

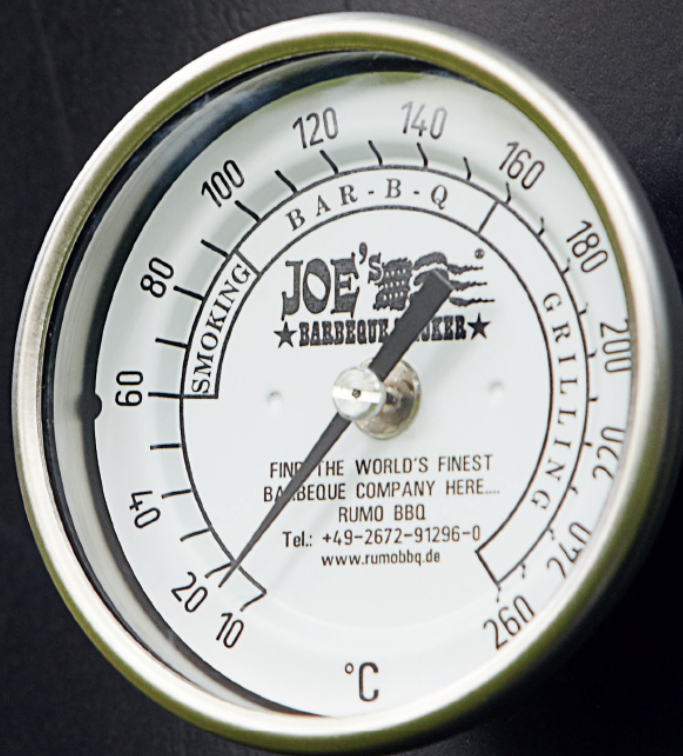
Franz-Christoph Heel (Hrsg.)

# **DAS KLEINE SMOKER BUCH**



**DAS  
EINSTEIGER  
BUCH**

**HEEL**





## IMPRESSUM

### HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt

53639 Königswinter

Tel.: 02223 9230-0

Fax: 02223 9230-13

E-Mail: [info@heel-verlag.de](mailto:info@heel-verlag.de)

Internet: [www.heel-verlag.de](http://www.heel-verlag.de)

© 2013 by HEEL Verlag GmbH

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 des Verlages 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.

**Satz und Gestaltung:** Muser Medien GmbH, Christine Mertens, Königswinter

**Fotos:** Thomas Schultze Seite [1](#), [3](#), [4](#), [6](#), [8/9](#), [11](#), [12](#), [14/15](#), [17](#), [19](#), [26/27](#),  
[28/29](#), [30/31](#), [32/33](#), [35](#), [40/41](#), [42/43](#), [45](#), [48](#), [57](#), [61](#), [62](#), [67](#), [69](#), [70](#), [74](#),  
[80](#) Ramon Wink Seite [16](#), [18](#), [20/21](#), [22/23](#), [24/25](#), [36/37](#), [38/39](#),  
[46/47](#), [50/51](#), [52](#), [58/59](#), [60](#), [64](#), [73](#)

**Projektleitung:** Christine Birnbaum

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 -

ISBN 978-3-86852-681-3

ePub-ISBN 978-3-95843-120-1

Franz-Christoph Heel (Hrsg.)

# **DAS KLEINE SMOKER BUCH**



**HEEL**





# Inhalt

Einige Worte vorweg

## **Vom Grillen, Räuchern und Smoken**

Grillen

Räuchern

Smoken

## **Die Qual der Wahl**

Offset- oder Barrel-Smoker

Wasser- oder Bullet-Smoker

Keramik-Smoker

## **Feuer – aber wie?**

Anfeuern mit Holz

Anfeuern mit Kohle oder Briketts

## **... und jetzt noch Aroma**

Pellets

Chips und Chunks

## **Allerlei Zubehör**

## **Pflege eines Barrel-Smokers**

## **Rubs und Mopps und einiges mehr**

Rubs

Pasten

Marinaden

Mopps

## **Rezepte**

Pulled Pork

Classic Coleslaw

Non-Classic-Brisket  
Hot & Sweet Chickenwings  
Cowboy Beans  
Aloha State Ribs  
Brined Dragon Drumsticks  
Homemade Smoky Almonds  
Pfirsich-Cobbler  
Obst-Cobbler







## Einige Worte vorweg

Beim Übersetzen kann man bekanntlich so manchen Schiffbruch erleiden. „To smoke“ ist einer der Begriffe, die dazu prädestiniert sind, zwar nicht komplett, aber doch halbwegs aufs Glatteis zu führen. Und so musste sich sicherlich mancher Hobbygriller auch erst einmal erklären lassen, dass mit „Smoken“ mitnichten nur das traditionelle Kalt- und Warmräuchern gemeint ist, auch wenn es damit ganz richtig übersetzt wäre. Natürlich kann man in einem Smoker beispielsweise Forellen räuchern. Aber das, was das Smoken so unverwechselbar macht, ist das Garen großer Fleischstücke bei niedriger Temperatur unter Zugabe von Rauch – also das klassische BBQ.

Dieses kleine Büchlein richtet sich demnach an all jene, die das Stadium der Begriffsklärung erfolgreich abgeschlossen haben, aber noch nie an einem Smoker eigenständig und selbstverantwortlich tätig geworden sind. Da man für die Anschaffung eines solchen aber eine ordentliche Summe investieren muss, sollte vorher geklärt werden, ob das Temperament des Käufers überhaupt mit dem des Smokers harmoniert. Denn Smoken ist nichts für Ungeduldige, die mal eben schnell mit einem perfekt gebrandeten Steak aufwarten und imponieren wollen. Und Menschen mit akut knurrendem Magen werden mit einem Smoker auch nicht glücklich. Es sei denn, die Smoker-Session soll ein Test für eine bevorstehende Fastenwoche werden. Da bieten sich sechs, sieben Stunden mit einem permanenten Hungergefühl an der frischen Luft sicherlich als optimaler Testlauf an.

Um beim Smoken erfolgreich und zufrieden zu sein, muss man sich Zeit nehmen. Richtig viel Zeit. Denn nur dann kommt man zum optimalen Ergebnis – und das entschädigt für die vielen Stunden, die man mit Temperaturregelung, Rauchdosierung und -aromatisierung und geduldigem Abwarten verbracht hat. Garantiert!