

The background of the image is a blurred, artistic representation of a grill. It features glowing orange and yellow flames rising from a dark surface, with the overall color palette dominated by dark blues, greys, and blacks, accented by the bright fire. The text is overlaid on this background.

# GRILLEN

UND RÄUCHERN





# INHALT

EINLEITUNG 6  
DIE GESCHICHTE DES GRILLENS 8

**TECHNIK** 14

**GRILLEN** 16

**SMOKEN** 86

**RAUCHERN** 124

Feuer, Glut, Rauch  
Am Anfang war das Feuer

**DAS SPIEL MIT DEM FEUER:**  
direkt, indirekt, am Spieß  
Hardware, Brennstoff, Grillgut  
Richtig grillen in jeder Lage

**HEISSE LUFT MIT AROMA:**  
Hardware, Smokegut, BBQ  
Richtig smoken  
Hardwarepflege, Putz-  
und Spezialequipment

**AROMARAUCH IN JEDER TEMPERATUR:**  
Hardware, Räuchergut, Pökeln  
nass, trocken, heiß, kalt und  
Aroma auf die Schnelle

## VON FEUER UND RAUCH

GRILLS IM LAUF DER ZEIT	23	Grillequipment von der Antike bis heute
SCHWENKEN	34	Grillen im Saarland
SCHWARZARBEIT	38	Traditionelle Holzkohleherstellung
GRILLEN AUF RÄDERN	68	Mit dem Grill unterwegs
NO, IT'S SMOKING PLEASE	100	Die Urform des BBQ
AUF DEM HOLZWEG	111	Aromatische Hölzer
SCHWARZREITER	140	Spezialität vom Königssee
IM HOLSTEINER SCHINKENHIMMEL	162	Traditionelles Handwerk



## **REZEPTE 170**

### **GRILLEN 172**

FLEISCH SOWEIT DAS AUGRE REICHT,  
auch Fisch und Meeresfrüchte,  
Gemüse, Tofu und Obst

### **SMOKEN 254**

GROSSE STÜCKE VON RIND UND SCHWEIN,  
kleine Tiere vom Land und aus dem Wasser,  
Gemüse und Obst

### **RÄUCHERN 302**

PURES FLEISCH, WILD UND WURST,  
Fisch und Meeresfrüchte in genialen  
Kombinationen, Nüsse und Gewürze

340 Glossar

341 Register

346 Bezugsquellen

348 Mitwirkende an diesem Buch

360 Impressum

## **VON FEUER UND RAUCH**

---

<b>ASIATISCHE SPIESSGESELLEN</b>	<b>182</b>
<b>GRILLEN UM DIE WELT</b>	<b>219</b>
<b>DOS AND DON'TS BEIM GRILLEN</b>	<b>236</b>
<b>SCHWEIN ODER NICHT SCHWEIN</b>	<b>268</b>
<b>MÄNNER AM GRILL</b>	<b>284</b>
<b>RUBS'N'MOPS</b>	<b>292</b>
<b>WAS VOM FEUER ÜBRIG BLIEB</b>	<b>316</b>
<b>IN DEN RAUCH GEHÄNGT</b>	<b>330</b>

Grillkultur in Asien

Wer grillt wo was

Was geht, was nicht

Das echte amerikanische BBQ

Frauen in der Küche?

Würzkunst, The American Way

Lebensmittel mit Asche

Traditionelle Räucherprodukte



# DAS SPIEL MIT DEM FEUER DIREKT UND INDIRECT

Einen Rost, zwei Steine und eine Lage Holzkohle:  
Mehr braucht man eigentlich nicht zum Grillen, abgesehen von  
einem guten Steak natürlich. Mit neuen Techniken,  
innovativen Geräten und mehr Know-how ist aber noch viel mehr drin!





Glut herstellen: Anzündkamin mit Briketts füllen, 2 bis 3 Anzündwürfel (S. 37) auf den Kohlerost legen und anzünden. AZK darüberstellen, nach 25 bis 30 Minuten ist die Glut perfekt.



Grillen bei direkter Hitze: Das Grillgut liegt direkt über der Glut auf dem Rost. Die Hitze strahlt nur von unten ab – Fleisch und Fisch müssen ein- oder mehrmals gewendet werden.



Grillen bei indirekter Hitze: Das Grillgut liegt im geschlossenen Grill über einer Tropfschale neben der Glut, wird von heißer Luft umströmt und braucht nicht gewendet zu werden.

**A**rchaisch, ursprünglich, elementar: Das Hantieren mit Feuer und Glut macht einfach Spaß. War vor ein paar Jahren bei Steak und Würstchen noch Schluss, landet heute so gut wie alles auf dem Rost. Wer weiß, welche Grilltechnik sich für welches Stück eignet, ist hier klar im Vorteil. Meist hat man sogar mehrere Optionen. Als Faustregel gilt: Entweder kurz und heiß oder lang bei weniger Hitze! Wer erst mal den Zusammenhang von Temperatur und Zeit im Blut hat, kann selbst erfolgreich am Rost experimentieren.

### DARÜBER ODER DANEBEN?

Am heißesten und kürzesten ist die direkte Methode (oben und S. 40–41). Die glühenden Kohlen strahlen eine enorme Hitze ab. Fleisch oder Fisch liegen direkt darüber – nur eine Handbreit von der Glut entfernt. Die Temperaturen steigen auf 300 °C und mehr. Das Wasser aus den Randzonen des Grillguts verdampft, an der Oberfläche bildet sich dank der Maillardreaktion eine braune Kruste. Köstliche Röstaromen entstehen. Rasch wandert die Wärme nach innen und drängt den Fleischsaft nach außen, wo er sogleich verdampft. Auch die Farbe des Fleisches verändert sich: Aus Rot wird Grau. Um nicht zu verkohlen, muss alles mindestens einmal (Fisch), manches aber besser öfter (Fleisch), gewendet werden. So wirkt die Hitze nicht zu lange auf dieselbe Stelle ein. Direktes Grillen verlangt die ungeteilte Aufmerksamkeit des Grillmeisters. Es gilt, den optimalen Zeitpunkt zu erwischen, zu er-

kennen, wann das Fleisch ausreichend Röstaromen hat, innen aber noch rosa und saftig ist. Einfacher wird's, wenn man die Glut nur auf der Hälfte des Rosts verteilt (Zweizonenglut) oder eine Dreizonenglut einrichtet (s. unten). Über der leeren Fläche bekommt das Grillgut weniger Hitze ab und kann auch mal kurz »parken«. Weniger heiß und deutlich entspannter geht's beim indirekten Grillen zu (oben und S. 64–65): Fleisch & Co. garen hier im geschlossenen Grill nicht über, sondern neben der Glut, meist bei Temperaturen zwischen 140 bis 180 °C. Die Hitze kann gleichmäßig zirkulieren, nichts brennt an, kein Fett tropft in die Glut. Wenden und ständiges Beobachten sind nicht notwendig, der Grillmeister kann sich entspannt zurücklehnen und muss nur das Thermometer im Auge behalten.



Ideal: Eine Dreizonenglut mit geringer (links), mittlerer (Mitte) und starker Hitze (rechts). Dafür die glühenden Briketts nach dem Prinzip »leer, 1/3, 2/3« auf dem Rost verteilen.





### BÜRGERMEISTERSTÜCK

- auch Pastorenstück oder TriTip genannt, vom unteren Teil der Hüfte, gut marmoriert
- bei 110 °C etwa 4 Stunden smoken, moppen, dann weitere 2 Stunden in Alufolie bei 100 °C smoken (Kerntemperatur 70 °C)



### RINDERBRUST

- oder Brisket ist einer der drei großen US-Klassiker aus dem Smoker
- gut eignet sich die marmorierte Brustspitze mit Fettdeckel
- am Vorabend rubben, dann bei 110 °C 10, 5–14 Stunden smoken, dabei alle 1,5 Stunden moppen (Kerntemperatur 90–95 °C)



# GRÖSSE ZEIGEN UND GEDULD HABEN



## BISONRIPPENSTÜCK

- mit Knochen, frischwürzig im Geschmack, muss meist beim Züchter oder Lieferanten vorbestellt werden
- nach Belieben rubben
- bei 110 °C im Ganzen 3–4,5 Stunden smoken (Kerntemperatur 54–60 °C, medium–medium well), dabei öfters moppen

Für große Fleischstücke ist der Smoker das Sportgerät der Wahl. Nirgendwo sonst erhalten diese einen derart feinen Rauchgeschmack und werden so herrlich zart und saftig. Hinzu kommt, dass manches, was sonst nur in der Suppe köchelt oder im Topf schmort wie Rinderbrust (Brisket) und Schweineschulter (Pulled Pork), deutlich preiswerter ist als die Klassiker Steak und Filet. Einziger Haken: Manches Stück braucht wegen des hohen Bindegewebsanteils ordentlich Zeit. Also: Früh aufstehen und dranbleiben!



## KALBSHAXE

- hat viel Sehnen und Bindegewebe, wird im Smoker aber wunderbar weich und zart
- die Haxe rubben oder mit Salz einreiben
- bei 110 °C 4 Stunden oder bei 150 °C 2,5–3 Stunden smoken (Kerntemperatur 80–85 °C), dabei alle 20 Minuten moppen



## HOCHRIPPE AM STÜCK

- oder Standing Rib Roast, großes Stück Rib Eye mit Knochen, stark marmoriert
- im Ganzen über Nacht marinieren, trocken tupfen, rubben und 2 Stunden bei Raumtemperatur durchziehen lassen
- bei 110 °C 3–4 Stunden smoken, bis es eine Kerntemperatur von 54–60 °C (medium–medium well) erreicht hat, dabei alle 30 Minuten moppen









# BRISKET

## aus dem Hickory-Rauch

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden 30 Minuten | SMOKEZEIT 4–7 Stunden  
FÜR 10 PORTIONEN

### ZUTATEN

1 EL brauner Zucker  
1 EL edelsüßes Paprikapulver  
1 TL Chilipulver  
1 TL Knoblauchgranulat  
1 TL Zwiebelgranulat  
2 EL Salz  
2 EL mittelscharfer Senf  
1 Brisket (Rinderbrust, 4–5 kg)  
Mop nach Wunsch  
(z. B. Barbecue-Style S. 261)

### AUSSERDEM

Hickory-Chips, gewässert

**1** Für das Dry Rub den Zucker mit dem Paprikapulver, dem Chilipulver und dem Knoblauch- und Zwiebelgranulat in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Brisket gut trocken tupfen, großzügig salzen (1) und rundherum mit dem Senf einreiben. Das Dry Rub darauf verteilen und anschließend mit den Händen leicht andrücken.

**2** Den Smoker auf 120 °C anheizen. Das Brisket im Smoker über indirekter Hitze je nach Dicke 4 bis 7 Stunden garen. Dabei eine Schale mit Wasser über die Glut stellen, damit das Fleisch während des Garens saftig bleibt. Einmal pro Stunde den Mop aufstreichen (2) und Hickory-Chips nachlegen, dann aber den Smoker schnell wieder schließen, damit die Hitze möglichst konstant erhalten bleibt.

**3** Wenn das Brisket eine Kerntemperatur von 88 °C erreicht hat, das Fleisch in Alufolie einschlagen und etwa 2 Stunden bei fallender Hitze ruhen lassen. Zum Servieren quer zur Faser in 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden (3). Dazu passen ein Salat, Folienkartoffeln, gegrillter Mais, Grillgemüse sowie verschiedene Dips und Saucen.











# KANINCHENKRONE

## auf Wiesenheu geräuchert

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde 45 Minuten | RÄUCHERZEIT 35 Minuten  
FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE BERGLINSEN

60 g grüne Puy-Linsen (oder schwarze Beluga-Linsen)  
1 Zweig Thymian  
40 g Schwarte vom Räucher-  
schinken oder -speck  
1 TL geschnittener Kerbel  
Salz | frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Kräuteresig  
4 EL Rapsöl

### FÜR DIE KANINCHENKRONE

4 Kaninchenrückenstränge  
(mit Rippenknochen)  
Salz | frisch gemahlener Pfeffer  
8 Salbeiblätter  
1 Bund Brunnenkresse  
6 EL Kalbs- oder Geflügeljus

### AUSSERDEM

Küchengarn  
Buchenspäne  
Wiesenheu

**1** Die Linsen mit lauwarmem Wasser bedecken und zugedeckt 1 Stunde einweichen lassen. Inzwischen für die Kaninchenkrone die Kaninchenrückenstränge sauber parieren und die Rippenknochen vollständig von Fett und Sehnen befreien. Die Knochen mit einer Küchenschere auf etwa 5 cm Länge kürzen.

**2** Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Innenseite mit je 2 Salbeiblättern belegen. Die Fleischstränge von der dünnen Seite her jeweils zu einer Spirale aufrollen, sodass die Salbeiblätter innen liegen und die Knochenspitzen eine Krone bilden. Mit Küchengarn fixieren.

**3** Den Räucherofen auf 80°C vorheizen, bis die Buchenspäne zu rauchen beginnen. Das Wiesenheu in einen Siebkorb geben, die Kaninchenkronen darauf setzen und für etwa 35 Minuten im Räucherofen garen. Am Ende der Garzeit die Kerntemperatur der Kronen überprüfen, sie sollte 55°C betragen. Die Kaninchenkronen gegebenenfalls weiterräuchern, ohne das Räuchermehl zu erneuern.

**4** Während die Kaninchenkronen im Räucherofen garen, die eingeweichten Linsen in ein Sieb schütten, waschen und in einen Topf geben. Den Thymianzweig und das Schwartenstück hinzufügen, mit Wasser aufgießen, sodass alles bedeckt ist, aufkochen und das Ganze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

**5** Die Linsen in ein Sieb abgießen, abschrecken, kurz abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Kerbel untermischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer, dem Essig und dem Öl marinieren. Die Brunnenkresse abzupfen, waschen und trocken tupfen.

**6** Die Kaninchenkronen aus dem Räucherofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Kalbsjus in einem kleinen Topf erhitzen. Das Küchengarn von den Kaninchenkronen entfernen. Die Brunnenkresse mit den marinierten Linsen auf Teller verteilen, die Kronen darauf setzen und mit etwas Kalbsjus beträufeln.





TE