

## Smoken



Die Sonne scheint, der Zeiger des Thermometers steuert gezielt auf die 30°C-Marke zu, und die Freibadsaison ist eröffnet. Da wird es allerhöchste Zeit, eine gepflegte Grillparty zu schmeißen. In diesem Jahr schwappt ein neuer Trend aus Amerika über den großen Teich nach Deutschland. Er nennt sich Barbecue Smoken. Kurz gesagt werden dabei Fleisch, meist Ribs, oder andere Lebensmittel, in 60 bis 130°C heißem Rauch stundenlang in einem Ofen gegart.

Der offensichtlichste Unterschied zum Grillen ist zunächst das Auftreten des sogenannten Smokers. Die meisten Smoker ähneln nämlich eher einer Dampflok, als einem gewöhnlichen Grill. Diese Dampflok hört dann auf den Namen Barrel-Smoker und setzt sich aus drei Teilen zusammen - einer Side-Fire-Box, einer Garkammer und einem Kamin. In der seitlich angebrachten Side-Fire-Box, auch Feuerkammer genannt, wird Holz von Obstbäumen oder Buche entflammt und so lange abgebrannt, bis eine umfangreiche Glut entstanden ist. Dann werden die Deckel des Smokers geschlossen, bis die perfekte Gartemperatur im Garraum erreicht ist und das Fleisch zum Smoken auf das Rost gelegt werden kann.

### EINE LANGWIERIGE, ABER UNVERGLEICHLICH LECKERE ANGELEGENHEIT

In den USA werden bevorzugt Rippchen (Spareribs) mit der Barbecue-Methode gesmoked. Aber auch andere

Lebensmittel, wie Braten, Fisch und Gemüse können im Rauch zubereitet werden. Dieser ist für den nächsten Unterschied zum Grillen verantwortlich und zwar für das außergewöhnliche und unvergleichlich rauchige Aroma des Garguts. Da das Fleisch auf sehr niedrigen Temperaturen geräuchert wird, braucht es einige Stunden, um gar zu werden. Ribs oder ähnlich große Stücke Fleisch sollten bei 110°C mindestens drei Stunden smoken. Größere Braten, oder ganze Puten benötigen circa acht Stunden, um den perfekten Gargrad zu erreichen. Bei Fisch empfehlen sich noch niedrigere Temperaturen. Ein Forellenfilet sollte zum Beispiel bei 80°C etwa zwei Stunden geräuchert werden. Durch das langsame Garen auf niedrigen Temperaturen wird das Fleisch zart wie Butter.

Der Geschmack des Fleisches wird maßgeblich durch das Brennmaterial und durch das Einströmen des Rauchs beeinflusst. Wenn man Holz von Obstbäumen nutzt, wie es Experten empfehlen, muss man sich auf eine sehr rauchige Note einstellen. Für all diejenigen, die sich noch an das ungewöhnliche Aroma gewöhnen wollen, empfiehlt es sich, Holzkohlen in die Feuerkammer zu geben, da der Rauchgeschmack dabei nicht so stark ausgeprägt ist.

Offensichtlich ist das Smoken eine recht langwierige Angelegenheit, sodass es sich nicht dazu eignet, mal eben ein Würstchen nach der Arbeit zu braten. Ein riesiger Vorteil ist jedoch, dass das Fleisch stundenlang unbeaufsichtigt im Ofen liegengelassen werden kann, da ein Wenden oder Bestreichen mit Marinade nicht nötig ist. Somit können währenddessen alle anderen Vorbereitungen für das Essen getroffen werden. Praktisch ist auch, dass man, auch wenn der Besuch schon eingetroffen ist, nicht wie beim Grillen Fleisch und Gemüse ständig neu auflegen und wenden muss. Somit hat man mehr Zeit für die Gäste.

### DRY RUB – DIE NEUE ART GRILLFLEISCH ZU

# Smoken

## WÜRZEN

In den USA ist es üblich, das Fleisch vor dem Barbecue Smoken mit einem sogenannten Dry Rub, und nicht wie in Deutschland mit einer Marinade einzureiben. Ein Dry Rub ist eine Form der Trockenwürze, bei der ganz auf Öle verzichtet wird und nur trockene Gewürze verwendet werden. Die Trockenwürze verleiht dem Fleisch den finalen Geschmacks-Schliff, indem die Aromen in das Fleisch einziehen, und sich die Gewürze beim Smoken in eine knusprige Kruste verwandeln. So macht die Grillsaison besonders viel Spaß.