

JAMIE PURVIANCE

# WEBER'S SMOKEN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT  
GRILL UND RÄUCHERGRILL

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

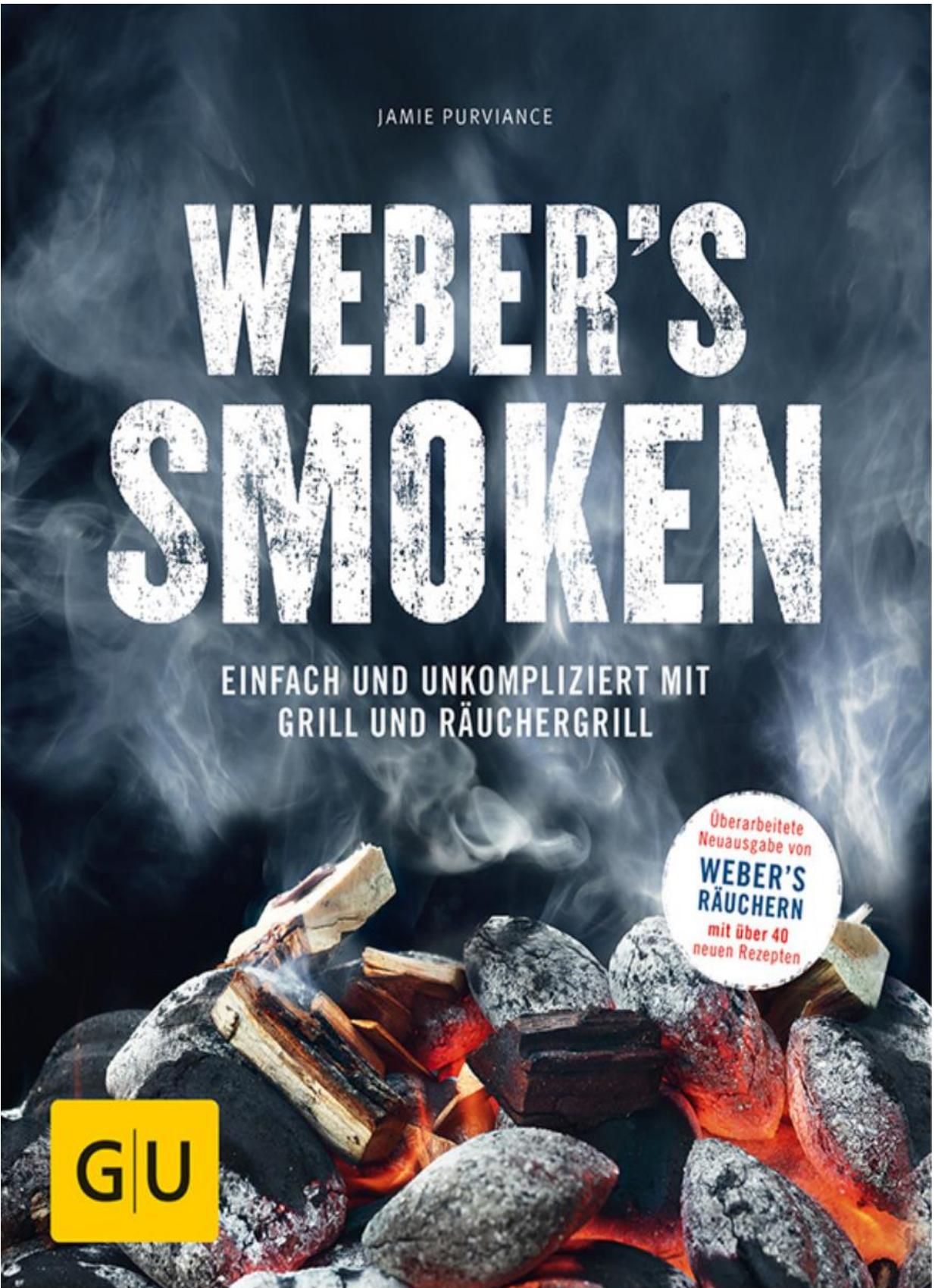
**G|U**

JAMIE PURVIANCE

# WEBER'S SMOKEN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT  
GRILL UND RÄUCHERGRILL

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



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



## **VORWORT**

*Früher stand ich dem Räuchern eher ratlos gegenüber. Wie damals, vor etwa 30 Jahren im Südosten der USA: Ich war noch auf dem College und in den Ferien auf dem Land unterwegs. An einem furchtbar schwülen Nachmittag kroch auf einmal der verführerische Duft vonholzgeräuchertem Schweinefleisch durch das offene Autofenster. Als leidenschaftlicher Fleischesser, der ich damals schon war, spürte ich ihm bis zu einem Festplatz in Louisiana nach, wo ein Barbecue-Wettbewerb im Gange war. Ich spazierte zwischen den muskelbepackten Köchen und ihren qualmenden Grillstationen, von denen einige größer als mein Auto und wahrscheinlich doppelt so teuer waren, herum und fragte mich, in was für eine seltsame Veranstaltung ich hier geraten war. Was wollten diese Leute mit all den Fleischstücken, den halbmeterlangen Spritzen,*

*den Schubkarren voller Holz und den Saucen, die in verbeulten Töpfen vor sich hin brodelten?*

*Einige der Barbecue-Teams verkauften Proben ihres Könnens. Für einen Dollar erwarb ich ein Stück Spareribs – und bekam viel mehr als das: ein Geschmacksfeuerwerk, in dessen Mittelpunkt üppiges, saftiges Schweinefleisch mit einer intensiven Holznote stand. Doch was in aller Welt waren die anderen Komponenten? Und wie hatten die Köche es hinbekommen, dass das Fleisch geradezu vom Knochen fiel? Ich wusste so vieles nicht. Was ich aber noch weiß, ist, dass ich zufrieden seufzte und, noch bevor ich mit dem ersten Rippchen fertig war, nach mehr verlangte.*

*Die Jahre vergingen, und ich hatte immer mal wieder Gelegenheit, Geräuchertes – auch vom Grill – zu genießen. Dabei lernte ich einiges über das Kochen an sich, aber von den Feinheiten des Räucherns hatte ich nach wie vor nicht die geringste Ahnung. Das änderte sich erst, als ich mich bei einer renommierten Kochschule einschrieb.*

*Seit Jahrtausenden werden Lebensmittel geräuchert, um sie haltbar zu machen. An der Technik hat sich bis heute nicht viel geändert, an den Beweggründen schon: Heute räuchern wir nicht aus Notwendigkeit, sondern aus Spaß und Genuss. Im Grunde ist Smoken nichts anderes als das, was der spanische Chronist Gonzalo Fernández de Oviedo bereits im 16. Jahrhundert von den karibischen Taino-Indi anern beschrieb, die auf einem barbacoa genannten Holz gerüst Fleisch und Fisch hoch über einem rauchenden Feuer zubereiteten. Auf barbacoa lässt sich vermutlich auch das Wort Barbecue zurückführen. Das Interessante dabei ist, dass schon damals das Gargut weit genug vom schwelenden Holzfeuer entfernt zubereitet wurde, sodass es schön langsam garen und Raucharomen aufnehmen konnte. Lassen Sie sich durch die unzähligen Empfehlungen zu Tempe-*

*raturkontrolle und Rauchführung anderer Outdoor-Köche nicht durcheinanderbringen, denn Smoken ist im Wesentlichen nichts anderes, als Speisen in einem gewissen Abstand über Feuer zu garen, das mit schwelendem, aromatischem Holz brennt.*

*Wenn Sie jetzt an Barbecue aus den Südstaaten der USA denken, dann liegen Sie nicht verkehrt. Doch Räuchern war und ist weit mehr als dieser BBQ-Stil, bei dem es darum geht, große Bratenstücke stundenlang bei schwacher Hitze zart zu bekommen. Sie finden in diesem Buch natürlich einige Barbecue-Klassiker wie Rinderbrust (Brisket), Pulled Pork und eine Spareribs-Variante (eine Reminiszenz an das, was ich vor gut 30 Jahren in Louisiana gegessen hatte). Doch so sehr ich diesen BBQ-Stil mag - in diesem Buch geht es mir darum, die ganze Bandbreite des Räucherns und Smokens vorzustellen und Sie mit Gerichten bekannt zu machen, die durch mehr oder weniger Rauch einfach besser werden. Beispielweise wusste ich natürlich, dass marinierte Rib-Eye-Steaks ein Fest für die Sinne sind, wenn sie über Holzkohle gegrillt werden. Warum aber nicht noch ein paar Räucherchips zur Glut geben? Und dazu noch ein paar kräftige frische Thymianzweige? Ich sage Ihnen, das Resultat ist überwältigend. Unbeirrt von Vorstellungen davon, was man räuchern kann und was nicht, habe ich in diesem Buch meiner Fantasie freien Lauf gelassen. Das merken Sie vielleicht an Rezepten wie beispielsweise Geräucherter Brie mit Himbeer-Balsamico-Sirup ( > ), den ich auf ein Räucherbrett packe und ihm zusätzlich noch das süßliche Aroma von Kirschholz-Chips mitgebe. Einige Rezepte lassen sich keiner speziellen Küchentradition zuordnen, aber allen gemeinsam ist, dass ich reiche Erkenntnisse über das Smoken erlangt habe und sein Geheimnis lüften konnte.*

*Eine Erkenntnis ist: Rauch wirkt wie ein Gewürz. Gute Köche entwickeln ein Gespür dafür, wie viel von einem bestimmten Gewürz in ein Gericht gehört. Sie lernen von anderen Köchen und aus Kochbüchern. In diesem Buch lernen Sie, warum beim Räuchern weniger Rauch oft mehr ist. Tatsächlich ist der Einsatz von zu viel Rauch ein klassischer Anfängerfehler. Davon wird das Grillgut bitter und rußig. Alle Rezepte in diesem Buch beinhalten Empfehlungen hinsichtlich Holzart und Räucherdauer; halten Sie sich zunächst daran. Falls Ihnen ein intensiveres Raucharoma lieber ist, können Sie die Dosis ja beim nächsten Mal etwas steigern.*

*Eine weitere Erkenntnis zum Thema Smoken: Die Temperatur ist entscheidend. Wenn Sie die Glut so im Griff haben, dass die Temperatur fast konstant im gewünschten Bereich bleibt, und wenn Ihr Gerät Holz sauber verbrennt, dann können Sie mit ausgezeichneten Räucherergebnissen rechnen. Wenn aber die Temperatur ständig extrem schwankt oder der Rauch dunkel und rußig ist, dann leidet das Grillgut. Dass man Lebensmittel auf dem Räucher- oder auf dem Holzkohlegrill smoken kann, muss ich wohl kaum erwähnen. Doch ich möchte betonen, dass sich auch ein Gasgrill dafür eignet. Warum? Weil kein Grillgerät die Temperaturen – selbst die sehr schwache Hitze, die zum Smoken häufig benötigt wird – so gut hält wie ein Gasgrill. Wenn Ihr Gasgrill mit einer integrierten Räucherbox und möglichst auch noch mit einem Extrabrenner unter der Box ausgestattet ist, dann haben Sie gute Voraussetzungen für hervorragende Ergebnisse. Sie brauchen nur die Temperatur einzustellen, die Räucherchips anzuzünden und das Grillgut im richtigen Abstand über die Hitze zu legen. Mehr über das Räuchern mit dem Gasgrill, dem Holzkohle- oder Räuchergrill erfahren Sie auf den >->.*

*Viele andere Erkenntnisse, die ich im Laufe der Zeit erlangt habe, sind in die Rezepte eingeflossen. So stehen bei vielen Rezepten TIPPS - etwa wie man das Fleisch schneiden sollte oder dass man Geflügel vor dem Garen pökeln kann. In anderen Fällen liegt das Erfolgsgeheimnis darin, das Feuer korrekt zu entfachen, zum richtigen Zeitpunkt die Holz-Chips hinzuzufügen oder im richtigen Moment eine Garprobe zu machen. Je mehr Rezepte dieses Buchs Sie ausprobieren, desto eher werden Sie merken, dass das Smoken nichts Geheimnisvolles an sich hat; man sollte nur ein paar Grundlagen beachten.*

*Ich betrachte dieses Buch als einen vollständigen Kurs über das Räuchern von Speisen, das nun auch ein Kapitel über vegetarische Hauptgerichte sowie über Desserts beinhaltet. Es beginnt mit den Grundlagen, damit Sie Unsicherheiten oder Verunsicherungen hinter sich lassen können. Später lernen Sie Fähigkeiten und Techniken kennen, die beim Smoken auf dem Grill fast immer sehr nützlich sind. Natürlich finden Sie im Buch auch viele Gelegenheiten, das Gelernte anzuwenden und zu perfektionieren. Sie könnten mit einfachen Rezepten wie etwa Geräucherter Hackbraten mit Bacon ( > ) beginnen, doch wenn für Sie aus einem Hobby bald eine Leidenschaft wird, dann dauert es bestimmt nicht lange, und Sie trauen sich an Rezepte wie Forellen-Artischocken-Dip ( > ) und Pfeffriges Beef-Jerky ( > ). Ich hoffe, dass Sie nach dem Absolvieren dieses Kurses eine Menge nützliche Informationen bekommen haben und neugierig geworden sind auf die Welt des Smokens.*

*Janie Purviance*



# GRUNDLAGEN DES SMOKENS



## **BRENNMATERIALIEN**

---

Vermutlich entdeckten Steinzeitmenschen die konservierende Wirkung des Rauchs und damit das Räuchern. Dabei wurde Holz als Energiequelle genutzt. Manche Grillköche schwören noch heute auf Holz, obwohl Holzscheite zum Grillen oder Räuchern eher ungeeignet sind. Es kann nämlich bis zu einer Stunde dauern, bis sich die Flammen beruhigt haben und die Glut eine konstante Hitze abgibt. Frisches Holz kann zudem einen so starken Rauch entwickeln, dass der Geschmack der Speisen verdorben wird. Diese und andere Nachteile haben dazu geführt, Alternativen zu Holz zu entwickeln.



## **HOLZKOHLE**

Die Grillkohle wird aus Hartholzscheiten hergestellt, die unter Luftabschluss stark erhitzt werden. Dadurch verbrennen die Scheite nicht, sondern verkohlen. Viele der leichtflüchtigen Bestandteile des Holzes werden dabei verbrannt, zurück bleibt die in Stücke zerfallene Holzkohle – annähernd reiner Kohlenstoff. Holzkohle entzündet sich schneller als Holzstücke, und die Glut hält die Wärme gut und relativ gleichmäßig. Während Holzkohle brennt, entwickeln sich reine, aromatische Rauchföhnchen, die nach dem Holz, aus dem sie hergestellt wurde, riechen. Doch Holzkohle ist nicht gleich Holzkohle. Halten Sie Ausschau nach Grillkohle, die aus Ihrem Lieblingsholz (z. B. Hickory oder Eiche oder eine Kombination daraus) und aus gleichmäßigen, möglichst faustgroßen oder noch größeren

Stücken besteht, die deutlich die ursprüngliche Maserung des Holzes zeigen. Viele kleine Stücke und Staub in der Packung deuten auf schlechte Holzqualität aus Industrieabfällen hin.



## **HARTHOLZ-BRIKETTS**

Die kompakten schwarzen Kissen bestehen aus kleinen Holzkohlebrocken, die mithilfe eines natürlichen Bindemittels (in der Regel Maisstärke) in Form gepresst wurden. So erhalten diese Grillbriketts eine große Dichte, wodurch sie länger und gleichmäßiger brennen als die willkürlich geformten Kohlestücke, deren unregelmäßige Größe und Form dazu führt, dass auch die Glut nie ganz gleichmäßig ist. Hartholz-Briketts sind zum Räuchern also besser geeignet als Holzkohle, weil sich mit ihnen die gewünschte Temperatur leichter erreichen und gleichmäßiger halten lässt. Die Briketts erzeugen zwar nicht im gleichen Maße Raucharoma wie Holzkohle, doch mit Räucherchips oder Chunks (Räucherhölzern) auf der Glut lässt sich das gewünschte Aroma problemlos erzeugen.



## **STANDARD-HOLZKOHLEBRIKETTS**

Viele Grillbriketts werden aus Holzkohlenstaub und anderen Materialien wie Braunkohle, Ton und Kalkstein gepresst; dazu kommt ein Bindemittel wie etwa Maisstärke. Mit diesen Briketts wird eine nicht so heiße Glut erzeugt wie mit Hartholz-Holzkohle oder -Briketts. Für das erfolgreiche Räuchern ist eine sehr hohe Temperatur jedoch nicht so entscheidend, weshalb diese Briketts sowohl im Holzkohle- als auch im Räuchergrill für das Räuchern durchaus geeignet sind. Werden ein paar Räucherchips oder Chunks auf die Glut gelegt, entsteht das gewünschte Raucharoma. Es gibt Briketts, die mit einer Anzündhilfe versetzt worden sind; diese kann dem Grillgut ein öliges, rußiges Aroma verleihen. Besser ist es, reine Briketts und einen Anzündkamin zu verwenden ( >-> ).



## **GAS**

Gegenüber Holz, Holzkohle oder Briketts hat Gas einen klaren Vorteil: Es verbrennt relativ sauber bei genau der Temperatur, die gewünscht ist. Solange genug Gas vorhanden ist, brennt ein guter Gasgrill bei nahezu jeder Temperatur, einschließlich ganz schwacher Hitze, die fürs Räuchern häufig nötig ist. Das Propangas aus der Flasche wird durch einen Regler am Gasgrill aufgedreht. Mit diesem Regler lässt sich auch die Hitze regulieren: Soll sie erhöht werden, dreht man einfach das Gas etwas mehr auf. Beim Grillen auf dem Gasgrill entsteht das Raucharoma durch Fett und Flüssigkeit, die auf den heißen Grillrost oder auf die Aromaschienen (Flavoriser Bars) und die Brenner darunter tropfen und dort verbrennen. Dieses Raucharoma ist völlig anders als das, das durch Holzrauch entsteht. Wenn man jedoch die Räucherbox eines Gasgrills mit Räucherchips

füllt, lässt sich auch auf dem Gasgrill ein herrliches Holzraucharoma erzeugen ( >-> ).



*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.*

## **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

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

## **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.



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

## **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.



*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.*

## **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.

# GRILLGERÄTE

---

Die meisten Kulturhistoriker sind sich darüber einig, dass die ersten Räuchergrills nichts anderes als Gestelle aus Ästen und Zweigen waren, die hoch über rauchen der Glut angebracht wurden, um Fische oder Fleisch zuräuchern und so zu konservieren. Schließlich wurde irgendwann herausgefunden, dass sich der Räucherprozess viel besser steuern lässt, wenn sich Lebensmittel und Feuer in einem geschlossenen System befinden. Heute gibt es unterschiedliche geschlossene Räuchergrills. Die gängigsten werden hier vorgestellt.



## **HOLZKOHLEGRILL**

Mit einem Holzkohle-Kugelgrill wird meist nur gegrillt – doch Grillen und Räuchern gehören beim Outdoor-Kochen eng zusammen. Weil die meisten Grillköche einen Holzkohlegrill besitzen, sollten sie ihn für die ersten Räucher-experimente verwenden. Am besten beginnen Sie damit, eine Holzkohle-glut auf einer Außenseite des Kohlerosts zu entfachen (die sogenannte Zwei-Zonen-Glut, >). Das Grillgut wird auf den Grillrost über die indirekte Zone gelegt. Werden nun ein paar Räucherchips auf der Glut verteilt und der Deckel des Grills geschlossen, beginnt das Räuchern. Damit es erfolgreich verläuft, müssen Sie die Hitze steuern, also die Glut beobachten und die Sauerstoffzufuhr mit den Lüftungsschiebern regulieren. Sie sind also aktiv am Räucherprozess beteiligt.



## **RÄUCHERGRILL/SMOKER**

Der Smokey Mountain Cooker® von Weber kann eine Hitze von 95-120 °C mindestens 4 Stunden konstant halten, oft sogar noch länger (je nach Brennstoff). Er ist geformt wie eine senkrecht stehende Patrone und besteht aus drei Elementen: Kohle und Holz brennen im unteren Bereich, der mit einem Lüftungsschieber ausgestattet ist und mit dessen Hilfe sich die Sauerstoffzirkulation regulieren lässt. Die Wasserschale in der Mitte fungiert wie ein Schild zwischen glühender Kohle und Grillgut – so wird indirekte Hitze erzeugt. Die Zutaten liegen auf einem oder zwei Grillrosten über der Wasserschale. Den oberen Bereich bildet der

gewölbte Deckel, der ein Thermometer und einen verstellbaren Lüftungsschieber hat.

## **BARREL SMOKER**

Hier brennen Holzkohle und Holz in einer speziellen Kammer (der Firebox oder Brennkammer), die sich abseits der eigentlichen Garkammer befindet. Dank dieser Konstruktion kann die Garkammer nicht zu heiß werden. An der Außenseite der Brennkammer befinden sich Lüftungsschlitze, mit denen sich die Luftzufuhr regulieren lässt. Außerdem gibt es noch Lüftungsschlitze am Kamin über der Garkammer, mit dem die Geschwindigkeit, mit der Luft und Rauch durch den Smoker ziehen, reguliert werden kann. Das Gerät ist eine Weiterentwicklung der einfachen Barrel Smoker früherer Zeiten: Leere Ölfässer wurden längs aufgeschnitten und aufgeklappt, ein Grillrost wurde hineingesetzt, die Fässer auf die Seite gelegt, sodass Glut und Holz auf einer Tonnenseite brannten und das Grillgut auf der anderen Seite geräuchert wurde.



## **GASGRILL**

Mit einem Gasgrill lassen sich sehr gute Räucherergebnisse erzielen. Fische, Wurst und Fleisch werden im großen Stil überall auf der Welt in Gas-Räucheröfen geräuchert, und selbst berühmte Barbecue-Restaurants arbeiten mit gasbetriebenen Smokern, in denen Holz nur zur Aromagewinnung verbrannt wird. Denn es ist mit einem Gasgrill so viel einfacher, die ideale Räuchertemperatur zu halten. Was für kommerzielle Geräte gilt, trifft auch für die Gasgrills von Weber zu: Sobald die Grills die richtige Hitze erreicht haben und Holz-Chips in der integrierten Räucherbox verbrennen, kann fast jede Zutat damit geräuchert werden – mit hervorragenden Resultaten. Meist wird das Grillgut über indirekter Hitze geräuchert: Es brennen nur einige Brenner, und die Zutat liegt über einem ausgeschalteten Brenner. Indem die Brenner-Temperatur unter der Räucherbox reguliert wird, lässt sich bestimmen, wie schnell die Chips aromatisierenden Rauch abgeben.

## **RÄUCHERSCHRANK**

In einem solchen Gerät können 12 Kilogramm Lebensmittel oder auch mehr auf einmal geräuchert werden. Die Konstruktion ähnelt der des Barrel Smokers, da auch hier Brenn- und Garkammer voneinander getrennt sind. Die ersten Räucherschranke wurden aus alten Kühlschränken hergestellt, denn sie waren billig und hatten dicke, gut isolierte Wände. Weil das Prinzip bestens funktionierte, übernahmen es manche Hersteller und integrierten eine digitale Technik, die es ermöglicht, Temperatur, Räucherzeit und sogar Rauchmenge zu programmieren. Letztere wird meist von Holz-Pellets erzeugt, die nach und nach mittels einer Förderschnecke in eine elektrische Brennkammer gefüllt werden – ein vollautomatisches Räuchererlebnis.