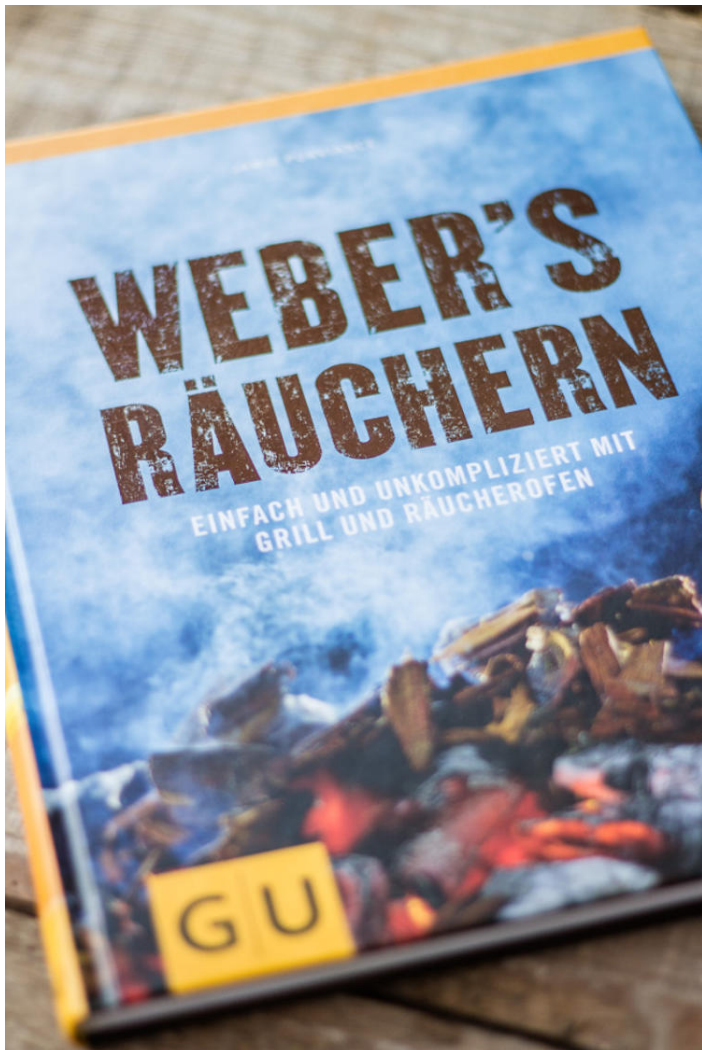


Blick ins Buch: Weber's Räuchern



Ob Spare Ribs, Pulled Pork oder Rinderschulter: Im Rauch gegart, wird Fleisch besonders zart und erhält ein einzigartiges Aroma. Lange Garzeiten, niedrige Temperaturen und aromatischer Rauch verwandeln selbst große Stücke in saftige Leckerbissen mit ganz besonderer Note. „Weber's Räuchern“ versteht sich als ein **Grundkurs zum Thema Räuchern auf dem Grill**. Mit detaillierten **Anleitungen**, wertvollen **Spezial-Tipps** und einer vielfältigen **Rezeptsammlung** liefert es alles, was Novizen brauchen, um selbst zu echten Räucher-Experten zu werden.

Im ersten Teil werden zunächst die wichtigsten **Grundlagen des Räucherns** vermittelt. Das Buch gibt einen Überblick, welche **Grillgeräte** geeignet sind. In **bebilderten Anleitungen** wird Schritt für Schritt erklärt, wie die **Grillmethode auf dem Holzkohle-, Gas und**

Räucherofen funktioniert. Wann ist direkte, wann indirekte Hitze gefragt? Und wie bereitet man eine Zwei-Zonen-Grut vor? Auch diese Fragen werden im Einführungs-Kapitel beantwortet. Eine tabellarische Übersicht gibt Auskunft darüber, welche Aromen die unterschiedlichen Holzarten entwickeln und zu welchen Speisen sie am besten passen.



Dazu gibt es eine **Checkliste mit den wichtigsten Zutaten** zum Räuchern sowie **Tipps zum richtigen Zubehör**: mit Spritze, Sprühflasche und Mehlsieb ausgestattet, steht dem Räuchervergnügen nichts mehr im Wege. Für die Extraportion Geschmack sorgen **Grundrezepte für Gewürzmischungen, Marinaden, Pökellaken und Saucen**.

Den Hauptteil des Buches bildet eine **umfassende Rezeptsammlung**, die nach Hauptzutaten gegliedert ist: die vier Kapitel zu Schwein, Rind und Lamm, Fisch und Meeresfrüchten sowie Beilagen beinhalten **insgesamt 76 Rezepte**. Darunter sind viele BBQ-Klassiker wie Spare-Ribs im Mesquite-Rauch, Pulled Pork oder zart geräuchertes Bierdosen-Hähnchen. Doch auch Fisch-Liebhaber kommen mit Rezepten für geräucherten Lachs mit Wacholdernote oder Thunfisch-Steak nicht zu kurz. Unter den Beilagen findet man diverse Salate mit und ohne Raucharomen, außerdem vegetarische Gerichte, Aufläufe, Aufstriche und Dips.

Blick ins Buch: Weber's Räuchern



Zu jedem Gericht wird die Intensität des Raucharomas angegeben. Wie man es von anderen Büchern aus der Weber Grill-Serie kennt, sind die Rezepte ansprechend in Szene gesetzt, sodass man am liebsten gleich den Grill anwerfen möchte. Insgesamt bietet der Rezeptteil eine gelungene Mischung aus anspruchsvolleren und einsteigerfreundlichen Rezepten, die jede Menge Inspiration für zahlreiche Grillabende liefern und die ganze geschmackliche Bandbreite des Räucherns am heimischen Grill zeigen.

Fazit: Für alle Grillmeister, die sich ans Thema Räuchern heranwagen möchten, ist „Weber's Räuchern“ die ideale Einstiegs-Lektüre. Das Buch weilt in die Geheimnisse der Grillmethode ein und zeigt, wie man Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse mit Rauch einen besonderen geschmacklichen Kick verleiht.