



JEFF PHILLIPS

AMERICAN SMOKER

Know-how und Rezepte



FROM THE
HOME OF BBQ

HEEL



AMERICAN SMOKER

Know-how und Rezepte

IMPRESSUM

HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt

53639 Königswinter

Tel.: 0 22 23 92 30-0

Fax: 0 22 23 92 30-13

E-Mail: info@heel-verlag.de

www.heel-verlag.de

© der deutschen Ausgabe:
2013 HEEL Verlag GmbH

Text copyright © 2012 Jeff Phillips

Published with permission by Whitecap Books, Markham, Ontario, Canada

Originaltitel: *Smoking Meat. The Essential Guide to Real Barbecue*

Original-ISBN 978-1-77050-038-9

Redaktion: Taryn Boyd, Lana Okerlund und Theresa Best

Design: Setareh Ashrafologhalai und Michelle Furbacher

Fotografie: Michelle Furbacher

Food styling: Michelle Furbacher, Laurie Abigail Phillips und Jeff Phillips

Illustrationen: Setareh Ashrafologhalai

Deutsche Ausgabe:

Übersetzung: Dr. Sabine Jansen

Satz: Claudia Renierkens

Lektorat: Katrin Beisel

Coverdesign: Axel Mertens

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

Der Rezeptteil des Buches wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

– Alle Rechte vorbehalten –

– Alle Angaben ohne Gewähr –

Print ISBN: 978-3-86852-790-2

E-Book ISBN: 978-3-86852-999-9

INHALT

EINLEITUNG

SMOKEOLOGIE – DIE WISSENSCHAFT DES SMOKENS

Smoker-Typen

Brennstoffe: Kohle, Gas oder Holz?

Ein Feuer entfachen und unterhalten

Werkzeug und Zubehör

Tipps und Techniken

Das Aromatisieren von Fleisch

Die Smoker-Speisekammer

Lebensmittelsicherheit

Essen und Genießen von gesmoketem Fleisch

Kalträuchern – Grundlagen

Tabelle für Smokezeiten und -temperaturen

Smokerjargon und -begriffe

1 GEFLÜGEL

2 SCHWEIN

3 RIND

4 FISCH & MEERESFRÜCHTE

5 DIE BESONDERE WÜRZE

6 BEILAGEN

7 DESSERTS

8 KÄSE

**BEZUGSQUELLEN FÜR SMOKING-EQUIPMENT UND
ZUBEHÖR**

INDEX

EINLEITUNG







GEBOREN WURDE ICH IN CONCORD, North Carolina, aber aufgewachsen bin ich überall in den Vereinigten Staaten, denn mein Vater liebte es zu reisen. Schon immer hatte ich große Freude am Essen und am Kochen. Direkt nach der High School und während meiner Collegezeit war es für mich nicht ungewöhnlich, meine Freunde und Familie mit den Speisen zu verwöhnen, die ich auf meinem kleinen Hibachi gekocht oder gegrillt hatte.

Nur wenige Jahre nach meiner Heirat bekam ich einen kleinen Brinkmann-Smoker – der aussieht wie R2-D2 – und machte mich daran herauszufinden, wie man ihn benutzt. Ich war fest entschlossen, das Beste aus diesem Smoker herauszuholen, egal, wie viele Leute behaupteten, er sei

billig und schwer zu handhaben. Das hat in mir die Liebe für gesmoketes Fleisch und eine Leidenschaft für Barbecue-Utensilien und -Techniken entfacht. In diesem Buch teile ich mit Ihnen die gesammelten, schmackhaften Abenteuer, die folgen sollten.

Ich las jedes Buch über Barbecue aus unserer Stadtbibliothek und alles andere, was ich zu diesem Thema finden konnte. Ich fand selbst heraus, wie ich das wohlschmeckendste Fleisch zubereiten konnte. Ich kochte für jeden, der mich nur ließ, und ich erfand jeden Vorwand für ein Treffen, nur damit ich mit einer neuen Fleischsorte experimentieren und das Ergebnis an arglosen Testobjekten ausprobieren konnte. Es dauerte nicht lange und man bat mich, auf Jubiläumsfeiern, Partys und Kirchenfesten zu kochen. Besonders liebte ich das Kochen für meine Verwandten in den Ferien.

Einige Jahre und viele Erfahrungen später ermutigte mich meine Frau Abi gemeinsam mit anderen Mitgliedern meiner Familie, mein ganzes Wissen über eine Webseite mit anderen zu teilen. Je mehr ich darüber nachdachte, desto sinnvoller erschien mir diese Idee. Nach einem mageren Anfang ist meine Webseite www.smoking-meat.com auf über 300 Seiten mit Informationen zu diesem Thema angewachsen, wir haben 130.000 Newsletter-Abonnenten und 32.000 Forummitglieder auf www.smokingmeatforums.com. Nicht schlecht für eine Sache, die als Hobby begann.



Anfangs arbeitete ich abends an der Webseite und tagsüber als Maschinenbauer bei einer lokalen Firma. Aber im April 2009, nachdem ich aufgrund eines Stellenabbaus meinen Job verloren hatte, entschied ich mich, ganz in das Smoking-Geschäft einzusteigen, anstatt mich wieder dem Arbeitsmarkt zur Verfügung zu stellen. Das war wahrscheinlich die beste Entscheidung, die ich jemals getroffen habe.

Im Laufe der nächsten Monate wurde ich gebeten, dieses Buch zu schreiben, und ich wurde in der *Tulsa World*, unserer Lokalzeitung, vorgestellt. Diese Ereignisse waren entscheidend dafür, mir klarzumachen, dass das Smoken von Fleisch das ist, wofür ich geboren wurde. Meine

Leidenschaft wurde zu meinem Traumberuf. Ich wurde für das Spielen mit Feuer bezahlt.

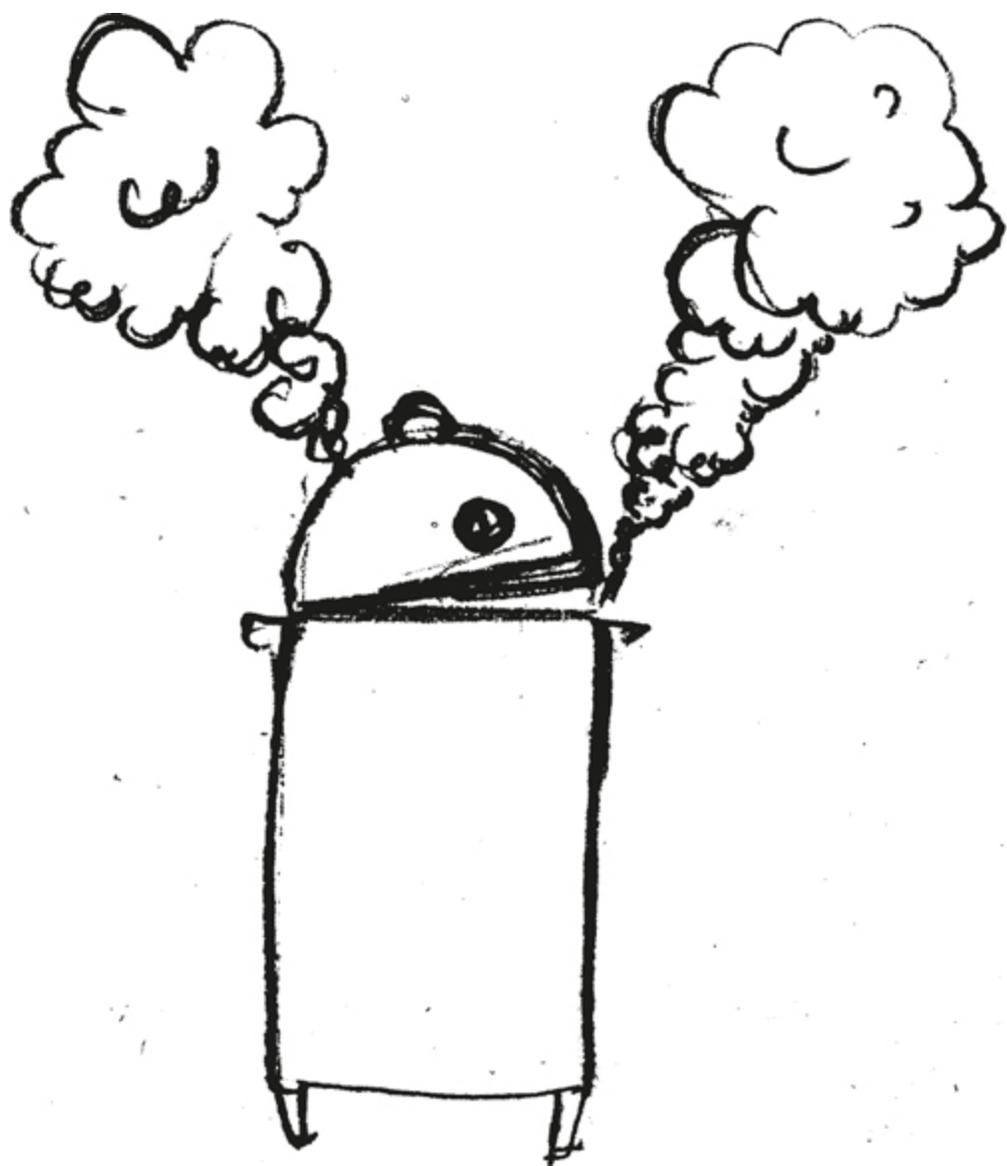
Dieses Buch soll Sie mit dem grundlegenden Wissen ausrüsten, das Sie brauchen, um saftige, langsam gesmokete Speisen über heißen Kohlen und heißem Holz in Ihrem eigenen Garten zuzubereiten. Es ist für jeden geschrieben, der mehr über das Smoken von Fleisch lernen möchte, ungeachtet dessen, ob er Anfänger oder Smokemeister ist. Es wird Ihnen helfen, Speisen zuzubereiten, die Sie zur Legende in Ihrer Nachbarschaft werden lassen und vielleicht sogar in Ihrer Stadt.

Einige meiner Methoden mögen konventionell sein, andere wiederum stehen puristischen Überzeugungen entgegen. Ich schreibe über alles, was funktioniert, auch wenn es so noch nie gemacht worden ist. Diese Seiten sollen sowohl in Ihnen als auch in Ihrem Smoker ein Feuer entfachen und sie sollen Ihnen helfen, der beste Smokemeister zu werden, der Sie sein können.

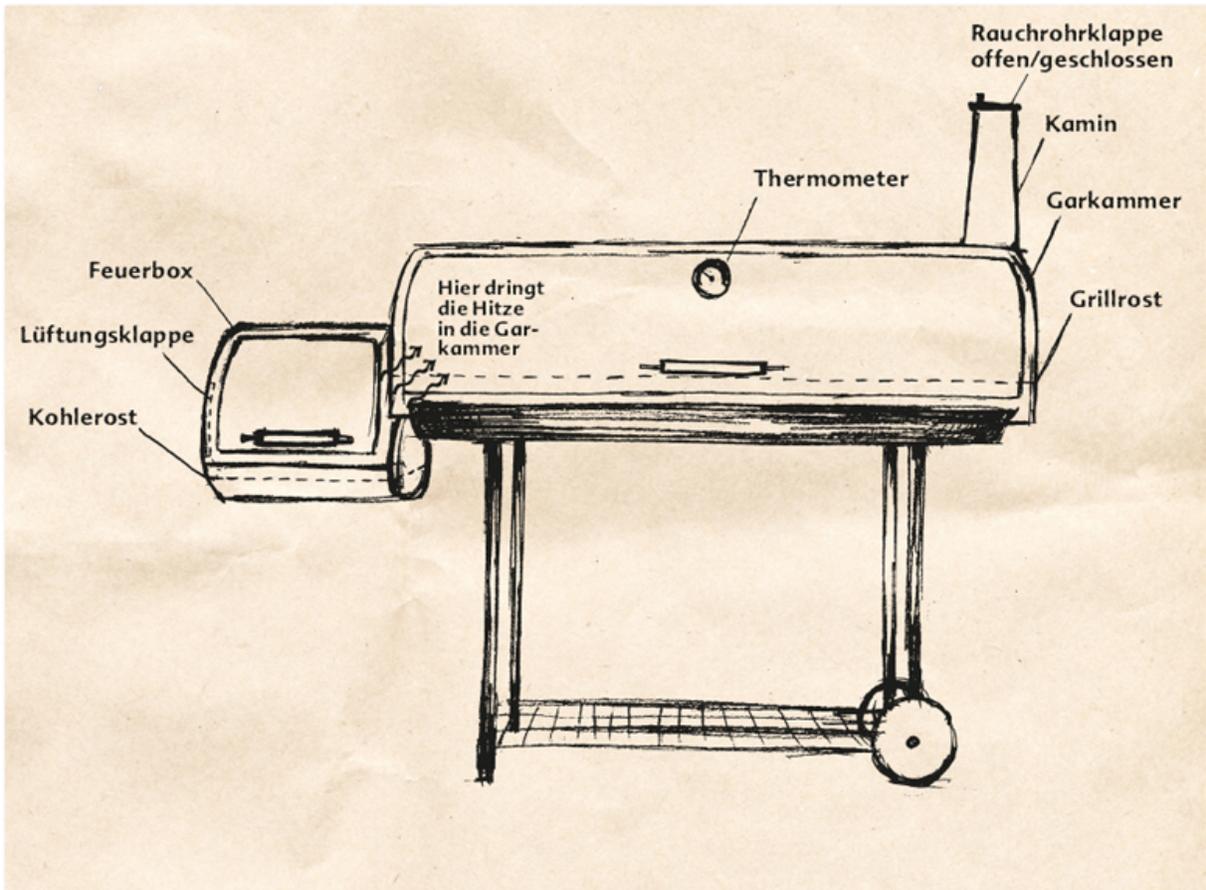
Appréciez le voyage! (Genießen Sie die Reise!)



Wenn Sie an das Smoken von Fleisch denken, stellen Sie sich möglicherweise alte Methoden des Räucherns vor, bei denen das Fleisch tage- oder gar wochenlang kalt geräuchert wird, sodass es ohne Kühlung haltbar ist. Davon handelt dieses Buch nicht. Was ich tue, nennt sich „heißes Smoken“: Die Methode des gleichzeitigen Garens und Räucherns von Fleisch (oder anderen Nahrungsmitteln) bei Temperaturen von ca. 90–125 °C, in der Regel in weniger als 24 Stunden. Von nun an, wenn ich die Kurzform „Smoken“ verwende, meine ich das heiße Smoken. Auch wenn ich kurz auf das Kalträuchern eingehe (siehe Seite 56–57) und einige Rezepte für das Kalträuchern von Käse und anderen Nahrungsmitteln ab Seite 214 vorstelle, bietet das Thema des Kalträucherns und Räucherns von Fleisch genug Stoff für ein eigenes Buch.



SMOKEOLOGIE – DIE WISSENSCHAFT DES SMOKENS



HORIZONTALER OFFSET-SMOKER (FÜR KOHLE UND/ODER HOLZ)

WAS ALSO IST SMOKEN und warum wird das entsprechende Gerät so treffend als Smoker bezeichnet? Um es einfach zu sagen: Heutzutage versteht man unter „Smoken“ das Garen von Speisen unter Verwendung mäßiger Hitze und echtem Holzrauch. So erhalten Sie den angenehm rauchigen Geschmack, den viele von uns so lieben. Es gab Zeiten, in denen die Menschen ihre gesamte Nahrung über einem Holzfeuer garten. Das Raucharoma war ein Nebenprodukt dieser Kochmethode. Heute haben wir die Möglichkeit, das Essen auf dem Herd oder in der Mikrowelle zu kochen oder auf dem Grill etc. zuzubereiten – wenn wir es wünschen, ohne jeden Rauch. Um Raucharomen zu erhalten, müssen wir unsere üblichen

Methoden des Kochens verändern und Methoden nutzen, die den Rauch einer bestimmten Holzsorte einbeziehen. Die Geräte, die diese Methode einfacher und effizienter werden lassen, nennt man Smoker.

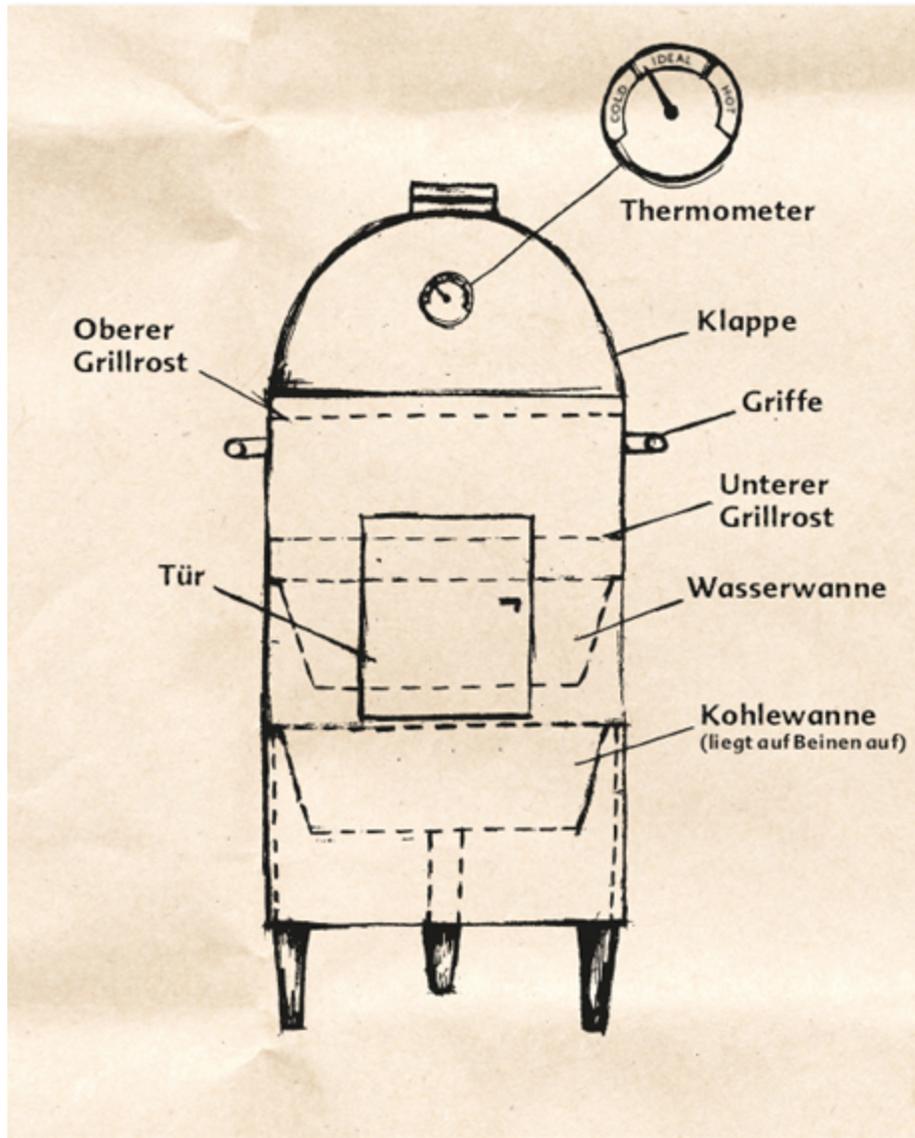
Im Folgenden werde ich Ihnen die verschiedenen Smoker-Typen und ihre Funktionsweise vorstellen. Alle Smoker gleichen sich insofern, als sie eine mit Holz, Kohle, Gas oder Strom befeuerte Hitzequelle besitzen. Außerdem bieten sie – mit Ausnahme der mit Holzreisig beheizten Smoker – die Möglichkeit, richtigen Rauch zu erzeugen, indem man Holzchips oder -chunks über die Hitze oder sogar direkt auf die Kohlen gibt. Smoker haben gezielt angebrachte Lüftungsklappen oder Öffnungen, um einen ausreichenden Zug zu erzeugen, sodass die Luft in den Bereich des Smokers strömt, in dem die Hitzequelle oder die Feuerbox sitzt, sich dort mit dem Rauch mischt, in und um die Speisen in der Garkammer strömt und diese „zärtlich küsst“, bevor sie an der anderen Seite wieder durch den Kamin und die Rauchrohrklappe ausströmt. Die Lüftungsklappen sind in der Regel verstellbar, um die Temperatur des Smokers und/oder die Zuggeschwindigkeit und das Volumen der Luft-Smoke-Mischung zu kontrollieren. Sobald Sie Ihren Smoker in Gebrauch nehmen und mit seinen individuellen Launen vertraut sind, werden auch Sie in der Lage sein, die richtige Temperatur zu halten und den Smoke so zu leiten, wie Sie es möchten. Indem Sie der Hitze erlauben, Ihr Fleisch bei sehr niedrigen Temperaturen zu garen und zulassen, dass der Rauch das Fleisch über mehrere Stunden aromatisiert, werden Sie am Ende das zarteste, saftigste und geschmackvollste Fleisch auf Erden erhalten.

Viele von Ihnen fragen sich wahrscheinlich, warum Sie einen Smoker brauchen, wenn Sie einen Grill haben. Immerhin, man kann durch das Grillen einen ganz passablen Geschmack erzielen, insbesondere, wenn Sie Holzchips zur Kohle oder auf den Gasgrill geben. Aber beim Smoken wird Geschmack zur Religion. Das Geheimnis des Smokens sind die vielen Stunden, in denen das Fleisch dem Holzrauch ausgesetzt ist. Um diese langen Stunden zu nutzen, nehmen wir uns einen Drink, einen Stuhl und gute Musik und warten ab, wissend, dass das Ergebnis es wert sein wird. Ich werde Ihnen in späteren Kapiteln auch erklären, wie Sie Ihren Grill als

Smoker benutzen können, aber wenn es ums Outdoor-Kochen geht, müssen Sie Ihr Denken ändern!

Auf den folgenden Seiten werde ich Ihnen erläutern, was ein Smoker ist und wie Smoken wirklich funktioniert, sodass Sie selbst herausfinden werden, ob Smoken für Sie lediglich ein unbedeutender Zeitvertreib ist oder Ihr größtes Hobby werden könnte.

Wenn es um das Smoken geht, gibt es für mich keine Regeln. Ich werde Ihnen ein paar Richtlinien geben, um Ihnen am Anfang zu helfen, aber ich ermuntere Sie und erwarte sogar, dass Sie experimentieren, wann immer Ihnen danach ist, und dass Sie sich die vorliegenden Methoden und Rezepte zu eigen machen und nach Ihrem Geschmack interpretieren. Meine Methoden basieren auf meinen eigenen Erfahrungen und Experimenten und sind mit anderen Methoden nicht immer kompatibel. Für mich geht es nur um den Geschmack, also um das, was auch immer meine Geschmacksknospen glücklich macht. Wenn eine unkonventionelle Technik funktioniert und das Ergebnis einfach nur köstlich ist, wer bin ich denn, Ihnen zu sagen, sie sei falsch?



BULLET-SMOKER (FÜR KOHLE)

SMOKER-TYPEN

Bevor wir uns mit den verschiedenen Fleischsorten befassen, über das beste Öl nachdenken oder das Holz zum Aromatisieren aussuchen, stelle ich Ihnen die verschiedenen Smoker-Modelle vor, sodass Sie entscheiden können, welcher am besten zu Ihnen passt. Ich habe eine gewaltige Sammlung dieser Dinger in meiner Scheune, weshalb meine Frau nur mit den Augen rollt. In ihrem grenzenlosen Unverständnis fragt sie oft: „Wozu brauchst du all diese Smoker?“ Ich muss ihr (immer wieder) erklären, dass

ich diese verschiedenen Geräte brauche, damit ich Kritiken über sie schreiben und anderen Leuten erklären kann, wie sie am besten funktionieren. Ich bin mir nicht sicher, ob sie mir das so abkauft, aber mal ehrlich, es gibt so viele Smoker-Typen wie es Tage im Jahr gibt. Glücklicherweise haben viele von Ihnen vergleichbare Eigenschaften, was es mir erlaubt, sie in Kategorien einzuteilen.



Weber 22 1/2-Inch Smokey Mountain Cooker-Smoker



Char-Broil Silver-Smoker, Barbecue und Grill





Lang 60-Inch Original-Smoker

Kohle-Smoker

Die gebräuchlichsten Smoker-Typen werden mit Holzkohle befeuert. Für das Aroma werden gewöhnlich Holzchips oder -chunks auf die Kohle gegeben. Obwohl es verschiedene Varianten gibt, möchte ich die zwei populärsten Upright-Bullet-Modelle besprechen sowie den Do-It-Yourself-Bullet und den Horizontalen Offset-Smoker.

Brinkmann Bullet Kohle-Smoker

Der schlichteste Kohle-Smoker ist der Brinkmann Bullet-Smoker. Wegen seiner geringen Anschaffungskosten von vielen seiner Besitzer auch liebevoll ECB oder „El Cheapo Brinkmann“ genannt, kann man mit diesem Smoker dennoch ein schmackhaftes Barbecue zustande bringen. Auch wenn der ECB sehr empfindlich ist und viel Aufmerksamkeit braucht – wenn Sie die Herausforderung lieben, werden Sie Ihre Freude mit ihm haben.

Der ECB besteht aus einer 18-Zoll-Tonne mit drei Beinen, zwei Wannen und zwei Feuerrosten. Die Bodenwanne ist für die Kohle vorgesehen und die obere Wanne für Wasser oder andere Flüssigkeiten. Mithilfe des Wasserdampfes kann man die Hitze innerhalb des Gerätes regulieren. Wasser kocht bei 100 °C und wenn die Oberfläche des Wassers heiß wird, beginnt es zu dampfen. Der Dampf mischt sich mit der heißen Luft innerhalb des Smokers und bewirkt, dass sich die Umgebungstemperatur im Smoker bei 100 °C einpendelt.

Auf die zwei Grillroste direkt über der Wasserwanne gibt man das Fleisch. Ich war berühmt dafür, auf diesem kleinen Smoker genug für zehn Leute zuzubereiten, also unterschätzen Sie seine Fähigkeiten nicht – Ihre Familie und Ihre Gäste werden sicherlich satt werden. Und um Sie noch mehr in Erstaunen zu versetzen, sage ich Ihnen, dass es bei den Wettkämpfen Teams gibt, die ausschließlich mit einem ECB teilnehmen. Sie gewinnen ebenso leicht wie jeder andere auch.

Dieser Smoker erfordert jedoch einige Modifikationen, damit er gut arbeitet. Aber diese Veränderungen sind relativ simpel und können mit einfachem Werkzeug und selbst geringen handwerklichen Fähigkeiten durchgeführt werden. Folgende Modifikationen sind empfehlenswert:



Brinkmann Gourmet Kohle-Smoker



Brinkmann Smoke 'n Pit Kohle-Smoker und Grill



Traeger Texas Grill



Landmann 36-Inch Great Outdoors Smokey Mountain Gas-Smoker

- Entfernen Sie die Beine von der Innenseite der Tonne und bringen Sie diese an der Außenseite an. Benutzen Sie dabei die gleichen Löcher und Schrauben. Dadurch kann der gesamte Körper des Smokers während des Kochens über die Kohlewanne gehoben werden. Die Kohlewanne muss auf Ziegel- oder Pflastersteinen aufsitzen, die unter den Smoker platziert werden, damit er richtig arbeitet.
- Bohren Sie Löcher in die Seiten der Kohlewanne, damit mehr Luft an die Kohle gelangt. Ich empfehle acht kreisförmig angelegte Bohrlöcher in den zwei gegenüberliegenden Seiten der Wanne mit einem Durchmesser von gut einem halben Zentimeter. Beachten Sie, dass dadurch nicht nur die Garantie Ihres Smokers verfällt, sondern dieser auch vorzeitig rostet. Wie auch immer, der Vorteil ist, dass er dann einwandfrei arbeitet. Wenn Sie versuchen, ihn so in Betrieb zu nehmen, wie er geliefert wird, werden Sie

wahrscheinlich zu dem Schluss kommen, dass er sich eher zu Übungen fürs Zielschießen eignet als zum Kochen.

- Legen Sie einen Rost (etwa 30 Zentimeter im Durchmesser) auf den Boden der Kohlewanne. Er sollte zweieinhalb bis fünf Zentimeter Abstand vom Boden haben, damit die Asche hindurchfallen kann. Sollten Sie keinen entsprechenden Rost zur Hand haben, können Sie auch zwei oder drei Lagen Kaninchendraht nehmen. Auf den Rost wird die Kohle gegeben.

Ein weiterer Trick beim Kochen mit diesem Smoker ist, so viel Kohle wie möglich in die Feuerbox zu geben, um eine Temperatur von 105–115 °C aufrechterhalten zu können. Sollte der Smoker zu heiß werden, können Sie ganz einfach etwas Kohle mit einer Zange und einem Paar guter, hitzeresistenter Handschuhe herausnehmen. Legen Sie die Kohlestücke, die Sie herausnehmen, in einen Metalleimer und stellen Sie diesen abseits an einen sicheren Ort; vielleicht brauchen Sie die Kohle später noch.

Weber Smokey Mountain Cooker

Dem ECB sehr ähnlich ist der Weber Smokey Mountain Cooker (WSM). Er hat den gleichen Basisaufbau, wurde aber mit wesentlich mehr Verstand und Sinn für das Design konstruiert. Tatsächlich können Sie den WSM stundenlang allein lassen, während Ihr Essen darin gart. Dies macht ihn perfekt für jene langen Smoking-Sessions (etwa bei Brisket und Schweineschulter), bei denen der Smoker über Nacht laufen muss, wenn das Essen am Abend des nächsten Tages fertig sein soll. Der WSM wird auch von verschiedenen Teams bei Wettkämpfen verwendet. Diese Teams sind daran gewöhnt, den Sieg einzufahren und jene Teams mit den extravaganten Geräten mit langen Gesichtern zurückzulassen.

Der Preisunterschied zwischen dem ECB und dem WSM ist signifikant, weshalb viele Leute mit einem Brinkmann anfangen. Doch je mehr Sie Ihre Fähigkeiten verfeinern und je mehr Sie sich mit dem Smoken beschäftigen, desto eher werden Sie zu dem besseren, aber teureren Weber Smokey Mountain tendieren. Die meisten Nutzer des WSM werden schließlich zu

Hardcore-Fans dieses Smokers und wollen von anderen Geräten nichts mehr wissen. Das spricht für Weber und den offensichtlichen Einsatz für Forschung, Design und Bedienerfreundlichkeit.



Temperaturanzeige bei einem Weber Kohle-Smoker

Der WSM kann so in Gebrauch genommen werden, wie er ist. Der eingefügte untere Teil (der aussieht wie der Boden eines Eies) ist der Bereich für die Kohle. Der Kohlerost befindet sich im unteren Bereich. Darauf sitzt eine runde, hohe Schelle mit großen Löchern.

Für eine lange Smoking-Session richtet man den Smoker am besten nach der Minion-Methode ein, die auf Seite 35 beschrieben wird. Befüllen Sie die Schelle komplett mit trockenen, unangezündeten Kohlestücken. Platzieren Sie einen Anzündkamin (siehe Seite 34), der zur Hälfte mit angezündeter Kohle gefüllt ist, auf die unangezündete Kohle und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie den mittleren Teil installieren (den sogenannten Smoker-Body).

Bringen Sie nun den Smoker-Body vorsichtig auf dem unteren Teil an. Setzen Sie die Wasserwanne ein und füllen Sie diese mit Wasser. Ich empfehle im Winter warmes bis heißes Wasser zu nehmen und kaltes bis warmes in der Sommersaison. Was am besten funktioniert, werden Sie im Laufe der Zeit selbst herausfinden.



Tür zum unteren Grillrost, Wasser- und Kohlewanne

Setzen Sie nun die beiden Grillroste ein und schließen Sie den Deckel, damit der Smoker auf die gewünschte Temperatur hochheizen kann. Vergewissern Sie sich, dass die unteren Ventile halb und das obere Ventil vollständig geöffnet sind.

Sobald der Smoker ca. 95 °C erreicht hat, schließen Sie die unteren Ventile bis auf ein Viertel und lassen Sie die Temperatur langsam auf etwa 105 °C ansteigen. Es empfiehlt sich, die Temperatur zu Beginn nicht zu schnell ansteigen zu lassen. Falls nötig, können Sie später immer noch durch das Öffnen der Ventile mehr Luft zugeben, um die Temperatur zu erhöhen.

Ich habe festgestellt, dass die Temperaturanzeige an der Klappe etwa 10 °C mehr anzeigt als tatsächlich im Garbereich herrschen. Ich empfehle Ihnen daher, dass Sie das bei Ihrem eigenen Smoker mittels eines weiteren Thermometers testen und ein Gefühl dafür entwickeln, wie Sie die Temperatur am besten regulieren können.

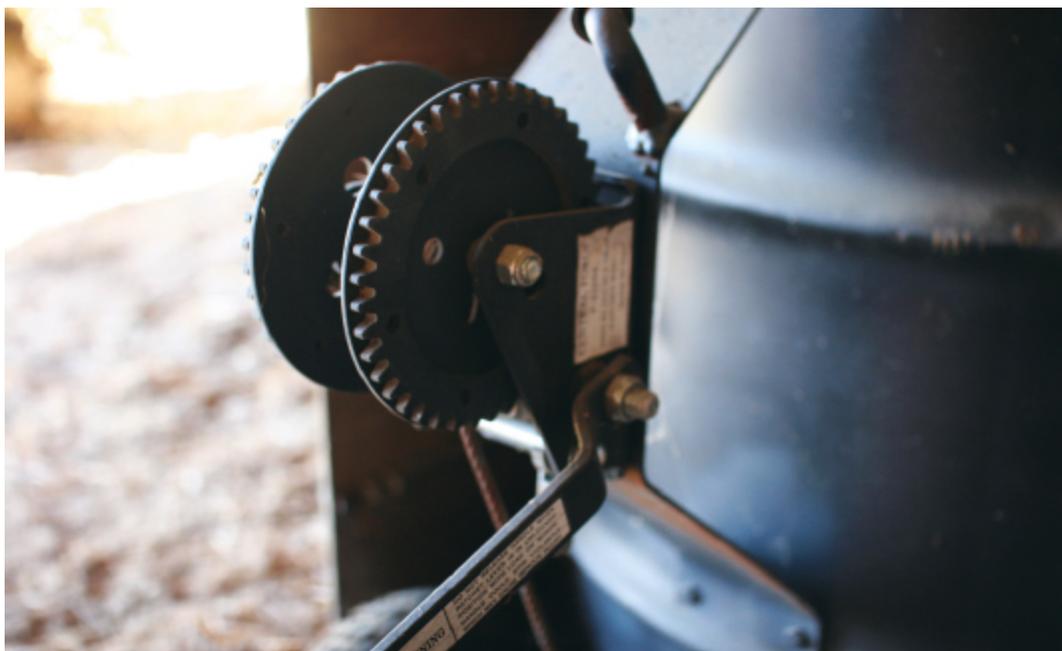


Selbstgebastelter Kohle-Drum-Smoker

Sobald der Smoker einmal die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie das Fleisch zügig auf den Rost und schließen die Klappe schnell, sodass so wenig Hitze wie möglich verloren geht. Nach meiner Erfahrung führt das

Öffnen der Klappe zu einem schlagartigen Eindringen kalter Luft in den Smoker. Die Hitze baut sich dann jedoch wieder auf und stabilisiert sich, sobald die Klappe wieder geschlossen ist.

Für den Rauch verwende ich am liebsten kleine Holzscheite (etwa 30 Zentimeter lang und fünf bis acht Zentimeter im Durchmesser), die ich auf die Kohle gebe, um Rauch zu erzeugen. Sie können aber auch Chunks aus trockenem Holz verwenden. Nach meiner Erfahrung produzieren sechs etwa fünf Zentimeter große Holzchunks die perfekte Menge an Rauch für diesen Smoker. Alternativ können Sie auch kleine Chunks oder Chips Ihres Lieblingsholzes schon mit der noch unangezündeten Kohle vermischen, sodass Sie sicher sein können, die ganze Zeit über Rauch zu produzieren.



Winde an einem selbstgebastelten Kohle-Smoker, um den Grillrost anzuheben oder herunterzulassen

Achten Sie darauf, dass die Wasserwanne immer gefüllt ist. Öffnen Sie die Klappe nur, wenn es unbedingt notwendig ist (wenn Sie beispielsweise das Fleisch einpinseln müssen). Entfernen Sie nie die Klappe, nur um nach dem Fleisch zu schauen! Dieser Smoker erblüht, wenn Sie ihn in Ruhe lassen und ihm erlauben, das zu tun, was er am besten kann. Geduld ist hier der Schlüssel.

Eigenbauten

Es gibt viele Variationen selbstgebastelter Bullet-Charcoal-Smoker. Manche fertigen sie aus Metallkanistern oder Stahlfässern an. Ich möchte gar nicht darauf eingehen, wie das geht. Es reicht zu sagen, dass das vertikale Basisdesign gut funktioniert. Wenn Sie mehr über diese wunderbaren selbstgemachten Apparate erfahren möchten, schauen Sie auch bei www.smokingmeatforums.com oder www.grillsportverein.de nach, dort finden Sie wertvolle Informationen zu diesem Thema und auch, wo Sie geeignete Stahlfässer und weitere Materialien erhalten. Ausgerüstet mit einigen dieser Tricks werden Sie nicht nur die leckerste gesmokete Mahlzeit zaubern, die Sie je gekostet haben, Sie werden auch bei Ihren Nachbarn berühmt.

Horizontale Offset-Smoker

Ein weiteres sehr populäres Modell eines Kohle-Smokers ist der Horizontale Offset-Smoker. Der Char-Broil Silver und der Brinkmann Smoke 'n Pit sind beide sehr bekannt, aber es gibt noch unzählige andere Marken und Modelle, die grundsätzlich auf die gleiche Weise funktionieren, mit nur kleinen Unterschieden bezüglich der Metalldicke und der Größe.

Das Design ist denkbar einfach: ein großes horizontal platziertes, der Länge nach aufgeschnittenes Fass. Die obere Hälfte dient als Klappe und die untere Hälfte als Garkammer, wo der Rost sitzt und das Essen zubereitet wird. Ein kleineres Fass, auch Feuerbox genannt, ist seitlich, etwas unterhalb der Garkammer angebracht. Ein Durchlass zwischen den beiden Fässern lässt die Hitze in die Garkammer strömen. Durch eine Klappe an der Feuerbox kann diese mit Kohle und Holz befüllt werden und durch verstellbare Lüftungsventile strömt die für das Feuer benötigte Luft ein. Die größere Smoke-Kammer hat in der Regel einen 30–40 Zentimeter hohen Kamin mit einem Durchmesser von 7½ –10 Zentimetern.



Brinkmann Smoke 'n Pit Kohle-Smoker und Grill

Die Bauweise erfordert, dass ausreichend Luft in die Feuerbox gelangt, zügig den Smoker durchströmt und am anderen Ende der Garkammer durch den Kamin wieder austritt. Der rasche Luftstrom verhindert, dass der Smoke abgestanden ist und sich Rückstände auf dem Fleisch oder den Innenwänden des Smokers ablagern.

Auch wenn dieser Smoker einige Mängel aufweist (z. B. die instabile Hitze), können Sie, wie auch beim Upright-Bullet-Smoker, einige einfache Verbesserungen vornehmen, damit er besser arbeitet. Eine dieser Modifikationen ist, eine Wasserwanne neben der Öffnung auf dem Rost zu platzieren, durch die die Hitze in die Garkammer strömt. Dadurch entsteht Dampf, mit dessen Hilfe sich die Temperatur besser kontrollieren lässt. Eine andere nützliche Veränderung ist es, wenn Sie das Kaminrohr innerhalb der Garkammer auf das Niveau des Rostes oder etwas darunter verlängern.

Wenn Sie den Smoker in Betrieb nehmen, empfehle ich Ihnen, einen Anzündkamin (siehe Seite 34) mit Kohlestücken zu befüllen, anzuzünden