

WEBER'S AMERICAN

BBQ

EIN KULINARISCHER ROADTRIP
DURCH DIE USA

JAMIE PURVIANCE

G|U

WEBER'S AMERICAN

BBQ

EIN KULINARISCHER ROADTRIP
DURCH DIE USA

JAMIE PURVIANCE

G|U

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.



WAS GIBT ES NEUES IN SACHEN BARBECUE?

Barbecue kennen Sie natürlich. Aber wissen Sie auch, was es wirklich ist? Ich dachte, ich wüsste es. Ich dachte, es handelt sich dabei um kräftig gewürzte Spareribs mit einer glänzenden Sauce, um die zarten Scheiben einer geräucherten Rinderbrust oder um das in kleine Stücke zerpflückte Fleisch einer Schweineschulter, das auf weiche Brötchen gehäuft wird. Diese Gerichte waren für mich der Inbegriff des Barbecue – ein amerikanisches Kulturgut, das seit den frühen Tagen unserer Nation in Ehren und für unveränderlich gehalten wurde. Das glaubte ich zumindest. Vor ein paar Jahren brüskierte ich versehentlich einen meiner Kommilitonen am Culinary Institute of America, den ich an einem Wochenende zum »Barbecue« eingeladen hatte und ihm Hamburger und Würstchen servierte. Er stammte aus North Carolina und war mit dem dort üblichen Lokalpatriotismus reichlich ausgestattet. Entrüstet meinte er: »Das hier ist doch kein Barbecue. Für ein echtes Barbecue braucht man eine Feuergrube, ein Barbecue Pit, der mit Holz befeuert wird. Mit einem Grill geht das überhaupt nicht.« Und dann belehrte er mich über die regionalen Unterschiede des amerikanischen Barbecue. Im Piedmont von North Carolina zum Beispiel bezeichne Barbecue das in einer gemauerten Feuergrube gegarte Schweinefleisch, zu dem man eine tomatenlastige Essigsauce, Kohlsalat und kleine frittierte Maismehlbällchen serviert, die *hush puppies* genannt werden. Rindfleisch sei absolut verboten. In Texas wiederum sei Barbecue quasi gleichzusetzen mit Rindfleisch, vor allem mit Brisket, also

Rinderbrustbraten, und deftigen Rinderrippen, und ein texanischer Pitmaster würde vehement gegen jeden Versuch vorgehen, sein Fleisch mit einer Sauce zu verschandeln oder es mit der Gabel zu essen.

Mein Kommilitone redete immer weiter und kam dabei richtig in Rage, jedenfalls schlug er irgendwann mit der Faust auf den Tisch und meinte, dass Barbecue nun aber auf gar keinen Fall mit einem Gasgrill ginge. Im Gegenteil, man müsse es wie der Pitmaster Sam Jones im Skylight Inn BBQ in Ayden, North Carolina, machen, vor dessen legendärem Lokal ein großes Plakat hänge mit der Aufschrift: »Ohne Holzfeuer ist es kein BBQ.« Mein Studienfreund schien immerhin zu wissen, wovon er redete, wenngleich er inzwischen sehr erregt war. Ich nahm mir seine Belehrungen jedenfalls zu Herzen und vertrat viele Jahre lang mehr oder weniger seinen Standpunkt. Während der Recherchen zu diesem Buch wollte ich die Fakten jedoch noch einmal überprüfen und mich etwas tiefer mit der Materie befassen. Unter anderem wollte ich mehr über die Ursprünge des amerikanischen Barbecue erfahren. Seinen Anfang nahm das amerikanische Barbecue mit dem Begriff *barbacoa*, der auf das 16. Jahrhundert zurückgeht. Das Taino-Wort bezeichnete ein Holzgerüst, auf dem Fleisch über offenem Feuer zubereitet wurde. So wurde Barbecue in der Region der heutigen Westindischen Inseln und an der Südküste Nordamerikas, einschließlich Florida, praktiziert. Natürlich grillten diese Indianer keine Baby Back Ribs. Sie räucherten auch kein Brisket, um es später in zarten Scheiben auf Sandwiches zu legen. Nein, nein, nein. Sie grillten Fisch, Schildkröten, Alligatoren und Schlangen – praktisch alles, was sie fangen und erlegen konnten. Wenn Sie also von wirklich authentischem American Barbecue reden möchten, sollten Sie vielleicht die Pulled-Pork-Sandwiches vergessen und stattdessen lieber einen Alligator am Lagerfeuer brutzeln.

WÄHREND BARBECUE FRÜHER VOR ALLEM IN DEN LÄNDLICHEN GEGENDEN DER SÜDSTAATEN GEPFLEGT WURDE, IST ES HEUTE ÜBERALL ZU FINDEN, SELBST IN GROSSEN STÄDTEN. UND GERADE DIE SIND ES AUCH, DIE ES WEITERENTWICKELN.

Janie Purviance



Vielleicht sollten wir aber der Frage nach Authentizität nicht allzu viel Gewicht beimessen. Vieles hat sich beim Barbecue im Lauf der Zeit verändert und wird es weiter tun. Heute bildet das Brisket zusammen mit Rinderrippen und Würsten die »heilige Dreifaltigkeit« des traditionellen texanischen BBQ. Historisch gesehen ist das Brisket allerdings eine relativ junge Erscheinung, die möglicherweise bald durch anderes ersetzt wird (siehe Zeittafeln rechts). Während Barbecue früher überwiegend in den ländlichen Gegenden der Südstaaten gepflegt wurde, ist es heute überall zu finden, selbst in großen Städten, und gerade die sind es auch, die es weiterentwickeln. Die unkonventionellen Kreationen, die Pitmaster Bill Durney in Brooklyn, New York, zubereitet, wären in Zentraltexas, wo er gelernt hat, wahrscheinlich kaum gefragt. Auf seiner Speisekarte stehen etwa süße koreanische Ribs, ein Sandwich mit Lammbauch nach vietnamesischer Art und pikante karibische Baby Back Ribs. Warum? Die Menschen in Brooklyn, zu denen auch solche mit koreanischen, vietnamesischen und karibischen Wurzeln zählen, lieben Barbecue mit den Aromen verschiedener Länderküchen.

Durch BBQ-Wettbewerbe und Liveshows im Fernsehen ist Barbecue zu einem Sport geworden, deren Sieger mit Ruhm und Reichtum rechnen können. Lee Ann Whippen betrieb einen kleinen Cateringservice, bevor sie in mehreren großen

Wettbewerben Preise abräumte. Sie wurde Chefin des Chicago q, einem edlen BBQ-Restaurant an der schicken »Gold Coast« von Chicago, das eher einem englischen Country Club ähnelt als einem typischen BBQ-Lokal der Südstaaten. Whippen überzeugte ihre Gäste u. a. mit medaillenverdächtigen Ribs und einer Brunchkarte mit Eggs Benedict auf bestem Brisket. Brunch in einem Barbecue-Restaurant? Ja! Warum auch nicht?





Doug Adams wuchs in der Nähe von Texas auf. Für ihn war traditionelles Barbecue eine Selbstverständlichkeit, bis er nach Portland, Oregon, zog, um eine Kochausbildung zu machen. Der Finalist der Kochshow »Top Chef« kocht heute im Imperial, einem Restaurant für gehobene Ansprüche.

Adams Küche wendet sich an das hippe, wählerische Publikum der Westcoast-Metropole, doch in seinen Menüs finden sich überall Anklänge seiner texanischen Kindheit. »Ich bin vom Rauch besessen«, sagt er selbst. »Ich probiere wirklich alles, was in meiner Küche landet, zunächst über einem Holzfeuer aus, bevor ich etwas anderes damit anstelle.« Auf dem ersten Blick scheint sein Gericht aus grünen Bohnen mit geräucherter Rothirschzunge, Kimchi und frittiertem Ei überhaupt keine traditionellen Wurzeln zu haben. »Ja, ich weiß«, meint Adams, »aber für mich steckt so viel Texas darin. Im Grunde ist es Grillfleisch mit eingelegtem Gemüse. Und was das Ei angeht: In Texas wird fast alles frittiert. In meinen Gerichten steckt immer jede Menge Barbecue, nur eben ganz anders, als man erwartet.«

Traditionalisten müssen sich über solche Entwicklungen keine Sorgen machen. Nur weil Leute wie Doug Adams oder ich und vielleicht auch Sie neue Wege gehen, stellen wir das traditionelle Barbecue nicht infrage. Wir erweitern es. In unserer ernährungsbesessenen, internetverbundenen Welt ändert sich alles schneller als je zuvor. Es ist also kein Zufall, dass American Barbecue an Beliebtheit weiter zunimmt. Mein Respekt vor klassischem Barbecue ist dabei ungebrochen, deshalb finden Sie in diesem Buch eine ganze Reihe entsprechender Rezepte. Aber ich habe auch solche aufgenommen, die zwar von den Klassikern inspiriert sind, mit spielerischer Kreativität jedoch einen Schritt weitergehen. Ich hoffe, Sie probieren sie aus und verleiben sie sich im besten Sinne selbst ein. Barbecue ist am Ende das, was jeder einzelne von uns daraus macht, und am besten wird es, wenn man dabei für Neues offen bleibt. Willkommen im American Barbecue!

***IN UNSERER ERNÄHRUNGSBESESSENEN,
INTERNETVERBUNDENEN WELT ÄNDERT SICH ALLES
SCHNELLER ALS JE ZUVOR. ES IST ALSO KEIN***

**ZUFALL, DASS AMERICAN BARBECUE AN
BELIEBTHEIT WEITER ZUNIMMT.**

AMERICAN BARBECUE IM WANDEL DER ZEIT

17. Jahrhundert

Bereits im 17. Jahrhundert verwendeten die Siedler in der Neuen Welt verschiedene Schreibweisen für die Art der Essenszubereitung, die sie den Indianern abgeschaut und ihren eigenen Vorstellungen angepasst hatten. Begriffe wie »Borbecue« und »Barbecu« sollten anzeigen, dass diese Methoden zivilisierter waren als die der »Wilden«. Das ist ein wenig amüsan, denn die Barbecues der Siedler entwickelten sich häufig zu groben Raufereien zwischen betrunkenen Männern.

18. Jahrhundert

Im 18. Jahrhundert veranstalteten Kandidaten für politische Ämter öffentliche Barbecues, um möglichst viele Menschen anzuziehen und mit Hilfe von Bourbon, Rum und Grillfleisch Stimmen für sich zu gewinnen. George Washington schrieb in seinem Tagebuch, dass er zwischen 1769 und 1774 sechs Barbecues besuchte. Später war er anlässlich der Grundsteinlegung des Kapitols im Jahr 1793 selbst Gastgeber eines Barbecue, bei dem ein 500 Pfund schwerer Ochse zubereitet wurde.

19. Jahrhundert

Im 19. Jahrhundert entwickelte sich das Barbecue zu einem festen Bestandteil der Südstaatenkultur und breitete sich mit den Siedlern nach Westen aus. Während des großen Eisenbahnbooms spielten Barbecues bei der Finanzierung neuer Strecken eine nicht unerhebliche Rolle: Bei Werbeveranstaltungen der Eisenbahngesellschaften gab es Gratis-Mahlzeiten, um der Bevölkerung den Kauf von Eisenbahnaktien schmackhaft zu machen. An Nationalfeiertagen wie dem 4. Juli versammelten sich die Siedler häufig auf einem eigens für diesen Zweck gerodeten Stück Land und teilten in einem Festmahl alles, was jede Familie beitragen konnte – Schweine, Ochsen, Wildbret, Truthahn oder auch Eichhörnchen.

Die Befreiung der Sklaven im Jahr 1865 bedeutete, dass nun auch afro-amerikanische Pitmaster eigene Lokale eröffnen konnten. Henry Perry wurde 1875 in der Nähe von Memphis geboren und arbeitete als junger Mann in den Kombüsen verschiedener Raddampfer, die auf dem Mississippi und Missouri River verkehrten. Im frühen 20. Jahrhundert zog er nach Kansas City und begann, im Rauch gegrilltes Fleisch portionsweise für 25 Cent zu verkaufen. Schließlich eröffnete er das erste Barbecue-Restaurant in Kansas City. Auf seiner Speisekarte standen Rindfleisch, Murmeltier, Waschbär und Opossum. Als Henry starb, übernahm sein ehemaliger Angestellter Charlie Bryant das Lokal, das er schließlich an seinen Bruder Arthur verkaufte. Arthur Bryants Restaurant in Kansas City ist noch heute einen Besuch wert.

20. Jahrhundert

Im frühen 20. Jahrhundert kauften Metzger der Fleischmärkte von Zentraltexas Rindfleisch-Vorderviertel von einheimischen Ranchern, schnitten die besten Stücke heraus, um sie in der Kühltheke auszustellen, während sie die weniger beliebten Stücke wie die Schulter in einen Räucherofen legten, damit diese nicht verdarben. Im Laufe der Zeit wurden diese im Räucherofen gegarten Fleischstücke immer beliebter und verkauften sich besser als Frischfleisch, sodass sich zahlreiche Metzger auf den Verkauf von Barbecue-Fleisch spezialisierten. In den sechziger Jahren wurde der Fleischmarkt dank Mastanlagen und Kühltransport zu einer nationalen Industrie, und Metzger konnten beliebige Fleischstücke in beliebiger Menge kaufen und lagern. Die meisten wählten Brisket, also Rinderbrust, weil sie so preiswert war. Heute, da die Preise für Brisket viel höher sind als noch vor zehn Jahren, haben manche Pitmaster in Texas begonnen, mit günstigeren Alternativen zu experimentieren.

21. Jahrhundert

Zur Jahrtausendwende hatte sich die Barbecue-Kultur weit über Straßenstände und einfache Restaurants hinaus verbreitet. Weber war von einer kleinen Grillmanufaktur im Mittleren Westen zum weltweit größten Hersteller von Barbecue-Grills aufgestiegen. Heute werden Weber®-Grills überall verkauft, und nicht nur Amerikaner können viele der traditionellen Barbecue-Gerichte in ihren eigenen Gärten nachgrillen. Immer mehr Köche wandeln diese Rezepte jedoch nach eigenem Gusto ab und entwickeln neue, multikulturelle Stilrichtungen. Auf [≥](#) finden Sie die fünf wichtigsten Barbecue-Trends von heute.



AM ANFANG WAR DAS FEUER

Ich bezweifle, dass es in Amerika je einen Konsens darüber geben wird, was Barbecue ist und was nicht. Fans können da sehr dogmatisch werden. Nur das, was *sie* unter Barbecue verstehen, ist in ihren Augen das *echte, wahre* Barbecue. Das ist okay. Es bestätigt lediglich, dass in unserem Land eine große Vielfalt besteht. Neues Amerikanisches Barbecue schließt all diese verschiedenen Stilrichtungen mit ein, mit einem Element, das seit den Tagen des *barbacoa* alle Varianten eint: Feuer. Vereinfachend könnte man sagen, Barbecue bedeutet, etwas über dem Feuer zu garen. In diesem Sinne sollten wir dieses Element so gut wie möglich beherrschen, wenn unser Barbecue gelingen soll.



HOLZ

Holz, dem genügend Hitze und Sauerstoff zugeführt wird, brennt. Die Moleküle im Holz werden so heiß, dass sie in einen gasförmigen Zustand übergehen. Dabei werden Hitze und Licht freigesetzt, mit anderen Worten: Feuer und Rauch. Zu Beginn des Brennvorgangs, wenn das Holz noch Feuchtigkeit enthält, entsteht das typische Knistern des Feuers, und der Rauch ist ziemlich dunkel und rußig, weil das Holz Unreinheiten enthält. Sobald das Holz höhere Temperaturen erreicht hat (370 bis 540°C), gelangen nur noch sehr wenige Rückstände in den Rauch, das heißt, der Rauch wird transparent und hell. Dieser sogenannte »blaue Rauch« transportiert die sanften Holzaromen, die im Barbecue so beliebt sind.



WAS IST RAUCH?

Rauch ist ein Gemisch aus Gasen, Wassertröpfchen und Rußpartikeln. Der sichtbare Anteil besteht aus winzigen Rußpartikeln und Wasserdampf. Was wir nicht sehen, sind die Gase, doch sind es vor allem sie, die den Barbecue-Speisen ihren einzigartigen Geschmack verleihen. Diese Gase transportieren betörend aromatische Holzbestandteile, die uns das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Beim Barbecue sollten wir versuchen, diese unsichtbaren Gase einzufangen, nicht den dicken, sichtbaren Qualm. Wenn aus den Lüftungsschiebern Ihres Grills dunkler Rauch wie von einer Dampflock herausquillt, dann ist der Anteil der festen und flüssigen Bestandteile darin bei Weitem zu hoch. Diese setzen sich auf der Oberfläche des Grillguts ab und lassen es rußig schmecken.

Wird das Feuer indes über die Lüftungsschieber mit ausreichend Sauerstoff versorgt und ist der Brennstoff trocken, entwickelt sich die Hitze, die mikroskopisch kleine, herrlich aromatische Rauchpartikel hervorbringt. Dies geschieht normalerweise ab einer Temperatur von 400 °C, aber man kann das kaum messen, weil wir den Fühler eines Fleischthermometers nicht in glühende Kohle stecken sollten. Stattdessen empfiehlt es sich, die Farbe und Dichte des Rauchs zu beobachten.



HOLZKOHLE

Holzkohle entsteht durch die Verkohlung von Holz. In dem auch Pyrolyse genannten Prozess werden unter Luftabschluss alle leichtflüchtigen Bestandteile des Holzes verbrannt. Was zurückbleibt, ist annähernd reiner Kohlenstoff. Holzkohle aus Hartholz ist ein perfektes Beispiel dafür. Sie ist schwarz und unregelmäßig geformt wie angekohltes Holz. Bei manchen Stücken kann man noch die ursprüngliche Maserung erkennen. Wenn Holzkohle aus Holzabschnitten (also Überresten der Holzindustrie) gemacht wird, sieht sie aus wie abgebrochene Bretter, nur eben schwarz. In jedem Fall erfolgt die Herstellung bei sehr hohen Temperaturen (etwa 540°C) in einer sauerstoffarmen Umgebung.



Heute gibt es über 75 verschiedene Arten von Hartholz-Holzkohle, darunter auch einige geschmacklich interessante Arten wie Mesquite- oder Hickory-Holzkohle. Jede Holzart bringt ihr eigenes Aroma und ihre eigenen Brenneigenschaften hervor. So enthält Holzkohle aus Mesquite beispielsweise mehr Lignin (aromatische Phenole) als Hickory-Holzkohle, sodass sie bei höheren Temperaturen verbrennt und dem Grillgut eine schärfere Note verleiht. Wenn bei der Herstellung von Holzkohle eher Industrieabfälle zum Einsatz kommen, weiß man nicht, woher das Holz stammt und die Aromen sind eher unspezifisch.

Einige Köche arbeiten lieber mit Holzkohle, weil sie reiner und natürlicher erscheint als Briketts. Sie lässt sich leicht anzünden, erzeugt hohe Temperaturen und einen angenehmen Rauch. Zudem bleibt nur wenig Asche im Grill zurück (weil keine Füllmaterialien verwendet werden). Da die Stücke aber eine unregelmäßige Form und Größe aufweisen, ist auch die Glut nie ganz gleichmäßig, und die Hitzeverteilung kann sich plötzlich dramatisch verändern, wenn die Holzkohle zerfällt. Eine weitere Herausforderung beim Grillen mit Holzkohle ist ihre kurze Brenndauer. Oft

verlischt die Glut schon nach einer halben Stunde. Wer nicht ständig Kohle nachlegen möchte, fährt mit Briketts besser.

Holzkohlebriketts erzeugen ebenfalls eine hohe Hitze und brennen länger als Holzkohle. Uneinigkeit herrscht darüber, ob sie auch tatsächlich Aroma beisteuern. Meiner Meinung nach tun das viele Brikettsorten, deswegen grille ich gerne mit Briketts. Das Aroma hängt natürlich von der Art der Briketts ab. Der größte Hersteller in Amerika, Kingsford, begann Ende des 19. Jahrhunderts mit Holzabfällen aus der Produktion des legendären Model-T von Henry Ford. Heute produziert die Firma Briketts aus Sägespänen, die in luftdichten Öfen verkocht werden. Das fein zerspante Holz wird mit Kalk, Borsäure, Kohlestaub, Natriumnitrat und einem Bindemittel wie etwa Maisstärke versetzt. Danach wird die Mischung zu kleinen Kissen gepresst, die so geformt sind, dass die Luft sie später beim Brennen gut umströmen kann.

Angesichts des wachsenden Interesses an natürlichen Produkten bieten einige Hersteller auch 100 Prozent natürliche Briketts an, ohne Zusatz von Stoffen, die die Brenndauer erhöhen und die Entzündbarkeit erleichtern sollen. Die natürlichen Briketts werden fast durchweg aus zermahlener Hartholz-Holzkohle hergestellt und unter dem Zusatz rein pflanzlicher Bindemittel in Form gepresst.

Am anderen Ende der Natürlichkeitsskala stehen Holzkohlearten, die zur besseren Brennbarkeit mit Produkten aus der Petrochemie getränkt wurden. Man muss nur ein Streichholz an solch ein Brikett halten und schon brennt es lichterloh. Die Tatsache, dass sie nach Heizöl riechen, ist natürlich nicht nach jedermanns Geschmack. Ich kenne allerdings Leute, die mit so viel Anzündflüssigkeit beim Grillen großgeworden sind, dass sie glauben, ihr Barbecue *soll* ein wenig nach Öl schmecken. Wie alles beim Barbecue ist das eine Frage des persönlichen Geschmacks.

Ich verwende niemals solche Briketts. Holzkohle lässt sich ganz einfach mit Weber®-Anzündwürfeln entfachen.



HOLZ-CHIPS UND -CHUNKS

Ein aus purem Holz entfachtetes Feuer bräuchte etwa eine Stunde, bis es so weit heruntergebrannt ist, dass man damit grillen oder räuchern könnte. Es ist in jedem Fall einfacher, auf einer reinen Glut als über züngelnden Flammen zu grillen, und selbst Holzkohle ist in dieser Hinsicht unberechenbar genug. Viele Menschen nutzen als Brennstoff für den Grill daher Holzkohle oder Gas und verwenden Holz nur zur Ergänzung. Das Holz kommt dann in Form von Chips oder Chunks (also größeren Holzstücken) zum Einsatz. Ich verwende gewöhnlich Holz-Chips im Grill und Chunks im Smoker. Tatsächlich können beide Formen die gleichen Aromen und Farben beisteuern. Die Entscheidung ist vorwiegend eine Frage des praktischen Nutzens.



Holz-Chips verbrennen sehr schnell. Selbst wenn sie (wie es sein sollte) in Wasser eingeweicht wurden, verbrennen sie schneller als Holzstücke. Ich wässere meine Räucherchips mindestens 30 Minuten, manchmal auch länger, denn sie müssen gut mit Wasser vollgesogen sein. Wenn ich sie aus dem Wasser nehme, schüttele ich das überschüssige Wasser gründlich ab. Zu viel Wasser kühlt die Glut nur unnötig ab. Ich streue die Chips, in der Regel zwei oder drei große Handvoll auf einmal, über die Glut und verwandle dadurch den Grill umgehend in einen Räucherofen oder Smoker. Die Chips glimmen und schwelen 20-30 Minuten, je nachdem, wie heiß das Feuer ist und wie viel Sauerstoff hineinströmt. Auch Ihr Gasgrill kann sich in einen Smoker verwandeln, und er ist sogar noch einfacher zu regeln, wenn er über eine Räucherbox verfügt - üblicherweise ein kleiner

Metallbehälter mit einem perforierten Deckel zum Aufklappen. Am bequemsten ist eine Räucherbox, die sich direkt über einem Gasbrenner befindet, den man separat regeln kann. Man füllt die Box mit den abgetropften Räucherchips und dreht dann den Brenner auf die höchste Stufe. Die Chips geben innerhalb weniger Minuten Rauch ab. Jetzt reduziert man die Hitze auf ein Minimum (oder stellt sie ganz ab), sodass die Chips nur sanft weiterschwelen ohne Feuer zu fangen. Das Schöne an dem Klappdeckel ist, dass Sie Räucherchips immer wieder auffüllen und also beliebig lange Rauch erzeugen können. Sollten die Chips doch einmal Feuer fangen, können Sie es mit etwas Wasser aus der Sprühflasche löschen. Das gilt auch für brennende Chips im Holzkohlegrill.



Wenn Ihr Grill nicht über eine Räucherbox und einen speziell dafür vorgesehenen Brenner verfügt, kann man eine Räucherbox auch einzeln kaufen und sie unter oder auf den Grillrost stellen. Platziert man die Räucherbox (vor dem Entzünden des Grills!) unter dem Grillrost direkt über einem oder zwei Gasbrennern, entwickelt sich der Rauch sehr schnell. Der Nachteil ist, dass man in dieser Position keine Chips nachfüllen kann. Stellt man die bewegliche Räucherbox mit den Holz-Chips auf den Grillrost, kann es selbst bei vollständig aufgedrehten Brennern und geschlossenem Deckel bis zu 30 Minuten dauern, bis anständig Rauch entsteht. Deshalb füllen einige Köche erst trockene Holz-Chips in die Räucherbox und geben dann eingeweichte Chips darauf. Die trockenen Chips brennen

etwas schneller und entzünden wiederum die feuchten Chips.



Wenn Sie einen Smoker verwenden, in dem das Grillgut mehrere Stunden gart, empfehle ich Chunks. Sie geben über mehrere Stunden Rauch ab und müssen zuvor nicht eingeweicht werden. Man legt die trockenen Stücke einfach auf die glühende Kohle. In der Regel beginne ich mit vier bis sechs großen Handvoll Chunks, wobei manchmal schon ein einzelnes Stück eine Handvoll sein kann. Die erste Ladung sollte über mehrere Stunden Rauch abgeben. Danach kann man immer wieder etwas nachlegen, um für einen kontinuierlichen Rauch zu sorgen.

MIT HOLZ WÜRZEN

In der Barbecue-Szene wimmelt es von unterschiedlichen Meinungen darüber, welche Holzart am besten zu welchem Fleisch passt. Früher war alles einfacher. Die Leute befeuerten den Räucherofen mit dem Holz, das gerade zur Verfügung stand und preiswert war. Deshalb sind Hickory- und Pekanholz in North und South Carolina in Kombination mit Schweinefleisch so beliebt. In Texas schwören die Pitmaster auf Pfähleiche und Mesquite, denn die wachsen dort eben. Ein charakteristischer Bestandteil des Santa-Maria-Barbecue in Kalifornien ist das Aroma der Roteiche, die an den Hügeln des Santa Maria County gedeiht. So haben sich in manchen amerikanischen Regionen bestimmte Kombinationen durchgesetzt. Sie können nach Belieben diesen Traditionen folgen oder eigene Mischungen ausprobieren. Für den Anfang empfehle ich die fünf klassischen Grillhölzer. Es sind die am häufigsten angebotenen Holzarten.