

## Räuchern mit dem Kugelgrill: So wird's gemacht



Smoken muss nicht kompliziert sein: ein herkömmlicher Kugelgrill reicht aus, um Spare Ribs, Hähnchen oder auch Steak ein rauchiges Aroma zu verleihen. Erfahre hier, wie das Räuchern auf dem Gas- oder Holzkohlegrill funktioniert.

### Räuchern: Was ist das?

Beim Räuchern (oder Smoken) werden spezielle Holzchips im Grill platziert, die während des Grillvorgangs aromatischen Rauch entwickeln. Dieser wird vom Grillgut aufgenommen und sorgt so für einen unverwechselbar rauchigen Geschmack. Meist wird beim Smoken das Grillgut über einen längeren Zeitraum bei niedriger Hitze gegart - "Low and Slow" ist die Devise. Viele Klassiker des American BBQ, wie Spare Ribs oder Pulled Pork, werden nach dieser Methode zubereitet. Genausogut kann man aber auch Steak, Fischfilets oder andere Zutaten mit kürzerer Garzeit mit einer rauchigen Note verfeinern. Anfänger sollten sich zunächst daran versuchen, um sich mit der Grillmethode vertraut zu machen und ein Gefühl für den Umgang mit dem Rauch zu entwickeln.

### Räuchern auf dem Holzkohle Kugelgrill: direkte Hitze

Bei direkter Hitze liegt das Grillgut direkt über den Kohlen. Diese Methode empfiehlt sich für alle Speisen mit einer Garzeit unter 30 Minuten, z.B. Steaks, Koteletts, Krustentiere oder Gemüsescheiben. Aufgrund der kurzen

Garzeiten ist das Raucharoma beim Räuchern über direkter Hitze nicht so intensiv. Damit das Grillgut möglichst viel Raucharoma mitbekommt, ist es wichtig, dass es erst aufgelegt wird, wenn der Rauch sich voll entwickelt hat. Hier ist also gutes Timing gefragt.

Und so funktioniert's:

### Holzchips vorbereiten



Eingeweichte Räucherchips

Leg die Holzchips zunächst für mindestens 30 Minuten in Wasser ein, zum Beispiel in einer Alu-Einwegschale. Die Chips sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Durch das Einweichen stellst du sicher, dass sie später eher glimmen, anstatt gleich zu verbrennen. Tipp: Wenn du eine Räucherbox verwendest, musst du die Chips nicht zwangsläufig einweichen und kannst diesen Schritt überspringen.

### Belüftung einstellen

## Räuchern mit dem Kugelgrill: So wird's gemacht



Regelung der Luftzufuhr

Stell den Lüftungsschieber am Kessel so ein, dass möglichst viel Luft an die Kohlen gelangt.

### Kohle anzünden



Glühende Kohlen im Anzündkamin

Verwende zum Anzünden der Kohle am besten einen Anzündkamin. Das ist die sicherste und schnellste Methode. Nimm den Grillrost vom Grill und platziere den Anzündkamin auf dem Kohlerost. Leg einige Anzündwürfel (am besten auf biologischer Basis) in den Anzündkamin. Zünde diese an und füll anschließend die gewünschte Menge an Kohlen ein. Für direktes Grillen ist es meist ausreichend, den Anzündkamin zu drei Vierteln zu füllen. Warte, bis die Kohlen glühen und sie von einer grauen Ascheschicht überzogen sind.

### Kohle auf den Grill legen



Platzierung der Kohlen für Grillen mit direkter Hitze

Schütte die glühenden Kohlen auf das Kohlerost. Bei der direkten Methode kannst du sie einfach in der Mitte des Rostes verteilen.

### Grill vorheizen



Temperaturanzeige am Rösle Holzkohlegrill FS50

Häng den Grillrost ein und schließ den Deckel des Grills. Öffne den oberen Lüftungsschlitz und warte, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Leg gegebenenfalls noch Kohle nach, um die Temperatur zu erhöhen.

### Holzchips auflegen

## Räuchern mit dem Kugelgrill: So wird's gemacht



Auflegen der Räucherbox

Lass die Holzchips gut abtropfen und verteil sie auf den Kohlen. Wenn du eine Räucherbox verwendest, leg sie direkt auf die Kohlen. Danach den Deckel des Grills sofort wieder schließen, damit die Temperatur nicht zu weit absinkt.

### Rauchentwicklung abwarten



Sobald weißer Rauch aufsteigt, kann es losgehen.

Jetzt heißt es noch einmal warten. Bis die Holzchips auf Temperatur kommen, dauert es einige Minuten. Sobald Rauch aus dem Gerät austritt, ist der richtige Zeitpunkt, um das Grillgut aufzulegen. Die Holzchips schwelen jetzt.

### Grillgut auflegen



Jetzt kann der Räucherspaß beginnen.

Leg das Grillgut direkt über die Räucherchips, damit es in der kurzen Garzeit möglichst viel Raucharoma abbekommt und schließ den Deckel, bis es fertig gegart ist. Je nach Rezept musst du es währenddessen ein- bis zweimal wenden.

### Räuchern auf dem Holzkohle Kugelgrill: indirekte Hitze

Das Räuchern über indirekter Hitze eignet sich für alle Speisen, die länger als 30 Minuten gegart und geräuchert werden sollen. Bratenstücke, Ribs, Hähnchen oder ganze Fische werden am besten nach dieser Methode zubereitet, damit sie nicht austrocknen, sondern von allen Seiten gleichmäßig gegart werden. Im Prinzip kannst du bei der Vorbereitung des Grills so vorgehen, wie bei der direkten Methode. Lediglich der Grundaufbau ist ein anderer.

### Grundaufbau für indirekte Hitze



# Räuchern mit dem Kugelgrill: So wird's gemacht

Anordnung der Kohlen fürs Räuchern über indirekter Hitze

Verteile die Kohlen links und rechts auf dem Kohlerost, so dass der Bereich über dem Lufteinlass frei bleibt. Die Räucherchips werden bei diesem Aufbau nach dem Vorheizen auf den Kohlen verteilt. Das Grillgut wird in die Mitte des Grillrosts gelegt, so dass es nicht über der Glut liegt und keine direkte Hitze von unten bekommt.

Die Kunst beim Räuchern mit indirekter Hitze besteht darin, die Temperatur des Holzkohlegrills konstant auf relativ niedrigem Niveau zu halten. Hier einige Tipps, um die Temperatur zu regulieren:



Wichtig beim Räuchern: Die Temperatur immer im Blick behalten.

- Leg zunächst nur wenige Kohlen auf - vor allem, wenn du bei sehr schwacher Hitze (80-120 °C) garen möchtest.
- Stell eine Einweg-Aluschale mit Wasser (zu 2/3 befüllt) unter das Grillgut. Der Wasserdampf hilft, die Temperatur niedrig und das Fleisch saftig zu halten.
- Um nach dem Anzünden der Kohlen die Ausgangstemperatur zu reduzieren, schließ kurzzeitig die Lüftung am Kessel komplett und öffne die Lüftungsschlitze am Deckel nur halb. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, öffne die Lüftungen wieder.
- Kontrollier die Temperatur im Abstand von ca. 30

Minuten. Ist sie zu niedrig, leg Kohle nach. Ist sie zu hoch, verringere die Luftzufuhr am Kessel.

Da Räucherchips nur ca. 15-20 Minuten lang Rauch abgeben, musst du bei längeren Garzeiten hin und wieder neue Chips nachlegen. Übertreib es dabei aber nicht, sonst nimmt das Grillgut einen bitteren Geschmack an. Es genügt, wenn du nur bis zur Hälfte der Garzeit Holzchips nachlegst. Das reicht aus, um ein schönes Raucharoma zu erhalten.

## Räuchern auf dem Gasgrill

Anders, als beim Räuchern auf einem Holzkohlegrill, kannst du die Räucherchips bei einem Gasgrill natürlich nicht direkt ins Feuer legen. Du benötigst eine Räucherbox, welche mit Holzchips befüllt und auf den Grillrost gestellt werden kann. Auch beim Räuchern auf dem Gasgrill gilt:

- Grill erst auf die gewünschte Temperatur bringen, bevor du die Räucherbox auf den Grillrost stellst
- Grillgut erst auflegen, wenn die Räucherchips schwelen und Rauch aus dem Deckel aufsteigt
- maximal bis zur Hälfte der Garzeit neue Räucherchips nachlegen, damit das Grillgut nicht bitter wird

Wie viel Raucharoma die Speisen aufnehmen, kannst du darüber beeinflussen, wie groß der Abstand zur Räucherbox ist. Je näher das Grillgut an der Box liegt, desto intensiver wird am Ende die rauchige Note sein.

 [Lust aufs Räuchern bekommen? Holzchips, Räucherbox & mehr findest du bei uns im Shop](#)