

BAR-B-Q – entscheidend ist die Fleischauswahl

Machen wir es besser!

Grillieren und Barbecue als absolut älteste und am weitesten verbreitete Garmethoden finden besonders im Sommer immer mehr Anhänger. Der Grillsmog über einem grösseren Campingplatz kann sich bisweilen bald mit der Dunstglocke über Mexiko-City messen. Die hier demonstrierten Grillkünste reichen vom „Do-it-yourself-Tannzapfen-Holzkohle-Bastler“ bis zum zweimal goldgelben Schweinskotelett mit „Benzin-Direkteinspritzung“.

Da liegt der Unterschied

Der Unterschied zwischen Barbecue und Grill liegt in der Temperatur: das heisst, je tiefer die Temperatur desto Barbecue. Barbecuegrillieren ist der Gegenpol zum direkten Grillieren: eine langsame indirekte Garmethode bei meist sehr niedriger Temperatur.

Teuer = besser?

Heute gilt als schick, anlässlich einer aufwändigen Gartenparty möglichst edle Fleischstücke, die man nur kurz braten muss, aufs Feuer zu legen. Grillieren war aber eigentlich die Verpflegungsmethode der armen Leute, die sich keine Küche leisten konnten und im Freien kochen mussten. Daher wurden bei den weniger betuchten Leuten auch die günstigeren Fleischstücke gegart. Stücke, die in unseren Breitengraden als „nicht zum Grillieren geeignet“ gelten, sondern nur gekocht oder geschmort auf den Tisch kommen. Tatsächlich gibt es aber eigentlich nichts, das man in einem Barbecue-Smoker nicht geschmackvoll bei Niedertemperatur zubereiten könnte.

Fleischstücke, die schön gleichmässig mit Fett durchwachsen, oder wie der Metzger sagt, marmoriert sind, bringen geschmacklich das beste Ergebnis. Dies gilt für alle Fleischsorten. Die absolut klassischen Grillstücke stammen vom Rind. Wer kennt nicht die argentinischen „Asados“ auf einer Hazienda. Auf der ganzen Welt schwärmt man davon. Eigentlich ist es nur billiges Siedfleisch vom Federstück mit Bein.

Ausländisches Fleisch oder Schweizer Fleisch?

„Das ist aber nicht das gleiche Fleisch wie bei uns“ hört man oft als Antwort. Wenn man die Edelstücke von brasilianischen oder argentinischen Rindern mit den hiesigen vergleicht, sind sie den unseren sehr ähnlich. Es sind die Frische, die den typisch würzigen Geschmack auf der einen Seite beeinflusst (das Fleisch lässt man dort nur drei bis vier Tage abhängen), und die lange Garzeit bei tiefer Temperatur, die es zart machen. Wenn man also ein Zwölf-Franken-Siedfleisch im Barbecue-Smoker zu einer Delikatesse grillieren kann, was kann man dann nicht grillieren? – Nichts!

BBQ mit Schweinefleisch

Jedes Jahr im Mai strömen Zehntausende von Barbecuefans aus aller Welt nach Memphis Tennessee, um eine dreitägige Barbecue-Orgie zu feiern, die auch offiziell als Wettbewerb um die Weltmeisterschaft im Grillen gilt. Die Teilnehmer-Teams tragen Namen wie „ Patio Porkers“ , „ Sultans of Swine“ oder „ Jurassic Pork“ , die unzweideutig verkünden, dass Schweinefleisch ihre Nummer Eins ist.

Schweinefleisch eignet sich bestens zum Direkt- und Barbecuegrillieren. Dank der grosszügigen Marmorierung mit Fett bleibt es auch bei längerem Garen saftig, und sein Geschmack nimmt es mit feurigen Chilis, Chinagewürz und Barbecue Sauce auf. Die Amerikaner sind nicht die einzigen, die solche „ Schweinereien“ lieben. Auf einer Liste der besten Barbecue-Gerichte würde sicher Schweinelende aus Jamaika (Jerk), balinesischer Schweinebraten sowie mexikanisches Schweinefleisch Oaxaca zu finden sein. All diese Gerichte basieren auf einem schonenden, langsamen Braten bei tiefer Temperatur.

Wer kennt sie nicht: Münchens Haxen, goldbraun, saftig, zart. Das ist kein Grillwerk von Minuten. Die Haxen werden langsam gegart bei tiefer Temperatur und anschliessend knusprig grilliert. Im Barbecue-Smoker ist das ein Kinderspiel. Einfachere (günstigere) Stücke von einer gewissen Grösse sind auch in der Handhabung einfacher. Auf eine halbe Stunde mehr oder weniger kommt es dabei nicht an.

BBQ in den USA

Bei einem richtigen „ North Carolina Barbecue“ werden die Schweineschultern mit einer Würzmischung aus Paprika, Salz, Zucker und anderen Gewürzen eingerieben. Die Schultern garen dann während sechs bis acht Stunden über Hickoryholz im Rauch bis sie so zart sind, dass sich das Fleisch mit den Fingern abziehen lässt.

Ähnlich verläuft ein Barbecue in Texas. Dort geht nichts über Rindfleisch. Geniesst man dort eine Rinderbrust, ist sie so rauchig aromatisch wie frisch aus dem Kamin, so saftig wie Gulasch und so zart, dass man sie mit der Gabel zerdrücken kann. Die Zubereitung ist von beeindruckender Schlichtheit: Sie basiert im wesentlichen auf Zeit und dem Rauch von Eiche, Hickory oder Mesquit. Eine gut gegrillte Rindsbrust kann gut bis zu 18 Stunden im geschlossenen Grill verbleiben, wodurch sich das Fleisch am Rand rötlich verfärbt. Diese Verfärbung nennt man Rauchring. Wenn schon USA und Barbecue, dann sicher auch Rib-Eye, Strip-loin oder Tender-loin, die absoluten Highlights eines jeden Barbecues. Das butterzarte und fein marmorierte Fleisch hat seine Barbecue-Anhänger auf der ganzen Welt gefunden. Die besten Ergebnisse erreicht man auch hier mit der Zubereitung bei niedriger Temperatur. Die Amis gehen dabei aber so weit, dass sie die Temperatur auf 60°C absenken, was einem Schnelllagern gleichkommt. Dieses Verfahren kann aber nur bei frischem Fleisch angewandt werden.

So spart man Zeit und hat Erfolg

Fleischstücke, die lange gegart werden müssen, können – um Zeit und Holz zu sparen – auch vorgekocht werden. Am besten eignet sich das „Sous-vidé“-Verfahren.

Wie wäre es mit einem saftig gegrillten Ochsenschwanz, der zuvor sanft im „Sous-vidé“ Beutel vorgekocht wurde? Auch ein schönes Stück frische Schweinsbrust mit erlesenen Gewürzen im Beutel bei Niedertemperatur vorgegart und anschliessend im Grill mit einer Honig-Sesam-Marinade indirekt fertig grilliert, kann als Festessen serviert werden. Bei Rindfleisch erreicht man die besseren Ergebnisse, wenn es ganz auf dem Smoker grilliert wird. Magere Stücke behalten den Saft besser, wenn man sie nach dem Anbraten in einen Topf mit feinem Gemüse und anderen Zutaten abgelöscht und zugedeckt bei Niedertemperatur fertig garen lässt.

Spezielle Bouquets und Geschmacksnoten erreichen wir bei eher mageren Stücken, die ja heute immer mehr verlangt werden, indem sie vorher mit Gewürztees oder Gewürzlake eingespritzt werden. Wenn solche Stücke bei tiefer Temperatur grilliert werden, bleiben sie trotzdem geschmackvoll und saftig.

Also – rühren Sie die Barbecuesauce an und sehen Sie zu, dass Sie auch bald Schwein haben...

Feine Marinaden

Orangenmarinade

1 kg	Würz-Mix
1 kg	Dijonsenf
100 g	Paprika
500 g	Öl
10 Stk.	Orangen, Saft und etwas Rinde geraffelt

Knoblauchmarinade

2 kg	Knoblauch frisch gehackt
200 g	Butty provencal
200 g	Knoblauch flüssig
500 g	Dijonsenf
300 g	Kochsalz
800 g	Öl

Gewürzlake

650 g	Wasser
300 g	Rotwein
50 g	Nitritpökelsalz
20 g	Knoblauch flüssig
20 g	Paprika flüssig
10 g	Currypaste (in wenig Wasser gut auflösen)

Rund ums Barbecue

Geschichte des Barbecue

Das echte Barbecue entstammt dem Ausdruck eines Indianerstammes auf Haiti als Begriff für die Tätigkeit, einen Holzspieß mit Fleisch über das Feuer zu halten und dieses zu braten. Die Kreolen übernahmen dieses Wort und brachten es auf das amerikanische Festland. Der Begriff Barbecue wurde für nach dieser Methode grilliertes Fleisch, namentlich für gewürzte Grilladen, benutzt. Wann genau das Würzen begann, ist nicht ganz sicher bestimmbar, aber sicherlich wurde es durch die Kreolen beeinflusst und durch die Cajuns langsam nach Texas gebracht.

Seit Urzeiten verwenden die Menschen Holz zum Kochen bzw. Braten. Während des letzten Jahrhunderts wurde diese Quelle langsam durch Gas und Elektrizität verdrängt.

Die Barbecuestände, hauptsächlich von Amerikanern afrikanischer Herkunft betrieben, waren lange Zeit die einzigen Orte, an welchen Grilladen mit richtigem Holz gegrillt in der Öffentlichkeit angeboten wurden. Zur Zeit der Depression im Jahre 1929 und während des zweiten Weltkrieges erwachte diese Tradition wieder zum Leben. Dazwischen war das echte Barbecue für die meisten Menschen nicht mehr existent oder gefragt. Wenn, dann fand man es nur noch in afro-amerikanischen Gemeinschaften.

Renaissance des Barbecues

Mitte der 50er-Jahre, als die Amerikaner wieder einen neuen und besseren Lebensstandard mit viel Freizeit genießen konnten, begann das Grillieren auf Kohlebriketts im eigenen Garten. Die Holzkohle fand als einfach zu handhabende und billige Energiequelle für das Grillieren im Garten eine breite Akzeptanz. Die Amerikaner liebten bald einmal ihre Grilladen mit dem leichten, unverkennbaren Rauchgeschmack.

Leider fehlte damals die Energiequelle Holz fast gänzlich. Denn erstens wollten es die meisten Amerikaner schnell und einfach haben, zweitens entstand Rauch auch durch die Anzündflüssigkeit oder durch das verbrannte Fett, das vom Grillgut über die Holzkohle tropfte. Beides ist nach heutigen Erkenntnissen nicht eben gesundheitsförderlich.

Modernes, echtes Barbecue

Bald erfanden eingefleischte Barbecueliebhaber das alte Bratrohr neu und kreierte den Barbecue-Smoker. Das heisst, Feuerbox auf der Seite, Grillgut mit indirekter Hitze garen oder grillieren. Mit diesem Gerät (das Original von Joe`s) konnten sie nun den gewünschten Effekt von Holzgeschmack ohne verbrannte Fette und vor allen Dingen ohne Chemie (Anzündflüssigkeit) erreichen.

Fazit: Barbecue bedeutet nichts anderes als Kochen im Freien.

Einige Kochvarianten mit den wichtigsten Kochtipps

Direktes Grillieren

Feuer anzünden, Waren auf die Glut, grillieren wie althergebracht.

Vorteil: Grillatmosphäre und kurze Kochzeit

Nachteile: langes Warten auf die Glut, leichtes Verbrennen bei zu grosser Hitze, Fettbrand, generelles Austrocknen des Grillgutes.

Indirektes Grillieren

Feuer anzünden und im ersten Drittel der Garbox das Grillgut auflegen.

Vorteile: kein langes Warten auf die Glut (10 – 15 Min. genügen), kurze Kochzeit, kein Feuerbrand

So können Sie auch mariniertes Fleisch konventionell grillieren, ohne dass die Marinade verbrennt. Zudem erfordert indirektes Grillieren nur wenig Überwachung, da das Grillgut nicht mit den Flammen in Berührung kommt.

Barbecue

Tipp: Verwenden Sie beim Barbecue wenn möglich nur grosse Fleischstücke.
Barbecuetemperatur: zwischen 90° und 140°C

Beim Anfeuern verfahren Sie gleich wie beim indirekten Grillieren. Sie entfachen ein Feuer in der Feuerbox, und schon nach wenigen Minuten können Sie Ihr gewünschtes Stück Fleisch in die Garkammer legen und es getrost für einige Stunden „vergessen“. Was Sie aber nicht vergessen dürfen ist, von Zeit zu Zeit etwas Holz nachzulegen.

Nun können Sie die Garzeit selber steuern:

- *bei geschlossener Feuerbox:*

Bei geschlossener Feuerbox erhalten sie mehr Hitze, d.h. Ihr Gargut hat schneller die gewünschte Kerntemperatur.

Vorteile: schneller, weniger Rauchgeschmack (nach Belieben)

Nachteile: Gewichtsverlust, schnelleres Austrocknen

- *bei offener Feuerbox:*

Vorteile: Bessere Regelung der Temperatur, kein Austrocknen des Gargutes, weniger Gewichtsverlust, wenig oder keine Überwachung nötig.

- Auch wenn Ihre Gäste aus irgendeinem Grund Verspätung haben, werden Sie nie in den Stress kommen, Ihren Gästen trockenes oder verbranntes Fleisch zu servieren.
- Sie legen Ihr Fleischstück einfach in den hintern Teil der Garkammer, so reduziert sich die Hitze, und Ihr Gargut trocknet nicht aus.
- Sie können auch Fleischstücke von zweiter Qualität zart kochen, zum Beispiel Schweinsschulter, Siedfleisch, Schweinshaxen usw.
- Probieren Sie einmal eine Lachsseite. Diesen Geschmack werden Sie nicht so schnell wieder vergessen.

Vor allem bei professionellem Einsatz entstehen für Sie als Wirt oder Caterer enorme Vorteile gegenüber dem konventionellen Grillieren (ähnlich wie beim Kochen mit dem Holdomaten).

Nachteile: Das Barbecue muss geplant werden (lange Kochzeit). Bei langer Garzeit starker Rauchgeschmack (bei den Amerikanern sehr beliebt)

Tipp: Nach ca. 2 Std. das Gargut in Folie packen und so fertig garen. Zum Beispiel Rindsrippe, Siedfleisch, Schinken, Haxen usw.

Holzsortenwahl

Das Holz muss trocken und gut gelagert sein. Grundsätzlich können Sie jegliche Art von Holz verwenden. Bei der Holzsortenwahl verhält es sich wie in der Küche bei der Auswahl der Gewürze: Durch die Wahl des Holzes können Sie verschiedene Geschmacksrichtungen erzielen.

Fruchthölzer wie Apfel, Birne, Pflaume und Kirsche

sind besonders aromatisch. Aber auch innerhalb dieser Hölzer ist der Geschmacksunterschied gross. Apfelbaum zum Beispiel ist relativ mild, Kirschbaum hat eine tieferen Heizwert, ist aber intensiv im Geschmack.

Birke und Buche

sind bei uns aber am einfachsten zu erhalten und eignen sich bestens fürs Kochen im Freien.

Tanne

ist höchstens zum Anfeuern zu gebrauchen, da sie einen tiefen Heizwert hat und beim Verbrennen „ spritzt“ .

Rezept 1: Rindsbraten mit Rosmarin vom Grill

(Zutaten für 4 Personen)

800	g	Rindsbraten (Schulterspitz)
		Salz
6	El	Olivenöl
2	El	grob zerstampfter schwarzer Pfeffer
2	El	grob gemahlene Korianderkörner
4	El	Rosmarinnadeln
4	El	fein geschnittene Frühlingszwiebeln
		Alufolie zum Einpacken

Zubereitung

Den Rindsbraten mit Pfeffer, Koriander und Olivenöl einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Grill einheizen.

Das Fleisch salzen und über der Glut rundum gut angrillieren. Auf ein grosses Stück Alufolie legen, den Rosmarin und die Frühlingszwiebeln darüberstreuen, etwas Olivenöl darübergiessen und das ganze gut mit Alufolie einpacken.

Das Paket im Kugelgrill oder über der Glut ca. 2 – 3 Std. garen.

Zubereitung im BBQ Smoker

Den Braten ebenfalls gut angrillieren und während einer Stunde in der Garkammer garen.

Den Braten auf ein Stück Alufolie legen, mit Rosmarin bestreuen, mit Olivenöl übergiessen, satt einwickeln und weitere 3 – 4 Std. barbecuen.

Aus der Folie nehmen, tranchieren und mit einer beliebigen Sauce servieren.

Tipp: Der Braten kann auch nach dem Angrillieren in einem feuerfesten Gusstopf zubereitet werden.

Rezept 2: Schweinscarré vom Grill

(Zutaten für 4 Personen)

1	kg	Schweinscarré mit Knochen
2	El	fein geschnittenes Zitronengras
2	El	fein geriebener Ingwer
2		zerriebene Lorbeerblätter
2		Knoblauchzehen fein gehackt
		Zeste von zwei Zitronen
4	El	Olivenöl

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade miteinander vermischen.

Das Schweinscarré mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit der Marinade einstreichen.

Den Kugelgrill oder den Barbecue-Smoker einheizen und das Fleisch darin garen.

- Kugelgrill: ca. 1 Std. 30 Min.
- Smoker: ca. 3 - 4 Std. bei 100° - 120°C
- Kerntemperatur: 66° - 68°C

Rezept 3: Pouletschenkel vom Grill

(Zutaten für 4 Personen)

1	kg	Pouletschenkel mit Knochen
2	El	Gewürzöl
4		Salbeiblätter
4		Thymianzweige
2	El	Englischsenf

Zubereitung

Das Pouletschenkel mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit Englischsenf einstreichen. Unter die Haut ein Salbeiblatt und etwas Thymian legen.

Den Kugelgrill oder den Barbecue-Smoker einheizen und das Fleisch darin garen.

- Kugelgrill: ca. 30 Min.
- Smoker: ca. 2 - 3 Std. bei 100° - 120°C
- Kerntemperatur: 72° - 74°C

Rezept 4: Lammrüchen mit Pilzkruste

(Zutaten für 4 Personen)

4		Lammrücken
2	El	Gewürzöl
2	EL	frische gehackte Kräuter
1		kleine gehackte Zwiebel
100	Gramm	gehackte Pilze
4	El	Paniermehl

Zubereitung

Die Lammrücken mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und anbraten, und mit en angezogenen(Sautierten) Zwiebeln,Pilze,Kräuter und Paniermehl belegen, das ganze nun noch für ca. 10 Minuten zurück auf den Grill legen.

- Kugelgrill: ca. 15 Min.
- Smoker: ca. 1 Std. bei 70° - 90°C
- Kerntemperatur: 54° - 58°C

Rezept 5: Spare Ribs mariniert mit frischen Kräutern und Ahorn

Mit der Fleischgabel wird die Silberhaut der Spare Ribs abgelöst und entsorgt.

Frischer Rosmarin, Zitronenthymian, Oregano werden leicht gehackt und beidseitig über dem Spare Ribs-Rechen verteilt.

Ahornsirup, Englischsenf und gutes Olivenöl vermischen und ebenfalls auf die Spare Ribs geben. Nach Belieben können Sie auch noch etwas Sesam begeben.

Mit gebrochenem schwarzen Pfeffer abrunden und das ganze im Kühlschrank ca. 8 Std. einwirken lassen.

Bevor Sie die Ribs in den Barbecue-Smoker geben, wird noch gesalzen.

Im BBQ-Smoker bei 80 - 90° C über mehrere Stunden barbecuen und ab und zu mit der Ahorn-Senf-Ölmarinade bestreichen .

Wenn sich das Fleisch ganz leicht vom Knochen löst, sind die Spare Ribs erst richtig meisterlich gemacht.

Rezept 6: Tafelspitz oder Rindshals aus dem Barbecue-Smoker

Der Tafelspitz oder Rindshals ist in der herkömmlichen Küche eigentlich ein Stück Fleisch, das im Wasser gesiedet wird und eine Endkerntemperatur vom 85° C hat. In der Barbecuezene, mittels eines Smokers, hat sich nun diese herkömmliche Methode total geändert. Aus dem Siedfleisch ist ein völlig neuer Tafelspitz entstanden. Dank der Niedrigtemperaturmethode und dem schonenden Smoken wird der Tafelspitz und Rindshals zu einer preisgünstigen Alternative zum „ Entrecôte“

Tafelspitz & Rindshals wird bei einer Kerntemperatur von ca. 57° C serviert. Und sehr fein geschnitten.

Das Rezept dazu

Verwenden Sie eine hervorragende Schweizer Fleisch-Qualität, die lange gelagert wurde. In der Fachsprache: dass das Ausgangsprodukt „ schön reif“ ist.

Marinieren Sie den Tafelspitz mit Rhapsody, frischem Rosmarin, Zitronenthymian, gebrochenem schwarzen Pfeffer und lassen Sie ihn für mehrere Stunden in der Marinade, so dass die Kräuter den Geschmack abgeben können.

Salzen Sie den Tafelspitz erst, wenn er in den Smoker kommt.

Gekapseltes Salz kann verwendet werden, doch gibt dieses den Salzgeschmack nur in einem kleinen Umkreis ab (es verteilt sich schlecht und zieht nicht ein).

Im BBQ-Smoker bei 80 - 90° C über mehrere Stunden barbecuen und ab und zu mit Rhapsody (Gewürzöl) bestreichen.

Der Tafelspitz ist fertig, wenn er eine Kerntemperatur von 55 C erreicht hat.

Dünne Tranchen sind Voraussetzung, um grossen Erfolg bei den Gästen zu erzielen.

Rezept 7: Gefüllte Zwiebeln

- Die Zwiebeln (ca. 200 g das Stück) schälen
- In kochendem Salzwasser 8 Minuten kochen
- Im Eiswasser kühlen
- Zwiebeln aushöhlen
- Zum fertig Auskühlen und abtropfen auf Gitter legen
- Vor dem Füllen mit einer pfefferhaltigen Gewürzmischung leicht salzen

Füllung :

- 1 Teil Sauerkraut
- 1/3 Teil Brandteig (Milch, Wasser, Butter, Margarine, Salz Weissmehl Ei)
- 1/50 Teil Knoblauchpaste
- 1/100 Teil Kräutermischung (z.B. Wiberg Kräuterbutter)
- 1/25 Teil Senfrüchte in kleinen Würfeln
- 1/10 Teil frischer Schnittlauch (der kalten Masse begeben)
- 1/10 Teil rezepter Reibkäse (der kalten Masse begeben)

Masse in die Zwiebel füllen und dekorativ anrichten.

Rezept 8: Gefüllte Tomaten

- Tomaten (grosse, nicht weiche)
- Halbieren und das Fruchtfleisch entfernen
- Vor dem Füllen mit einer pfefferhaltigen Gewürzmischung • leicht salzen

Füllung :

- 1 Teil Sauerkraut
- 1/50 Teil Olivenöl
- 1/2 Teil Frühlingszwiebeln fein geschnitten
- 1/50 Teil Knoblauchpaste
- 1/50 Teil Kräutermischung (z.B. Wiberg Kräuterbutter)
- 1/4 Teil weisses Paniermehl
- 1/10 Teil frischer Schnittlauch (der kalten Masse begeben)
- 1/5 Teil rezepter Reibkäse (der kalten Masse begeben)

Masse in die Tomaten füllen und dekorativ anrichten.

Rezept 9: Gefüllte Äpfel

Äpfel, (kochfest, mittelgross)
Ausstechen

Füllung

1 Teil Haselnüsse geröstet und gerieben
1/2 Teil Saucenrahm
1 Teil Zucker
1 Teil Mandelmasse (fix-fertig)
1/2 Teil Rosinen eingeweicht
wenig Zitronen- und Orangenraspe
Masse in die Äpfel einfüllen

Rezept 10: Flambierte Erdbeeren mit Crème Fraiches (Zutaten für 4 Personen)

800 Gramm knackige frische Erdbeeren

*je 50 Gramm Rohr und Weisszucker mit etwas Butter Karamellisieren.
Mit wenig Orangenjus ablöschen und Einkochen.
Die in grosse Stücke geschnittenen Erdbeeren kurz erwärmen und mit
Hochprozentigem Orangenliquer Flambieren
Anrichten und mit Crème Fraiches servieren.*

Marinieren

Mit dem Würzen und Marinieren gibt der Barbecuer dem Fleisch oder den Beilagen die spezielle Geschmacksrichtung. Davon hängt sehr viel ab: Untersuchungen bei Juroren haben gezeigt, wie unterschiedlich sehr ähnlich zubereitete Gerichte je nach ihrem Geschmack bewertet werden. Nutzen Sie diesen Umstand auch bei Ihrer täglichen Arbeit in der Küche oder am Smoker. Besonders beliebt sind schmackhafte Ölmarinaden mit frischen Gartenkräutern. Die Kräuter behalten ihren feinen Geschmack und geben sie an Fleisch, Fisch oder Gemüse weiter. Zudem verhindert Niedertemperaturgaren ein Verbrennen dieser Kräuter. Flüssige und trockene Marinaden erzeugen eine grosse Geschmacksvielfalt und eignen sich für verschiedenste Anwendungen. Besonders originelle Mischungen sorgen für eine persönliche Note und zeichnen den Barbecuer aus.

Diese Zutaten eignen sich bestens für die Zubereitung einer Kurzmarinade:

Rindfleisch: <ul style="list-style-type: none"> • Olivenöl • Thymian • Rosmarin • Pfeffer aus der Mühle (evtl. Pfefferbouquet) 	Kalbfleisch: <ul style="list-style-type: none"> • Olivenöl • Basilikum • Zitronenmelisse • Thymian • Pfeffer aus der Mühle
Schweinefleisch: <ul style="list-style-type: none"> • Olivenöl • Majoran • Paprika • Pfeffer aus der Mühle 	Lammfleisch: <ul style="list-style-type: none"> • Olivenöl • Basilikum • Thymian • Zitronenmelisse • Majoran • Knoblauch • Pfeffer aus der Mühle
Geflügel: <ul style="list-style-type: none"> • Olivenöl • Salbei • Thymian • Rosmarin • Paprika • Knoblauch 	Fisch: <ul style="list-style-type: none"> • Petersilie • Kerbel • Dill • Zitronenmelisse • Estragon • Pfeffer aus der Mühle • Zitronensaft

Backen und Garen im Smoker & Grill

Die Verbindung von Barbecue mit dem Backen von Brot und dem Garen von Gemüse- oder Obstbeilagen entspricht ganz dem Trend, der durch die Swiss Barbecue Association beabsichtigten Bemühungen. Darin liegt ohne Zweifel auch das Interesse der vielen Hobby-Barbecuer.

Brot-Beilagen

Dreieckbrot

Poulisch (3000 g)

- 1500 g Wasser
- 10 g Backhefe
verrühren
- 950 g Weissmehl, Type 400
- 550 g Halbweissmehl, Type 720
mit Schwingbesen alle Zutaten knollenfrei verrühren

Gär- 1 Stunde bei Raumtemperatur,
anschliessend 15- 20 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Teig (7600 g)

- 1500 g Wasser
- 45 g Backhefe
- 30 g Flüssigmalz
- 3000 g Poulisch
- 2000 g Weissmehl, Type 400
- 1200 g Halbweissmehl, Type 720
alle Zutaten miteinander mischen
- 105 g Speisesalz
bei Hälfte der Mischzeit beifügen und den Teig plastisch auskneten

Aufarbeiten

Teigstücke von 400 g satt rund wirken und 10 Minuten abstehen lassen. Mit Rollholz drei Zungen von

5 cm Länge formen. Die Spitzen mit wenig Öl bepinseln und auf die Teigkugel legen. Die Teigstücke wenden, auf Teigtuch legen und gut gären lassen.

Backvorbereitung

Die Teiglinge wenden und mit Halbweissmehl, Type720 stauben.

Gemüse und Obst Beilagen

Dem Ideenreichtum beim Barbecue sind keine Grenzen gesetzt. Liebhaber von Gemüse und Obst, auch Vegetarier, kommen voll auf Ihre Rechnung. Fast jedes Gemüse kann in zahlreichen, phantasievollen und wertvollen Kreationen schonend zubereitet werden. Die fettfreien Verarbeitungsarten entsprechen ganz modernen, gesundheitsbewussten Ernährungsgewohnheiten.

Tipps und Tricks

Der Umgang mit dem Grill und die Zubereitung des Grillgutes lässt sich schnell und einfach erlernen. Mit den folgenden Tipps werden Sie sicherlich bald ein perfekter Grillmeister.

(Holzkohlegrill:) Voraussetzung für ein gutes Grillerlebnis ist ausreichende Hitze. Die Glut hat ihre optimale Grilltemperatur, wenn die Holzkohlestückchen mit einer feinen weißen Ascheschicht überdeckt sind. Faustregel: Man hält die Hand über den Rost und zählt “ einundzwanzig, zweiundzwanzig” . Wenn man dies aushalten kann, ist die Hitze genau richtig. Muss man die Hand vorzeitig wegziehen, ist die Hitze zu stark. Kann man es länger aushalten, ist die Hitze zu schwach. Beachten Sie, dass die Holzkohle stets trocken lagert, da diese Feuchtigkeit anzieht und dann schlecht brennt.

Der richtige Abstand zur Hitzequelle ist wichtig für Grilledauer und Qualität des Gegrillten. Man muß dann den Rost näher zur Glut bringen oder sie verstärken.

Vergessen Sie nicht, gelegentlich frische Holzkohle nachzulegen. Hantieren Sie dabei vorsichtig, um ein Aufwirbeln der Aschepartikel zu verhindern.

Grillen ohne Reue

- Spiritus, Benzin oder andere Brandbeschleuniger haben beim Grillen absolut nichts verloren!
- Verwenden Sie zum Anzünden nur handelsübliche Grillanzünder. Spritzen Sie niemals aus einer Flasche brennbare Flüssigkeiten (Spirituosen, Alkohol) in den Grill!
- Achten Sie auf Standfestigkeit des Grillgerätes!
- Abtropfendes Fett in die Glut, bzw. in die Lavasteine kann zu Flambbildungen führen!
- Bei Gasgrillgeräten achten Sie auf die Dichtigkeit der Anschlüsse und dass der Verbindungsschlauch nicht der Hitze ausgesetzt ist.
- Sollte es zu Verbrennungen kommen, kühlen Sie diese sofort mit viel Wasser (auch Mineralwasser ist möglich), decken die Wunde keimfrei ab und kontaktieren den Arzt.

Praktische Hilfen

- Ein Tranchierbrett mit Safrinne und ein scharfes Messer zur Vorbereitung des Grillgutes.
-
- Ein Pinsel, mit dem Sie das Grillgut und den Rost mit Öl bestreichen. Verwenden Sie dazu einen Pinsel mit Naturborsten, da diese nicht schmelzen.
- Verwenden Sie für kleine Stücke eine Grillzange. Bei einer Grillgabel saftet das Grillgut sonst aus.
- Grillhandschuhe schützen vor Hitze, wenn Sie über der Glut hantieren oder den Rost versetzen.
- Halten Sie Aluminiumfolie bereit. Wickeln Sie damit empfindliches Grillgut ein.
- Aluminiumschalen ermöglichen Ihnen, kleingeschnittenes Gemüse mit einer Marinade oder Kräuterbutter zusammen, auf dem Rost zu garen.
- Schaschlikspiesse erleichtern Ihnen das Grillen von kleinsten Stücken, aber auch Gemüse und Obst fallen damit nicht den Rost.
- Holzspieße ca. 1 Std. in Wasser einweichen, dann kohlensie nicht so schnell an.
- *Grillbürsten*
erleichtern das Reinigen des Rostes während dem Grillen, verbrannte Rückstände bleiben nicht an weiterem Grillgut hängen. Verwenden Sie solche mit Hartholzgriffen und Messingborsten, die nicht rosten. Bürsten mit Kratzer zum Entfernen hartnäckiger Reste.
- *Grillbesteck*
Macht sich gut beim Grillen: ein mehrteiliges spülmaschinenfestes Grillbesteck aus poliertem Edelstahl.
- *Doppelspiesse*
Die Doppelspiesse bieten einen sicheren Halt für Fleisch- und Gemüsestücke. Spiesse verwenden aus vernickeltem Stahl und spülmaschinenfest.

Barbecue im Kugelgrill

Wer keinen Barbecuesmoker hat ist nicht zwingend vom Barbecue ausgeschlossen. Auch in einem handelsüblichen Kugelgrill ist es möglich, Barbecue zu machen.

