

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S RÄUCHERN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT
GRILL UND RÄUCHEROFEN

G|U

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S RÄUCHERN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT
GRILL UND RÄUCHEROFEN

GU

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 in Louisiana: Ich war noch auf dem College und in den Ferien auf dem Land unterwegs. An einem schwülen Nachmittag kroch auf einmal der verführerische Duft vonholzgeräuchertem Schweinefleisch durch das offene Autofenster. Als Fleischfresser, der ich nun einmal bin, spürte ich ihm bis zu einem Festplatz 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 Fleischbrocken, 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 damit ein wahres 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 Grillens hatte ich nach wie vor so wenig Ahnung wie von Hexerei. 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 aber schon: Heute räuchern wir nicht aus Notwendigkeit, sondern aus Spaß und Genuss. Im Grunde ist Räuchern nichts anderes als das Garen von Lebensmitteln über schwelender Glut.

Wenn Sie jetzt an Barbecue denken, dann liegen Sie nicht verkehrt. Doch beim Räuchern geht und ging es um mehr

als nur darum, riesige Bratenstücke stundenlang bei schwacher Hitze endlich zart zu bekommen. Zwar finden Sie in diesem Buch einige Barbecue-Klassiker wie Geräucherte Rinderbrust, Pulled Pork und eine Spareribs-Variante (eine Reminiszenz an das, was ich vor 30 Jahren in Louisiana gegessen hatte). Doch so sehr ich Barbecues mag – in diesem Buch geht es mir darum, die ganze Bandbreite des Räucherns vorzustellen und Sie mit Gerichten bekannt zu machen, die durch ein bisschen Rauch einfach besser werden. Beispielweise wusste ich natürlich, dass marinierte Ribeye-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, ließ ich meiner Fantasie freien Lauf. Das merken Sie vielleicht an Rezepten wie Vietnamesische Garnelenröllchen mit süßsaurer Sauce (siehe [≥](#)) und auf dem Zederbrett geräucherter Brie (siehe [≥](#)). In einigen Fällen habe ich beliebte Klassiker etwas abgewandelt. Die Änderungen haben etwas mit den folgenden Erkenntnissen zu tun, die ich über das Räuchern erlangt habe.

Eine Erkenntnis ist: Rauch wirkt wie ein Gewürz. Ein guter Koch entwickelt ein Gespür dafür, wie viel von einem bestimmten Gewürz in ein Gericht gehört. Er lernt von Köchen mit mehr Erfahrung, und er lernt aus Kochbüchern. In diesem Buch lernen Sie, warum bei Rauch weniger 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; bitte 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 Räuchern: 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 steigt und fällt, dann leidet das Grillgut. Dass man Lebensmittel auf dem Räucher- oder auf dem Holzkohlegrill räuchern kann, muss ich wohl kaum erwähnen. Doch ich möchte betonen, dass sich auch ein Gasgrill dafür eignet. Warum? Weil kein Gerät die Temperaturen – selbst die sehr schwache Hitze, die zum Räuchern häufig benötigt wird – so gut hält wie ein Gasgrill. Wenn Ihr Gasgrill mit einer 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 Holz-Chips anzuzünden und das Grillgut im richtigen Abstand über die Hitze zu legen. Mehr über das Räuchern mit Gasgrill, Holzkohle- oder Räuchergrill erfahren Sie auf den [≥-≥](#). Dort steht alles, was Sie für den Anfang wissen müssen. So muss man beim Holzkohlegrill bei langen Grillzeiten häufiger Holz nachlegen als beim Räuchergrill, doch räuchern können Sie wirklich auf jedem Gerät. Viele andere Erkenntnisse, die ich erlangt habe, sind in die Rezepte eingeflossen. So stehen bei jedem Rezept Erfolgstipps, etwa wie man das Fleisch schneidet, 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 eine Garprobe zu machen. Je mehr meiner Rezepte Sie ausprobieren, desto eher werden Sie merken, dass Räuchern nichts Mysteriöses an sich hat; man muss nur ein paar Grundlagen beachten.

Ich betrachte dieses Buch als einen Kurs. Es beginnt mit den Grundlagen, damit Sie Unsicherheiten oder Verunsicherungen hinter sich lassen können. Später lernen Sie Fähigkeiten und Techniken kennen, die beim Räuchern auf dem Grill fast immer äußerst nützlich sind. Natürlich finden Sie im Buch auch viele Gelegenheiten, das Gelernte zu perfektionieren. Sie könnten mit etwas Einfachem wie dem Thunfischsalat mit Honig-Senf-Dressing und Nüssen (siehe [>](#)) oder Lamm-Rollbraten aus dem Eichenrauch (siehe [>](#)) 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 Selbst gemachter Bacon (siehe [>](#)), Forellen -Artischocken-Dip (siehe [>](#)) und Pfeffriges Beef-Jerky (siehe [>](#)). Ich hoffe, dass Sie nach dem Absolvieren dieses Kurses nützliche Informationen bekommen haben und neugierig geworden sind auf die Welt des Räucherns.

*Rauch wirkt wie ein Gewürz.
Ein guter Koch entwickelt
ein Gespür dafür, wie viel von
einem bestimmten Gewürz in
ein Gericht gehört. Er lernt von
Köchen mit mehr Erfahrung,
und er lernt aus Kochbüchern.*

Janie Purviance



Grundlagen des Räucherns

BRENNMATERIALIEN

Vermutlich entdeckten die Steinzeitmenschen die konservierende Wirkung des Rauchs und damit das Räuchern. Dabei wurde Holz als Energiequelle genutzt. Noch heute schwören manche Grillfreaks auf Holz, obwohl es zum Grillen und Räuchern eher ungeeignet ist. Schließlich kann es bis zu einer Stunde dauern, bis sich die Flammen beruhigt haben und die Glut eine konstante Hitze abgibt. Außerdem kann frisches Holz einen so starken Rauch entwickeln, dass das Grillgut komplett verrußt. Diese und andere Nachteile haben dazu geführt, Alternativen zu Holz zu entwickeln.



HOLZKOHLE. Holz- oder Grillkohle wird aus Hartholz hergestellt, das unter Luftabschluss stark erhitzt wird.

Dadurch verbrennt das Holz nicht, sondern es verkohlt. Zurück bleibt die Holzkohle, die in Stücke zerfällt. Holzkohle entzündet sich schneller als Holzstücke, und die Glut hält die Wärme gut und relativ gleichmäßig. Während Holzkohle brennt, entwickeln sich reine, aromatische Rauchfäden, die nach dem Holz, aus dem sie hergestellt wurde, riechen. Doch Holzkohle ist nicht gleich Holzkohle. Holzkohle von guter Qualität sollte von einer Holzart stammen und aus gleichmäßigen, möglichst faustgroßen, Stücken bestehen – viele kleine Stücke und Staub in der Packung deuten auf schlechte Qualität hin.

VORTEIL *Holzkohle glüht schnell durch und produziert aromatischen Rauch, dessen Aroma dem Ursprungsholz entspricht. Sie ist ideal, wenn schnell eine Glut erzielt werden soll, die nicht allzu lange halten muss.*



HARTHOLZ-BRIKETTTS. Die kompakten schwarzen Kissen bestehen aus kleinen Holzkohlebrocken, die mithilfe eines natürlichen Bindemittels (meist Maisstärke) in Form gepresst wurden. So erhalten diese Grillbriketts eine große

Dichte, wodurch sie länger und gleichmäßiger brennen als willkürlich geformte Kohlestücke. Hartholz-Briketts sind zum Räuchern besser geeignet als Holzkohle, weil sich mit ihnen die gewünschte Hitze leichter erreichen und gleichmäßiger halten lässt. Sie erzeugen zwar nicht so viel Raucharoma, doch mit Holz-Chips oder Holzstücken auf der Glut lässt sich das gewünschte Aroma problemlos erzeugen.

VORTEIL *Hartholz-Briketts brennen länger und geben eine gleichmäßigere Hitze ab als Holzkohle, es entsteht allerdings weniger Holzaroma. Gut geeignet zum Räuchern, bei dem über längere Zeit konstante Hitze nötig ist.*



STANDARD-HOLZKOHLE-BRIKETTS. Viele Grillbriketts werden aus Holzkohlenstaub und anderen Materialien wie Braunkohle, Ton und Kalkstein gepresst; dazu kommt ein Bindemittel wie 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 Holz-Chips oder Holzstücke auf die Glut gelegt, entsteht das gewünschte Räucheraroma. Aufgepasst: Es gibt Briketts, die mit einer Anzündhilfe versetzt worden sind; diese kann dem Grillgut ein öliges, rußiges Aroma geben. Besser ist es, reine Briketts und einen Anzündkamin zu verwenden (siehe [≥](#)).

VORTEIL *Standard-Holzkohlebriketts haben eine lange Brenndauer und erzeugen eine gleichmäßige Temperatur, sowohl im Holzkohle- als auch im Räuchergrill.*



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 Gas – sei es Propangas aus der Flasche oder Erdgas aus dem Anschluss im Haus – 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 die Metallteile des Geräts tropfen und dort verbrennen. Dieses Raucharoma ist völlig anders als das, das durch Holzrauch entsteht. Wenn man jedoch die Räucherbox eines Gasgrills mit Holz-Chips füllt, lässt sich auch auf dem Gasgrill ein angenehmes Holzraucharoma erzeugen (siehe [>](#)).

VORTEIL *Beim Gasgrill lässt sich die Hitze präzise einstellen; Gas verbrennt relativ sauber.*

EIN HOLZKOHLEFEUER ENTFACHEN

Achten Sie darauf, dass Sie die Holzkohle auf absolut sichere Art anzünden. Am besten gelingt das mit einem Anzündkamin - das ist ein Metallzylinder mit einem Griff an der Außenseite und einem Metallgitter im Inneren.



1] Bevor Sie den Grill anzünden, sollten Sie fürs Räuchern Holz-Chips (nicht Holzstücke) für mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, beispielsweise in einer Einweg-Aluschale. Die Chips müssen dabei vollständig mit Wasser bedeckt sein.



2] Grillrost vom Grill nehmen und den Anzündkamin auf den Kohlerost stellen. Legen Sie etwas zerknülltes Zeitungspapier in die Kammer unter dem Metallgitter des Anzündkamins, und füllen Sie die obere Kammer mit Holzkohle. Da zum Räuchern schwache bis mittlere Hitze genügt, muss die obere Kammer nicht ganz voll sein. Manchmal ist es sogar besser, zu Beginn des Räucherns den Zylinder nur zur Hälfte mit Kohle zu füllen. Kohle nachlegen können Sie immer.



3] Das Papier durch die seitlichen Löcher des Kamins anzünden. Alternativ zu Zeitungspapier Anzündwürfel nehmen. Der Vorteil dieser Methode liegt darin, dass der Kamin die heiße Luft von unten ansaugt und sie durch die Kohle schleust. Die Kohle brennt dadurch viel schneller, als wenn sie auf dem Rost ausgebreitet wird. Wer keinen Anzündkamin hat, kann aus Holzkohlebriketts eine Pyramide um ein paar Anzündwürfel bauen und anzünden.

Bei guter Ventilation brauchen Holzkohlestücke 15-20 Minuten und Briketts 25-35 Minuten Zeit, bis sie glühen. Briketts sind von einer dünnen Ascheschicht bedeckt, wenn sie durchgeglüht sind; Holzkohlestücke haben an den Rändern eine Ascheschicht. Warten Sie nicht zu lange, sonst bleibt nur pulverisierte Kohle übrig.

DIREKTE ODER INDIREKTE HITZE?

Ausreichende Hitze 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 sogar mit beidem.



DIREKTE HITZE. Bei direkter Hitze liegt das Grillgut über starker 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.

Direkte Hitze bietet sich für zarte kleine Stücke mit kurzer Garzeit an, wie Hamburger, Steaks, Koteletts, Hähnchenbrustfilets, Fischfilets, Krustentiere und Gemüsescheiben. Die starke Hitze versiegelt regelrecht die Oberfläche des Garguts, wodurch sich neben köstlichen

Aromen eine schöne Kruste bildet und das Gargut im Kern saftig bleibt



INDIREKTE HITZE. Bei indirekter Hitze befindet sich die Glut auf einer oder auf beiden Außenseiten des Kohlerosts. 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 Gargut liegt in der Mitte und räuchert so über indirekter Hitze.

Indirekte Hitze ist die bessere Wahl für größere Stücke mit längerer Garzeit, beispielsweise Braten, ganze Hähnchen und Ribs. Ebenso können Zutaten mit dickem Durchmesser oder Fleischstücke mit Knochen, die zuerst über direkter Hitze gegrillt und gebräunt wurden, über indirekter Hitze langsam fertigbaren.

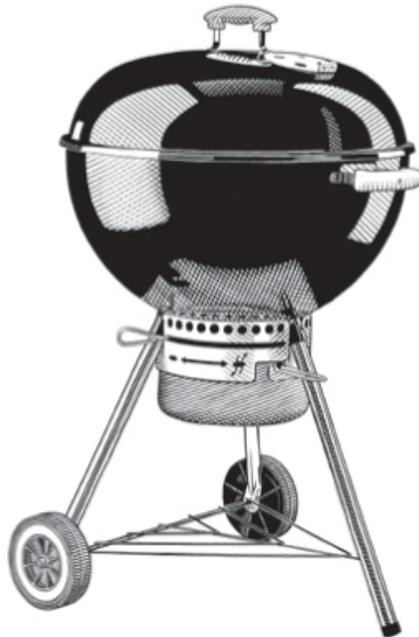


EIN BISSCHEN VON JEDER HITZE. Manchmal ist es empfehlenswert, sowohl die direkte als auch die indirekte Hitze zu nutzen – auch beim Räuchern. Beispielsweise können Hähnchenkeulen mit Knochen zuerst über direkter Hitze knusprig gebräunt und anschließend über indirekter Hitze langsam durchgegart werden. Würden die Teile nur über direkter Hitze gegrillt, könnten sie außen leicht verbrennen, bevor sie innen gar sind.

Die Kombination beider Methoden 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, nachdem das Fleisch über die indirekte Hitze gelegt wurde.

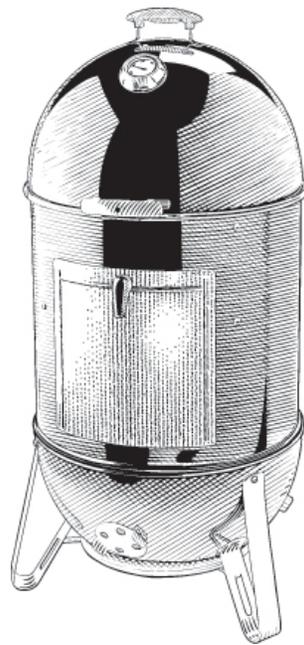
GRILLGERÄTE

Die meisten Kulturhistoriker sind sich darüber einig, dass die ersten Räuchergrille nichts anderes als Gestelle aus Ästen und Zweigen waren, die hoch über rauchender Glut angebracht wurden, um Fische oder Fleisch zu räuchern 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. Heutzutage gibt es unterschiedliche geschlossene Räuchergrills. Hier werden die gängigsten vorgestellt.



HOLZKOHLEGRILL. Mit ihm wird meist nur gegrillt – doch Grillen und Räuchern gehören beim Outdoor-Kochen eng

zusammen. Weil die meisten Leute einen Holzkohlegrill besitzen, sollten sie ihn für die ersten Räucher-Experimente verwenden. Am besten beginnen Sie damit, eine Holzkohleglut auf einer Seite des Kohlerosts zu entfachen. Das Grillgut wird auf die andere Seite gelegt (natürlich auf den Grillrost). Werden nun ein paar Holz-Chips auf die Glut gegeben und der Deckel des Grills geschlossen, beginnt das Räuchern. Damit es erfolgreich verlaufen kann, müssen Sie die Hitze steuern, also die Glut beobachten und die Sauerstoffzufuhr mit den Lüftungsschlitzen regulieren. Sie sind also aktiv am Räucherprozess beteiligt.



RÄUCHERGRILL. Beim Räuchern ist häufig eine sehr schwache Hitze erforderlich; das bedeutet, dass relativ wenige Kohlen am Brennen gehalten werden –eine durchaus anspruchsvolle Herausforderung. Der Räuchergrill übernimmt nun einen großen Teil dieser Aufgabe. Er kann eine Hitze von 95–120 °C mindestens 4 Stunden lang konstant halten, oft sogar noch länger (je nach Brennstoff). Dieses Weber-Gerät ist geformt wie eine senkrecht stehende Patrone. Es besteht aus drei Elementen. Kohle und Holz

brennen im unteren Bereich, der mit Lüftungsschlitzen ausgestattet ist und mit deren Hilfe sich die Sauerstoffzirkulation regulieren lässt. Die Wasserpfanne in der Mitte fungiert wie ein Schild zwischen Kohle und Grillgut – so wird indirekte Hitze erzeugt. Die Zutaten liegen auf einem oder zwei Grillrosten über der Wasserpfanne. Den oberen Bereich bildet der gewölbte Deckel, der ein Thermometer und einen verstellbaren Lüftungsschlitze hat.

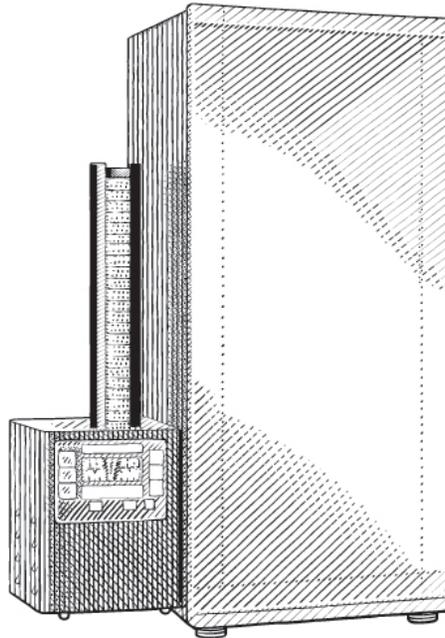


GASGRILL. Tatsächlich lassen sich mit einem Gasgrill sehr gute Räucherergebnisse erzielen. Fische, Wurst und Fleisch werden im großen Stil überall auf der Welt in Gas-Räucheröfen geräuchert. Der Vorteil von mit Gas betriebenen Räucheröfen besteht darin, dass sich ideale Räuchertemperaturen sehr leicht halten lassen. Was für die kommerziellen Geräte gilt, trifft auch für die Haushalts-Gasgrills zu: Sobald ein Gasgrill die richtige Hitze erreicht hat und Holz-Chips in der metallenen Räucherbox verbrennen, kann fast jede Zutat damit geräuchert werden – mit hervorragenden Resultaten. Meist wird das Grill- bzw. Räuchergut dabei über indirekter Hitze geräuchert. (Das

heißt, 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 ihren aromatisierenden Rauch abgeben.

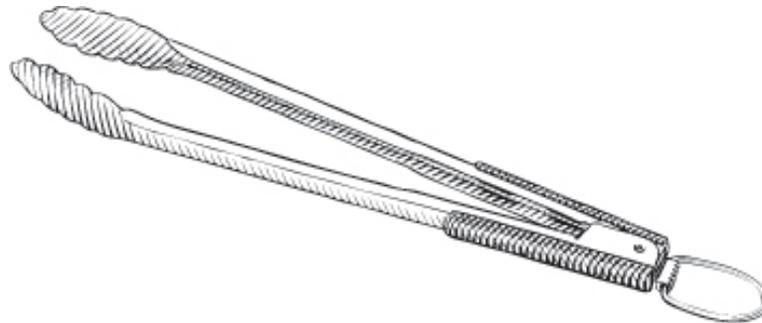


SMOKER. Hier brennen Holzkohle und Holz in einer speziellen Kammer (der Firebox oder Brennkammer), die sich abseits der eigentlichen Garkammer befindet. Dank dieser Konstruktion kann die Garkammer nicht zu heiß werden. An der Außenseite der Brennkammer befindet sich ein Lüftungsschlitz, mit dem sich die Luftzufuhr regulieren lässt. Außerdem gibt es noch einen Lüftungsschlitz 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.



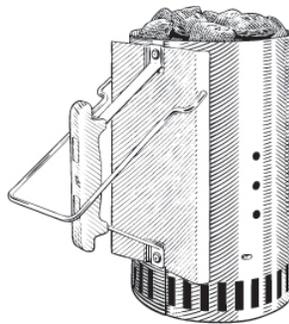
RÄUCHERSCHRANK. In diesem Gerät können 12 Kilogramm Lebensmittel (und mehr) auf einmal geräuchert werden. Die Konstruktion ähnelt der des Räuchergrills, da Brenn- und Garkammer voneinander getrennt sind. Die ersten Räucherschränke wurden aus alten Kühlschränken hergestellt – diese waren billig und hatten dicke Wände. Weil das Prinzip gut funktioniert, haben es manche Hersteller übernommen und haben eine digitale Technik integriert, die es ermöglicht, Hitze, Räucherzeit und sogar Rauchmenge zu programmieren. Letztere wird meist von einer kleinen Menge Holz-Pellets erzeugt, die nach und nach in eine elektrische Brennkammer gefüllt werden – ein vollautomatisches Räuchererlebnis.

UNVERZICHTBARE HELFER



GRILLZANGE

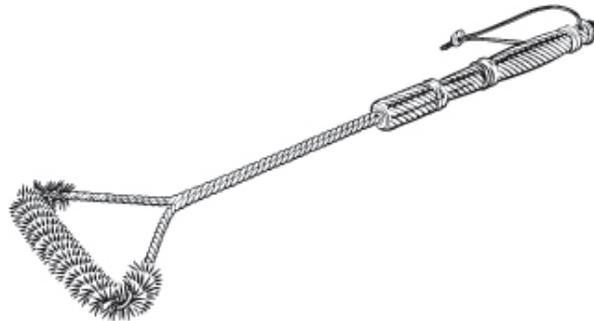
Das mit Abstand am meisten gebrauchte Zubehör. Man sollte drei Grillzangen parat haben: eine für die Handhabung von rohem Fleisch, eine für gegartes Grillgut und eine dritte zum Umplatzieren der Holzkohle. Die Zangen sollten schwer, stabil und mindestens 40 cm lang sein. Außerdem sollten sie robuste Metallgreifer haben, handlich und spülmaschinenfest sein. Praktisch ist ein Sperrmechanismus, der die Zange in der geschlossenen Stellung arretiert, wenn sie nicht benutzt wird.



ANZÜNDKAMIN

Mit ihm bringt man mühelos und schneller als mit jeder anderen Anzündhilfe Holzkohle und Grillbriketts gleichmäßig zum Glühen. Er sollte ein Fassungsvermögen von mindestens 5 Liter (für 80-100 Briketts) haben. Und zwei Griffe sind besser als einer: ein Griff an der Seite zum

Hochheben und ein Scharniergriff oben, um die Kohle auf den Grill zu schütten.



GRILLBÜRSTE

Damit wird der Rost vor dem Grillen und auch währenddessen gereinigt. Wählen Sie ein stabiles Modell mit langem Stiel und Borsten aus rostfreiem Stahldraht.



DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER

Damit können Sie den Garzustand des Grillguts perfekt prüfen, egal ob Sie ein preiswertes oder ein teures Thermometer verwenden. Idealerweise sollte der Sensor nahe der Thermometerspitze liegen, so können Sie die Temperatur in dem gewünschten Bereich der Zutat genau messen.



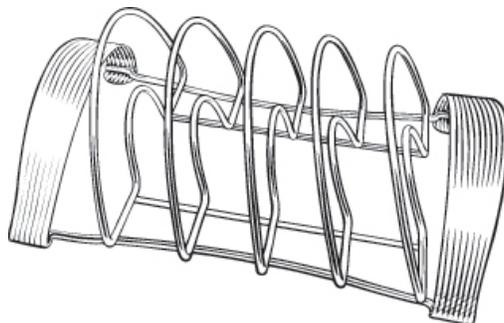
GRILLHANDSCHUHE

Leisten Sie sich gut verarbeitete Handschuhe aus hochwertigem Material, die eine Weile halten.



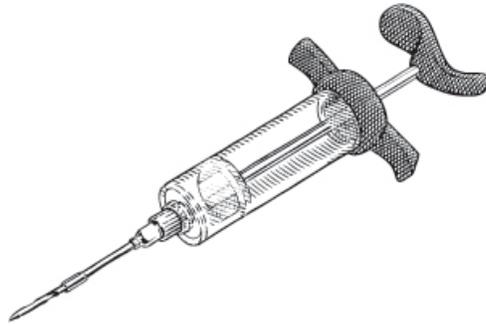
EINWEG-ALUSCHALEN

Die sollten Sie immer griffbereit haben. Sie sind vielseitig einsetzbar, zum Beispiel zum Einweichen von Holz-Chips, als Ersatz für eine Wasserpfanne oder nur zum Ablegen des Grillguts. Ebenso können sie als Grillschale verwendet werden, um kostbaren Bratfond aufzufangen.



KOTELETT- ODER SPARERIB-HALTER

Dieses äußerst praktische Zubehör hält Rippchen (Ribs) aufrecht auf dem Grill. So passen etwa vier Spareribs darauf statt nur zwei, die flach auf den Grill gelegt werden.



SPRITZE

Einer der Geheimtipps von vielen Grillprofis ist, das Fleisch vor dem Räuchern mit einer würzigen Marinade oder Lake zu »impfen«. Mit diesem Werkzeug lässt sich die Flüssigkeit gleichmäßig in das Fleisch injizieren.



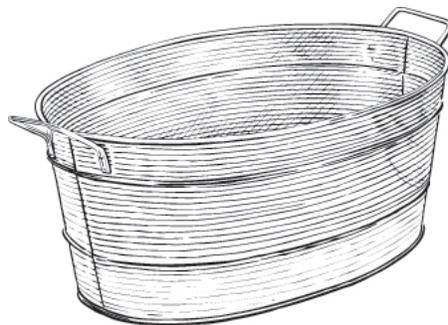
MEHLSIEB

Mit seiner Hilfe können Sie Ihre Lieblingswürzmischung mit ein paar Handumdrehungen schnell und gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen.



SPRÜHFLASCHE

Füllen Sie eine Flasche mit Apfelsaft und Essig. Geräuchertes Fleisch, das mit dieser Mischung besprüht wird, bleibt feucht.



BLECHWANNE

Grillprofis schütten die heiße Asche in eine solche Wanne, um sie darin abkühlen zu lassen und dann zu entsorgen. Auch den heißen Anzündkamin kann man darin gut abstellen. Die Wanne stets auf einen nicht brennbaren Untergrund stellen.