grain texture.

DIE LUFT IN BEWEGUNG HALTEN

Beim Holzkohlegrill die Lüftungsschlitze geöffnet lassen und den Deckel so auflegen, dass der Lüftungsschlitz den Kohlen gegenüber liegt. Die geöffneten Schlitze sorgen dafür, dass Rauch von Kohlen und Holz um das Grillgut zirkuliert und aus dem Lüftungsschlitz im Deckel strömt. So erzielen Sie eine optimale Belüftung und sauberen Rauch. Wenn das Feuer zu heiß wird, den Lüftungsschlitz am Deckel fast ganz schließen.

A hand-drawn number '7' in a light brown color, enclosed in a thin brown rectangular frame. The background of the entire section is a dark brown wood-grain texture.

DABEI BLEIBEN

Räuchern ist eine relativ unaufwendige Garmethode – trotzdem sollten Sie immer aufmerksam sein. Lassen Sie ein Feuer nie unbeaufsichtigt, und prüfen Sie die Temperatur stündlich. Es kann ja durchaus nötig sein, dass Sie die Lüftungsschlitze verstellen oder Kohle nachlegen müssen.

A hand-drawn number '8' in a light blue color, enclosed in a thin blue rectangular frame. The background of the entire section is a dark blue wood-grain texture.

NEUGIER ZURÜCKHALTEN

Jedes Mal, wenn Sie den Deckel öffnen, gehen Hitze und Rauch verloren – und gerade diese beiden Faktoren sind ausschlaggebend dafür, dass das Essen gut wird. Öffnen Sie den Deckel wirklich nur, wenn Sie die Glut, die Wasserpfanne oder den Garzustand des Grillguts überprüfen müssen. Am besten immer alles auf einmal – und rasch. Während der übrigen Zeit die Neugier zügeln und den Deckel geschlossen lassen.

A hand-drawn number '9' in a light red color, enclosed in a thin red rectangular frame. The background of the entire section is a dark red wood-grain texture.

DIE KRUSTE DUNKEL WERDEN LASSEN

Grillfleisch soll eine dunkelbraune bis fast schwarze Kruste bekommen. Wenn Fett und Gewürze auf dem Fleisch brutzeln und der Rauch alles umschmeichelt, entsteht eine karamellierte Kruste auf dem Fleisch, das innen dennoch schön saftig ist. Also: Bevor Sie das Fleisch vom Grill nehmen oder in Folie wickeln, vergewissern Sie sich, dass die Kruste schön dunkel ist – dann schmeckt sie himmlisch.

A hand-drawn number '10' in a light grey color, enclosed in a thin grey rectangular frame. The background of the entire section is a dark grey wood-grain texture.

DEN STAR HERAUSSTELLEN

Die Hauptzutat ist so etwas wie der Leadsänger in einer Rockband. Die Geschmackszutaten sollten, wie die Band, im Hintergrund bleiben. Mit anderen Worten: Übertreiben Sie es nicht mit mächtiger Marinade, zu vielen Gewürzen oder dicken Saucen. Wer es beherrscht, die Hauptzutat mithilfe von Aromazutaten richtig in Szene zu setzen, der ist der wahre Meister.

SÜSSSAUER GLASIRTER SCHINKEN

AUS DEM APFELRAUCH

GERÄT:



RAUCHINTENSITÄT: stark

RUHEZEITEN: 30 Min. und
15–20 Min.

VORBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

GRILLZEIT: 1¼–2 Std.

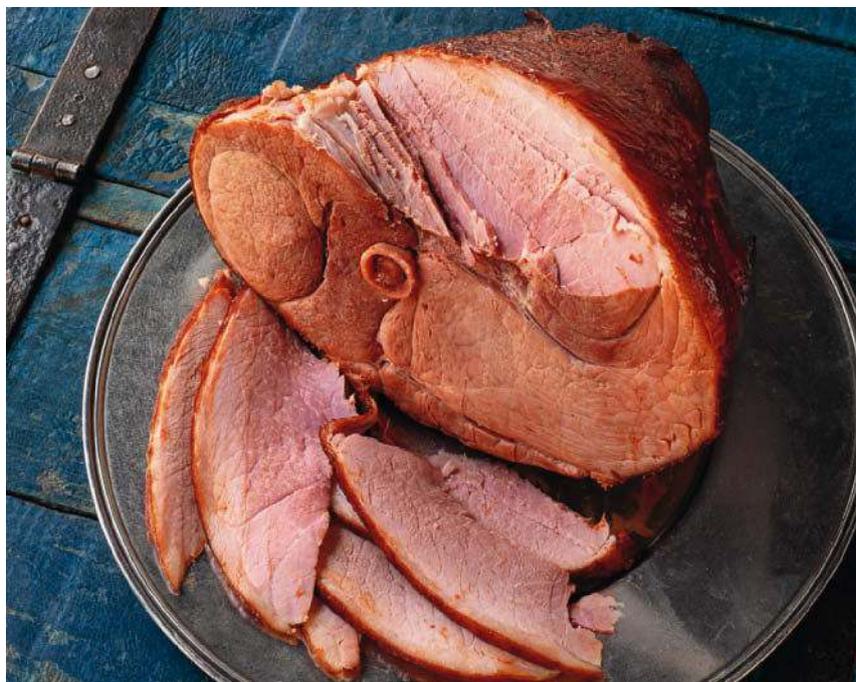
ZUBEHÖR: große Einweg-
Aluschale; Fleischthermometer

FÜR 10–12 PERSONEN

1 ganzer gekochter Schinken mit
Knochen (3,5–4,5 kg)
4 große Handvoll Apfelholz-Chips,
mind. 30 Min. gewässert

FÜR DIE GLASUR

125 ml Apfelessig
125 ml Ketchup
Saft von 2 Limetten
(etwa 60 ml)
3 EL dunkler brauner Zucker
2 EL Sojasauce
1 EL Dijon-Senf
½ TL frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer



1. Den Schinken bei Raumtemperatur etwa 30 Min. stehen lassen.
2. Eine Zwei-Zonen-Grut für schwache Hitze (120–175 °C) vorbereiten (siehe Seite 18–19).
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. 2 Handvoll Holz-Chips abtropfen lassen und auf die Grut legen; den Grill schließen. Den Schinken mit der flachen Seite nach unten in die Aluschale legen und 250 ml Wasser dazugießen. Sobald Rauch aufsteigt, die Schale auf den Grillrost über **INDIREKTE SCHWACHE HITZE** stellen. Den Schinken bei geschlossenem Deckel 1¼–2 Std. (bzw. etwa 10 Min. pro 500 g) grillen. Am Ende der Garzeit das Fleischthermometer in die dickste Stelle des Schinkens stecken, dabei darf es nicht den Knochen berühren: Wenn es etwa 50 °C anzeigt, ist der Schinken fertig. Damit die Hitze gleich bleibt, alle 45 Min. mit den restlichen Holz-Chips eventuell noch 3–5 glühende Holzkohle-Briketts dazugeben.
4. Während der Schinken grillt, die Glasur herstellen. Dafür die Glasur-Zutaten in einem Topf bei mittlerer Hitze 3–4 Min. köcheln lassen; vom Herd nehmen.
5. Während der letzten 30 Min. Grillzeit den Schinken mit der Glasur bestreichen. Falls er zu dunkel wird, mit Folie bedecken und nicht mehr glasieren. Den Schinken vorsichtig aus der Aluschale auf ein Brett heben. Mit Folie bedecken und 15–20 Min. ruhen lassen. Anschließend den Schinken in Scheiben schneiden und warm servieren.



SALBEIWÜRZIGER SCHINKEN MIT AHORN-GLASUR

GERÄT:



RAUCHINTENSITÄT: stark

VORBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: etwa 5½ Std.

ZUBEHÖR: große Einweg-Aluschale; festes Küchengarn; Fleischthermometer

FÜR 14 PERSONEN

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

2 EL grob gehackte Salbeiblätter
1 EL grobes Meersalz
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ frischer Schinken (etwa 4,5 kg; vorzugsweise aus der Unterschale), Schwarte und Fett bis auf eine dünne Schicht entfernt

1 EL Öl

5 Handvoll Apfelholz-Chips (4 Handvoll mind. 30 Min. gewässert; 1 Handvoll bleibt trocken)

4 Zweige Salbei

125 ml Ahornsirup (vorzugsweise dunkler; Grade B)

 In Nordamerika wird Ahornsirup in »Grades« eingeteilt. Grade A oder 1 ist bernsteinfarben und mild im Geschmack und hat verschiedene Unter-Graduierungen; er passt zu Pfannkuchen und Waffeln. Grade B oder 2 ist dunkler, dickflüssiger und schmeckt intensiver; er eignet sich eher zum Kochen, Grillen und Räuchern.

1. Für die Würzmischung die grob gehackten Salbeiblätter mit Salz und Pfeffer ganz fein hacken. Die Mischung in eine kleine Schüssel füllen.
2. Die Fettschicht des Schinkens mit einem dünnen scharfen Messer rautenförmig im Abstand von 2–3 cm einritzen. Den Schinken ein paarmal quer mit Küchengarn umwickeln, damit er während des Grillens seine Form behält. Anschließend mit Öl bestreichen und kräftig mit der Würzmischung einreiben. Den gewürzten Schinken bei Raumtemperatur 15–30 Min. durchziehen lassen.
3. Die Aluschale unter den Grillrost stellen. Den Gasgrill für indirekte schwache Hitze (120–175 °C) vorbereiten (siehe Seite 22–23). Trockene Holz-Chips in die Räucherbox legen (Herstellerangaben beachten) und sich entzünden und schwelen lassen.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Eine Handvoll eingeweichte und abgetropfte Holz-Chips zu den schwelenden Chips in die Räucherbox geben. Den Schinken auf den Rost über die Aluschale legen und bei geschlossenem Deckel über **INDIREKTER SCHWACHER HITZE** etwa 4 Std. grillen. Die Grilltemperatur sollte dabei immer um die 160 °C betragen. Nach der 2. und 3. Std. Grillzeit jeweils eine weitere Handvoll abgetropfte Chips in die Räucherbox geben.
5. Nach 4 Std. Grillzeit 2 Zweige Salbei und die letzte Handvoll abgetropfte Holz-Chips in die Räucherbox geben. Den Schinken mit der Hälfte des Ahornsirups bestreichen. Den Grill schließen und den Schinken über **INDIREKTER SCHWACHER HITZE** weitere 30 Min. grillen.
6. Den Schinken mit dem restlichen Ahornsirup bestreichen und die übrigen Salbeizweige in die Räucherbox legen. Noch etwa 1 Std. weitergrillen, bis das Fleischthermometer (in die Mitte des Schinkens stecken) 70 °C anzeigt. Während der letzten 15 Min. die Temperatur auf mittlere Hitze (175–230 °C) erhöhen, damit die Glasur eine schöne, intensive Farbe bekommt. Den Schinken auf ein Brett legen und 15 Min. ruhen lassen. In Scheiben schneiden und warm servieren.







SKIRT-STEAKS AUS DEM MESQUITE-RAUCH

MIT SALPICÓN-SALAT

GERÄT:



RAUCHINTENSITÄT: mittel

VORBEREITUNGSZEIT: 25 Min.

MARINIERZEIT: 15–30 Min.

GRILLZEIT: 14–18 Min.

FÜR 4 PERSONEN



Skirt Steaks sind stark marmoriert (also gut mit Fett durchzogen). Damit sie schön zart und saftig werden, sollten Sie diese Steaks lange genug grillen – am besten medium rare.

FÜR DIE WÜRZPASTE

2 EL Olivenöl
2 EL Limettensaft
2 EL Cayennepfeffer
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL zerdrückter Knoblauch
1 TL grobes Meersalz

700 g Skirt-Steaks (aus dem Rinderzwerchfell geschnitten; 1–2 cm dick), vom Fett befreit und in 30 cm lange Stücke geschnitten

FÜR DEN SALAT

500 g sehr kleine rotschalige Kartoffeln, sauber gebürstet
grobes Meersalz
2 frische Maiskolben, ohne Hüllblätter
1 reife Avocado (vorzugsweise »Hass«), in Spalten geschnitten
4 Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
2 Frühlingszwiebeln (nur die weißen und hellgrünen Teile), in dünne Ringe geschnitten
Koriandergrün
2 EL Limettensaft
1 Chipotle-Schote in Adobo-Sauce (getrocknete, geräucherte Jalapeño-Chili aus der Dose), fein gehackt
1 zerdrückte Knoblauchzehe
125 ml Olivenöl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 große Handvoll Mesquiteholz-Chips, mind. 30 Min. gewässert

1. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzpaste mischen. Die Steaks auf beiden Seiten mit der Paste bestreichen, dann bei Raumtemperatur 15–30 Min. ruhen lassen.
2. Für den Salat die Kartoffeln in Salzwasser in 15–20 Min. weich garen. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln halbieren, in eine Schüssel legen und abkühlen lassen.
3. Eine Zwei-Zonen-Glut für starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten (siehe Seite 18–19).
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Maiskolben über **DIREKTER STARKER HITZE** bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen, bis die Körner rundum braun gesprenkelt sind. Vom Grill nehmen und beiseitestellen. Sobald man die Kolben anfassen kann, ohne sich dabei zu verbrennen, die Körner abschneiden und in die Schüssel zu den Kartoffeln geben. Avocado, Radieschen, Frühlingszwiebeln und Koriandergrün hinzufügen.
5. In einer kleinen Schüssel Limettensaft, Chili und Knoblauch mischen. Langsam das Öl darunterschlagen. Das Dressing über Kartoffeln und Gemüse gießen und untermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
6. Die Holz-Chips abtropfen lassen und auf die Glut legen. Den Grill schließen. Sobald Rauch aufsteigt, die Steaks über **DIREKTER STARKER HITZE** bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen – für medium rare z. B. 4–6 Min. –, dabei ein- oder zweimal wenden. (Falls beim Grillen Flammen hochschlagen sollten, die Steaks vorübergehend über indirekte Hitze legen.) Die fertigen Steaks vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.
7. Die Steaks quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort mit dem Salat servieren. Dazu passen Tortillas.

WEBER'S RÄUCHERN



Kennen Sie den einzigen guten Grund zu Räuchern? Unvergleichlicher Genuss! Wohl dosierte Glut und das feine Aroma von Holz erreichen zusammen herausragenden Geschmack und zarteste Konsistenz. Bereichern Sie Ihren Grillabend mit saftig geräuchertem Fisch, Fleisch und Geflügel. Verwandeln Sie mit feinem Rauch Nüsse, Gemüse und Käse in spannende Leckerbissen. Geben Sie mit perfekt abgestimmten Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen und Laken zum Pökeln jeder Zutat den besonderen Kick. Ob Grill oder Räucherofen – mit Weber's Experten-Know-how gelingt Ihnen der Einstieg in die Welt des Räucherns im Handumdrehen.



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-2623-8



PEFC
PEFC/04-32-0928

€ 16,99 [D]
€ 17,50 [A]

www.gu.de

G|U