

JAMIE PURVIANCE

# WEBER'S SMOOKEN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT  
GRILL UND RÄUCHERGRILL

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

**G|U**



# 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 langstieligen 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 Grillgut 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 Schweinelende, 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 Küchegarn zusammengebunden und auf den Grill gelegt werden. Wood Wraps geben ein leichtes, 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 erbittert 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 Räuchergruts 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.



# RINDERBRATEN MIT PFEFFERKRUSTE UND KRÄUTER-HASELNUSS-PESTO

30 MIN.  
Vorbereitungszeit  
1 STD.  
Ruhezeit  
ETWA 2¼ STD.  
Grillzeit



Gerät: | Rauchintensität: ●●●

## Für 6–8 Personen

- 2 EL grob zerdrückte schwarze Pfefferkörner
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 Rinderbraten (Hochrippe; etwa 3,5 kg)
- 1 EL Rapsöl

## FÜR DAS PESTO

- 20 g Korianderblätter
- 20 g Petersilienblätter
- 10 g Oreganoblätter
- 30 g Haselnusskerne, geröstet und enthäutet
- 60 ml Sherry-Essig
- 3–5 Knoblauchzehen, grob gehackt
- ½ TL Chiliflocken
- 125 ml Olivenöl

grobess Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 2 große Handvoll Apfel- oder Eichenholz-Chips,  
mind. 30 Min. gewässert
- Fleischthermometer

## TIPP

*Um Haselnusskerne zu rösten und zu häuten, diese auf einem Backblech ausbreiten und im 180 °C heißen Backofen etwa 10 Min. rösten, bis die Häute aufplatzen und die Nüsse gebräunt sind, dabei gelegentlich wenden. Die Nüsse auf ein Küchentuch geben und 5 Min. abkühlen lassen, dann in das Tuch wickeln und darin gegeneinanderreiben, um möglichst viel von der papierartigen Haut zu entfernen.*

1. In einer kleinen Schüssel Pfefferkörner und Salz mischen. Den Braten rundherum mit Öl bestreichen und mit der Pfeffermischung bestreuen. Bei Raumtemperatur 1 Std. ruhen lassen.

2. In der Küchenmaschine oder im Blitzhacker alle Zutaten für das Pesto, bis auf das Öl, zerkleinern. Anschließend das Öl bei laufendem Motor langsam dazugießen, bis eine recht flüssige Paste entstanden ist; salzen und pfeffern. Die Paste in eine Schüssel geben, zudecken und bis zum Servieren bei Raumtemperatur beiseitestellen.

3. Den Grill für indirekte schwache bis mittlere Hitze (etwa 175 °C) vorbereiten (siehe Seite 24–25).

4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. 1 Handvoll Holz-Chips abtropfen lassen und in die Räucherbox geben (Herstellangaben beachten); den Grill schließen. Sobald die Chips zu rauchen beginnen, den Braten mit der Knochen- seite nach unten über **indirekter schwacher bis mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 2¼ Std. grillen. Nach der ersten Stunde die restlichen Holz-Chips abtropfen lassen und in die Räucherbox geben. Das Thermometer in den Braten stecken, dabei nicht den Knochen berühren. Beträgt die Kerntemperatur etwa 50 °C, ist das Fleisch medium rare.

5. Den Braten vom Grill nehmen und etwa 20 Min. ruhen lassen. Anschließend in dicke Scheiben schneiden und mit dem Pesto servieren.





# KRÄUTERWÜRZIGER SEESAIBLING AM SPIESS

20 MIN.  
Vorbereitungszeit  
1–12 STD.  
Marinierzeit  
1–1¼ STD.  
Grillzeit

Gerät: 

Rauchintensität: ●●●

Für 6–8 Personen

## FÜR DIE KRÄUTERPASTE

- 120 ml Olivenöl
  - 3 EL fein gehackte Minze
  - 2 EL fein gehackter Thymian
  - 2 EL fein gehackte glatte Petersilie
  - 2 EL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
  - 1 EL fein gehackter Rosmarin
  - 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
  - 1 TL Chiliflocken
- 2 küchenfertige Seesaiblinge mit Kopf und Schwanzflosse  
(je 1¼ – 1½ kg)
- 2 TL grobes Meersalz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kräuterzweige  
Zitronenscheiben  
Olivenöl

- 4 lange Metallspieße (mind. 40 cm lang)
- 2 große Handvoll Hickoryholz-Chips, mind. 30 Min. gewässert

1. In einem großen Bräter die Zutaten für die Kräuterpaste mischen. Die Fische einlegen und gründlich darin wenden; die Bauchhöhle der Fische mit etwas Kräuterpaste einreiben. Den Bräter mit Frischhaltefolie abdecken und die Fische im Kühlschrank mind. 1 oder bis zu 12 Std. marinieren.

2. Eine Zwei-Zonen-Glut für sehr schwache Hitze (95–120 °C) vorbereiten (siehe Seite 20–21).

3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Fische aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Metallspieße stecken. Dafür einen Spieß durch das Maul eines Fisches führen und entlang der Mittelgräte bis zur Schwanzflosse durchstecken. Den zweiten Spieß parallel zum ersten genauso durchstecken (zwei Spieße verleihen dem Fisch größere Stabilität auf dem Grill). Den zweiten Fisch ebenso auf zwei Spieße stecken. Die Bauchhöhle der Fische mit je 1 TL Meersalz und je ½ TL Pfeffer würzen.

4. Die Hälfte der Chips abtropfen lassen, auf die Glut geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch auströmt, die Fische mit der Bauchseite nach unten aufrecht auf den Rost setzen (als würden sie schwimmen) und über **direkter sehr schwacher Hitze** 1–1¼ Std. grillen, bis das Fischfleisch auch im Kern nicht mehr glasig ist und bei der Gabelprobe blättrig zerfällt. Machen Sie bei beiden Fischen die Garprobe, da die Fische unterschiedliche Garzeiten haben können. Nach 30 Min. Grillzeit die restlichen Chips abtropfen lassen und auf der Glut verteilen.

5. Die fertigen Fische vom Grill nehmen. Die Spieße vorsichtig entfernen und die Fische auf einer Servierplatte 10 Min. ruhen lassen. Mit Kräuterzweigen und Zitronenscheiben garnieren und servieren. Die Fische erst bei Tisch häuten und entgräten. Weitere Zitronenscheiben und Olivenöl zum Beträufeln reichen.



# SPINATTORTE

## MIT SCHAFSKÄSE UND DILL

30 MIN.  
Vorbereitungszeit  
20 MIN.  
Abkühlzeit  
30–40 MIN.  
Grillzeit

Gerät: 

Rauchintensität: ●●●

Für 6–8 Personen

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 900 g gehackter TK-Blattspinat, aufgetaut
- 2 EL Olivenöl
- 4 dicke Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150 g Schafskäse (Feta), zerbröckelt
- 2 Eier (Größe L), verquirlt
- 2 EL fein gehackte Dillspitzen
- ½ TL grobes Meersalz
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 7 EL Butter, zerlassen
- 10 Blätter Filoteig (etwa 23 x 35 cm)

runde Einweg-Alu-Backform (23 cm Ø)  
Backpinsel mit weichen Borsten

- 2 Handvoll Eichen- oder Kirschholz-Chips, mind. 30 Min. gewässert

1. Von dem aufgetauten Spinat das überschüssige Wasser gründlich ausdrücken.
2. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin unter gelegentlichem Rühren etwa 2 Min. dünsten, bis die Frühlingszwiebeln weich sind. Den Spinat hineingeben und 2–3 Min. mitdünsten, dabei ab und zu umrühren, bis die Mischung trocken aussieht. In einer großen Schüssel etwa 20 Min. abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Den Grill für indirekte schwache bis mittlere Hitze (175 °C) vorbereiten (siehe Seite 24–25).
4. Die Einweg-Backform innen mit Backpapier auskleiden und das Papier mit etwas zerlassener Butter fetten. Schafskäse, Eier, Dill, Salz und Pfeffer unter den abgekühlten Spinat mischen. Die Backform bis in die Kanten vorsichtig mit 1 Filoteigblatt auskleiden, überhängenden Teig nicht abschneiden. Mit dem Backpinsel das Teigblatt behutsam mit zerlassener Butter bestreichen, dabei aufpassen, dass es nicht reißt. Die Backform auf diese Weise mit 7 weiteren Teigblättern auskleiden, dabei die Blätter nacheinander und immer leicht versetzt zueinander einlegen und sorgfältig bis in die Kanten mit Butter bepinseln. Die Spinatfüllung hineingeben und glatt streichen. Die beiden übrigen Filoteigblätter in der Mitte falten, die Füllung damit abdecken und die Blätter dünn mit Butter bepinseln. Überhängende Teigreste nach innen schlagen und mit Butter bepinseln.
5. Die Holz-Chips abtropfen lassen und in die Räucherbox des Gasgrills geben (Herstellerangaben beachten); den Grill schließen. Sobald die Chips zu rauchen beginnen, die Spinattorte in der Form über **indirekter schwacher bis mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 30–40 Min. backen, bis sie goldbraun ist. Vom Grill nehmen und 5–10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form lösen, in Tortenstücke schneiden und warm servieren.





# „RAUCH WIRKT WIE EIN GEWÜRZ“

— Jamie Purviance

**TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT DES RÄUCHERNS:** Eine wohl dosierte Glut, die perfekte Temperatur und beste Holzarten veredeln jedes Grillgut! Saftige Spareribs, zartes Pulled Pork und würziges Beef-Jerky, geräucherter Brie mit Himbeer-Sirup oder geröstete Äpfel bestechen mit feinen **AROMEN** und sensationellem **GESCHMACK**.

**SO RÄUCHERN SIE RICHTIG:** Infos und Tipps zu den verschiedenen Holzstücken und Holzaromen, den Vorbereitungen am Grill sowie **GRUNDREZEPTE FÜR MARINADEN, PÖKELLAKEN UND SAUCEN**.

**ALLES WICHTIGE:** Warum weniger Rauch meist mehr ist, Geduld an erster Stelle steht und Räuchern nicht immer lange dauern muss. Mit **WEBER'S EXPERTEN-KNOW-HOW**, Rezepthinweisen zu Rauchintensität, passender Holzart und Garzeiten, mit wichtigen Tipps und Tricks und mit Schritt-für Schritt-Anleitungen zum perfekten Raucherlebnis.



WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-5994-6



[www.gu.de](http://www.gu.de)