themendienst.de

Fr 02.07.21 09:47

Erfolgreich smoken

Von: Eurobaustoff

Grillen ist mehr als die schnelle Zubereitung einer Mahlzeit – es ist Lifestyle. Die Königsklasse bildet derzeit das Smoken. Damit dabei das perfekte Stück Fleisch gelingt, sind das passende Gerät, die Wahl des Holzes und die richtige Handhabung wichtig.

Mit der rustikalen Optik einer Lokomotive beeindrucken Smoker nicht nur ihre Fans. Wer auf das passende Gerät und ein paar Tipps achtet, wird viel Gefallen an der zeitintensiven Garmethode finden – und die Ergebnisse genießen. Bild: tdx/Tepro

(tdx) Passion, Ritual und für manchen ein eigener Sport: Grillen ist heute viel mehr, als Essen im Freien zuzubereiten. Nach Angaben der EUROBAUSTOFF-Fachhändler gewinnt vor allem das Smoken immer mehr Anhänger. Während das Fleisch auf dem herkömmlichen Grill durch große Hitze gegart wird, ist in einem Smoker der heiße Rauch für das Garen verantwortlich und sorgt für ein ganz eigenes, würziges Aroma. Diese Garmethode nimmt deutlich mehr Zeit in Anspruch, überzeugt aber durch intensiven Geschmack und besonders zartes Fleisch. Zudem erfordert Smoken einige Vorkenntnisse und vor allem den richtigen Smoker.

Smokervielfalt

Die wohl bekannteste Variante ist der Einsatz eines Barrel-Smokers. Er besteht aus zwei Kammern. In der ersten, der sogenannten Feuerbox, wird das Holz befeuert. Rauch und Wärme werden dann in die zweite Kammer geführt, in der sich das Grillgut befindet. Ähnlich funktioniert der sogenannte Reverseflow-Smoker. Hier wird der Rauch zuerst unter der zweiten Kammer hindurch geleitet, um diese und eine in ihr befindliche Platte langsam zu erhitzen. Erst anschließend gelangt der Rauch in die Grillkammer.

Eine weitere Variation ist der Watersmoker. Er verfügt zusätzlich über eine nachfüllbare Wasserschale, die sich oberhalb der Hitzequelle befindet. Diese sorgt für Verdunstungsfeuchte in der Garkammer und damit für saftiges Fleisch. Im EUROBAUSTOFF-Fachhandel können sich Grillfans ausführlich zu allen Smokertypen beraten lassen.

Smoker bestehen aus einem offenporigen Stahl, der vor der ersten Grillsaison unbedingt versiegelt werden muss. Eine Schicht aus Ruß und Rauch verschließt die Poren und schützt den Grill vor Umwelteinflüssen. Dazu wird der Smoker bei einer Temperatur von 120 bis 140 Grad Celsius für ein bis zwei Stunden befeuert, anschließend abgekühlt und dann mit Sonnenblumen- oder Rapsöl eingerieben. Dieses verbrennt leicht und bildet eine zusätzliche Rußschicht für optimalen Schutz gegen Rost. Bei Barrel- oder Pipeline-Smokern wird der Ofen nochmals für etwa eine Stunde bei
circa 140 Grad Celsius betrieben, ehe die erste Barbecueparty steigen kann.

Befeuerung und Aromaholz

Zur Befeuerung des Smokers dienen Hartholz oder Pellets. Für einen besonders feinen Geschmack werden Holzscheite empfohlen. Obsthölzer erzeugen eine mild-fruchtige Note, Eiche oder Buche eher würzige Aromen. Spezielle Räucherchips sorgen zusätzlich auf dem Gas- oder Holzkohlegrill für Geschmacksvariationen. Hier kommen sogenannte Smokerpipes zum Einsatz. Ist die gewünschte Betriebstemperatur erreicht, wird das Grillgut aufgelegt. Mittels Regulierkappen kann nun über Stunden eine konstante Temperatur gehalten werden.

Erlaubt ist, was schmeckt

Im Smoker lassen sich klassische Barbecue-Gerichte wie Spareribs, Beef Brisket und Pulled Pork erstklassig zubereiten. Je nach Größe und Dicke des Fleischstückes beträgt die Garzeit zwischen zwei und 16 Stunden, bei Temperaturen zwischen 90 und 130 Grad Celsius. Durch die indirekte Befeuerung bleibt das Grillgut saftig, dicke Fleischstücke werden außen zart und innen gar. Aber auch Wild, Geflügel oder Fisch gelingen im Rauch gegart hervorragend. Und wer sich einfach nicht mehr von seinem Smoker trennen möchte, der kann in der Garkammer sogar Pizza oder Kuchen zubereiten.

Weitere Informationen rund ums Grillen und Smoken sind im EUROBAUSTOFF-Fachhandel oder unter www.eurobaustoff.de erhältlich.

Fotos

Pressebild
Download

Pressebild
Download

Pressebild
Download

Pressebild
Download

Pressebild
Download

Pressebild
Download

Pressebild
Download

Pressekontakt

EUROBAUSTOFF
Handelsgesellschaft mbH & Co.KG
Auf dem Hohenstein 2+ 7
61231 Bad Nauheim
www.eurobaustoff.de

Ansprechpartnerin:
Jutta Parker
T.: +49 (0) 6032 / 805 198
F.: +49 (0) 6032 / 805 8198
M.:
jutta.parker@eurobaustoff.de