

# BBQ Fachausdrücke (Interpretation Zehnder)

## grillen / Grillieren

über der Glut von Holz, Kohle und Gas ein Produkt zubereiten (Würste, Steaks, Gemüse etc.) Temperatur 160-240 C

## indirektes Grillieren /grillen

die Nahrungsmittel werden meistens über einer Schale gefüllt mit Wasser, oder einer anderen Geschmksabgebender Flüssigkeit gegart. Der Garraum ist dabei immer geschlossen (Kugelgrill, Gasgrill) aber auch in einem BBQ Smoker wird Indirekt grilliert. Temperatur meistens zwischen 140-200 C

## smoken / räuchern

man unterscheidet kaltes und warmes Smoken.

Kaltes smoken bei 8-32 C und warmes smoken bei 32- 100 C.

Zugabe von Rauch aus verschiedenen Hölzern.

In den USA wird das Holz meistens sehr nass zugegeben(grössere Rauch und Geschmacksbindung)

## barbecuen / neuer Fachausdruck

Niedergahrtemperatur-Garen in einem BBQ Smoker der mit Holz betrieben wird. Temperatur 70-120C

Oder indirektes grillieren bei weniger Hitze mit zusätzlicher Beigabe von Holz oder Holzchips.

Barbecuen ist somit kann auch in einem Kugelgrill oder sogar mit einem Gasgrill möglich.

Die BBQer verwenden meistens Buchenholz oder, noch edler, Fruchtholz (Kirsche, Birne, Aprikose, Apfel etc.) Die Rebholzwurzel ist etwas umstritten, da diese meistens einen hohen Anteil an giftigem Kupfer aufweist (auch in einem Biologischen Weinberg darf Kupfer eingesetzt).