



PRAXIS-RATGEBER

BBQ



REGISTER

Basiswissen BBQ	4/5
BBQ-Soße, Rezept	24/25
Beef Brisket	18/19
Brisket Bun, Rezept	30/31
Fleisch	12/13
Marinaden	22
Mop	23
Pulled Pork	16/17
Pulled Pork, Rezept	28/29
Räucherholz, Raucharomen (Liste)	8/9
Räuchern	6/7
Rinderbrust	18/19
Rubs	21
Schweineschulter	16/17
Smoker	10/11
Spareribs	14/15
Spareribs, Rezept	26/27
Würzen	20



BASISWISSEN BBQ

Warum heißt BBQ Barbecue?

Der Begriff Barbecue geht auf das karibische Wort barbacoa zurück, das nichts anderes bedeutet als „Holzgestell“. Die cleveren Südamerikaner/Kariben hatten nämlich festgestellt, dass es eine sehr gute Idee ist, große und vermeintlich minderwertige Fleischstücke bei relativ niedriger Hitze und unter möglichst geringer Luftzufuhr über Stunden auszugaren. Darum bauten sie ein Gestell, legten ihren Fleischbrocken drauf und stellten das Ganze dann abgedeckt über ein nur noch glühendes und leise rauchendes Feuer. Manchmal für Tage.

Das Ergebnis muss sie wirklich überzeugt haben, denn als sie mal auf den Trichter gekommen waren, dachten sie sich noch jede Menge ähnliche Methoden aus, die diesem Prinzip entsprachen oder mindestens folgten. Eine davon war, ein tiefes Loch zu graben, dann ein schönes Feuer darin abzubrennen und auf die Glut zum Beispiel ein ganzes Schwein zu legen. Abgedeckt schmurgelte das Fleisch in aller Ruhe vor sich hin und nach ein, zwei Tagen war das Festmahl fertig.

BBQ ist nicht Grillen!

Auch wenn es ein noch so verführerischer Anglizismus ist: BBQ hat mit Grillen nichts zu tun! Barbecue ist ein Garprozess für große Fleischmengen am Stück bei einer Temperatur von 90 bis 130 Grad in indirekter Hitze (meistens im Rauch eines langsam glühenden Holzfeuers). Die Methode wird auch *low & slow* genannt, große Stücke können bis zu 24 Stunden benötigen, bis sie fertig sind. Beim Grillen dagegen werden relativ kleine Stücke bei 200 bis 300 Grad oder mehr gebrutzelt, was allerhöchstens 30 Minuten in Anspruch nimmt. Wenn zum Beispiel in den USA „gegrillt“ wird, dann heißt das oft *cookout*, *grilling* oder *broiling*. Interessant zu wissen, dass die Briten unser „Grillen“ Barbecue nennen, weil die US-Zubereitung, also das klassische BBQ, auf der Insel weitgehend unbekannt ist und somit kaum Verwechslungsgefahr besteht.

Was passiert beim BBQ!

Wenn wir heute ein BBQ zubereiten, folgen wir immer noch diesem Prinzip: Bindegewebsreiches und nicht allzu mageres Fleisch wird am Stück bei einer Umgebungstemperatur von 90 bis 130 Grad über Stunden auf einer Kerntemperatur von 60 bis 70 Grad gehalten. Bei diesen Temperaturen lösen sich die Proteinketten auf, Bindegewebe oder auch Sehnen verkochen zu köstlicher und zart schmelzender Gelatine und das Fleisch wird butterzart.



Ganz wichtig ist das Feuerholz, neudeutsch Brennmaterial. Durch seinen Rauch gelangen die typischen BBQ-Aromen in die Garkammer und somit in das Fleisch. Obstholz vermittelt eine feine Süße, Laubhölzer geben kernigere und stärkere Aromen ab. Verwenden Sie niemals Nadelhölzer in der Brennkammer, das schmeckt einfach furchtbar!

Grundsätzlich haben Sie zwei Möglichkeiten, die wunderbaren Raucharomen ans und ins Fleisch zu bekommen: Entweder Sie brennen in der Feuerkammer Ihres Smokers die entsprechenden Scheite ab und lenken den Rauch in die Garkammer um – das wäre die typische Variante. Oder aber – vor allem, wenn Sie ein Gasgerät verwenden, das mit offenem Holzfeuer nichts anfangen kann – Sie setzen auf vollkommen natürliche Vollholz-Aroma-Chips (Chunks), die in einer Edelstahl-Schale einfach zum Gargut gestellt werden und bei relativ geringer Hitze allmählich abbrennen. Logisch, dass Sie Ihren Smoker während der Zeit nicht öffnen sollten ...

Auf den nachfolgenden beiden Seiten können Sie sich einen Überblick über die jeweiligen Aromen verschaffen.

**WO RAUCH
IST, IST AUCH
FEUER. ABER
NICHT ZU VIEL!**



RÄUCHERHOLZ UND RAUCHAROMEN



Achtung | Würzholz-Chips und auch die beliebten Würzholz-Furniere müssen unbedingt gut mit Wasser angefeuchtet werden, bevor sie in die Hitze kommen. Tut man das nicht, brennen sie erstens viel zu schnell ab und entwickeln zweitens weniger feinwürzige Rauch- als vielmehr schreckliche Aschearomen.



Hickory

Der Klassiker des amerikanischen BBQ – erzeugt einen stark aromatischen und würzigen Rauchgeschmack

Kirsche

Ein vielseitig einsetzbares Räucherholz – für ein sehr mildes und fruchtiges Raucharoma

Apfel

Der milde Alleskönner – die Rauchfarbe goldrot, der Geschmack lieblich und fruchtig

Walnuss

Das Holz erzeugt einen pfeffrigen und nussigen Rauchgeschmack. Besonders gut geeignet für dunkles Fleisch.

Birke

Ein edles Räucherholz – erzeugt einen mild-süßlichen Rauchgeschmack

Buche

Das traditionellste unter den Räucherhölzern – erzeugt den typischen nicht zu starken Rauchgeschmack

Eiche

So massiv und stark der Eichenbaum, so mächtig auch das Raucharoma

Pflaume

Das kräftigste unter den Fruchthölzern – erzeugt einen starken und fruchtigen Rauchgeschmack

Western Red Cedar

Eines der aromatischsten Hölzer überhaupt. Es verleiht dem Gargut eine einzigartige und besondere Note.

SMOKER

Ohne geht es einfach nicht! Natürlich kann man im Garten ein tiefes Loch ausheben, ein Feuer darin abbrennen, Fleisch hineingeben und das Ganze dann zum Beispiel mit einer umgedrehten Badewanne abdecken, aber wirklich praktisch ist das nicht. Andererseits ist ein vernünftiger Smoker – einmal angeschafft – ein Begleiter über viele Jahre; das ist bei einem Grill ja auch nicht anders.

Der Hauptunterschied zwischen Grill und Smoker ist, vom Holzrauch abgesehen, dass das Gargut beim Smoker immer nur indirekt mit Hitze in Berührung kommt. Keine direkte Hitze, keine Flamme erreichen das Fleisch, sondern nur rauchige Luft mit relativ moderaten Temperaturen zwischen 90 und 130 Grad.

Der am weitesten verbreitete Smoker ist wohl der „Barrel-Smoker“, der manchmal auch „Offset-Smoker“ genannt wird. Hier befindet sich seitlich unten die Feuerkammer für das Holz, die über eine Öffnung mit der Garkammer verbunden ist. Sind die Klappen der Feuerkammer geschlossen, so steigt der Rauch zusammen mit der heißen Luft auf, gelangt in die Garkammer und zieht schließlich durch einen kleinen Kamin nach oben und außen ab.

Die Garkammer verfügt über ein Thermometer, an dem sich die aktuelle Garluft-Temperatur ablesen lässt.

Schnell muss das Feuer gar nicht brennen, aber gleichmäßig und kontrolliert: Große Hitze ist weniger wichtig als gleichmäßige Temperaturen und gute Aromen. Fleisch gart bereits bei Außentemperaturen ab 70 Grad und die Denaturierung, also das Zerfallen der Proteinstrukturen (die Fleisch zäh machen), beginnt bereits ab 62 Grad Kerntemperatur. Bei geringen Temperaturen, dafür aber über Stunden hinweg, gegart, gelingt das BBQ garantiert und das Fleisch hat ausreichend Zeit, die Raucharomen einzulagern, was ja absolut der Sinn der Sache ist.

Der guten Vollständigkeit halber sei an dieser Stelle noch erwähnt, dass neben dem Barrel-Smoker noch zahlreiche Varianten verfügbar sind: Reverse-Flow-Smoker, Pellet-Smoker, Ugly-Drum-Smoker, Water-Smoker und natürlich jede Menge Modelle irgendwo dazwischen und Marke Eigenbau. Beim BBQ schwört halt jeder auf seine Methode.

Achtung | Machen Sie nicht den Fehler und missbrauchen einen Smoker als Grill!

Die Garkammer ist nicht unbedingt dafür ausgelegt, ein höllisch heißes Kohlenfeuer auszuhalten – vom Thermometer darin mal ganz abgesehen.



Übrigens | Umgedreht ist das schon eher möglich: Wenn Ihr Grill über einen gut schließenden Deckel verfügt und so groß ist, dass das Fleisch neben und nicht über der Glut liegen kann, dann können Sie ganz gut improvisieren – zum Beispiel mit einem Kugelgrill. Mit Würzholz-Chips kommen Sie da schon relativ weit.

Übrigens | Die bei den meisten Smokern verbauten Thermometer sind nicht besonders genau. Wenn Sie auf Nummer sicher gehen möchten, dann sollten Sie sich einmal mit Doppelsensorthermometern befassen: Sie messen exakt nicht nur die Kern-, sondern gleichzeitig auch die Umgebungstemperatur. Und wenn Sie gerne den Drehspieß einsetzen – es gibt sie auch kabellos mit Bluetooth-Technologie.

DAS FLEISCH

Holy trinity, die heilige Dreifaltigkeit, so nennen die US-Amerikaner ein anständiges BBQ: Schwein (große Stücke aus der Schulter und natürlich die wunderbaren Spareribs) ist ein Klassiker (pulled pork), und Rind (Brust, groß) ist typisch amerikanisch (beef brisket). Aber der Reihe nach ...





Tipp | Die richtige Würzmischung für das richtige Fleisch bei der richtigen Temperatur im richtigen Holzrauch: So geht BBQ. Derjenige, der all das zu verantworten hat, heißt pitter. Diese Bezeichnung rührt daher, dass das ursprüngliche BBQ nicht im Smoker, sondern in einer einigermaßen tiefen Erdgrube stattgefunden hat. Und „Kuhle“ heißt auf Englisch pit.

Spareribs vom Schwein

Kaum sind die Koteletts zu Ende, fangen in Richtung Schweinebauch die Spareribs an. Weiter oben, also zum Rücken hin, bilden die Rippen den Knochenanteil von Karree, Kotelett und Co und kommen mit einem entsprechend hohen Fleischanteil.

Der echte Spareribs-Liebhaber ist aber gar nicht unbedingt hinter großen Mengen Fleisch her, sondern lechzt nach den herrlich würzigen Knusperanteilen entlang der Rippen, die es mit großem Genuss und Geschmatze abzuknabbern gilt. Und wer es mag, freut sich auch über die Knorpelanteile, die einerseits im Smoker sehr schön angegart, andererseits eventuell auf dem Grill noch mal kurz aufgekuspert wurden.

Bevor sie in den Smoker wandern, werden Spareribs traditionell mit einem Rub präpariert, nach einer Garzeit von ungefähr 4 bis 5 Stunden mit einer BBQ-Soße bestrichen und dann noch mal über einem heißen Grill finalisiert. Und dazu als Dip? Natürlich BBQ-Soße!







Schweineschulter – für Pulled Pork

Wenn man weiß, wo genau die Schweineschulter sitzt, dann versteht man sofort, warum sie so wunderbar für ein erstklassiges BBQ geeignet ist – und warum man aus ihr das allerfeinste Pulled Pork zaubern kann. Der Schweinebug liegt direkt neben dem Schweinenacken, was zunächst einmal für eine wunderbare Marmorierung, also für herrliche Fetteinlagerungen, verantwortlich ist. Andererseits müssen Muskeln, Sehnen und Bänder viel stärker arbeiten als beim Nacken, der ja schließlich nur den Kopf zu halten hat und nicht 25 % des gesamten Schweins.

Genau diese Mischung aus gut durchbluteter und kräftiger Muskulatur, reichlich Fett und schön viel Bindegewebe kommt der BBQ-Zubereitung sehr stark entgegen: Das Fleisch ist überaus schmackhaft, hat schön ausgeprägte Muskelfasern, bleibt mit seinen 10 % Fettanteil ausgesprochen saftig und erhält durch die allmählich zu Gelatine verkochenden Sehnen und Bänder noch mal mehr Saft und Geschmack. „Pulled Pork“ sagt es schon: Am Ende des Garvorgangs ist das Fleisch dermaßen zart, dass man es ganz leicht mit zwei Gabeln (oder den bloßen Fingern) auseinanderzupfen oder -ziehen kann.

Rinderbrust – für Beef Brisket

Das Fleisch einer ordentlichen Rinderbrust ist deutlich robuster als das aus der Schweineschulter, darum zielt die Zubereitung eines Beef Brisket nicht unbedingt auf die maximale Zartheit, sondern auf den ultimativ intensiven Geschmack am Ende ab. Wenn das Beef Brisket fertig ist (nach etwa 10 bis 15 Stunden bei einer Kerntemperatur um die 75 Grad), wird der Cut quer zur Muskelfaser und relativ dünn aufgeschnitten, sodass das Kauen leichtfällt und trotzdem alle Aromen und die fantastische Saftigkeit ihre volle Wirkung entfalten können.

Achten Sie beim Einkauf darauf, dass Sie ein möglichst gleichmäßig dickes Stück finden. Je gleichmäßiger das Fleisch, umso gleichmäßiger und homogener ist auch die Garung.

Übrigens | Wenn Rinder natürlicherweise keine Hörner ausbilden (Angus, Hereford), dann nennt man das polled. Verwechseln Sie diesen Begriff nicht mit pulled! Unter pulled versteht man die besonders langsame Garung bei niedrigen Temperaturen (low & slow), an deren Ende das Fleisch so zart ist, dass es mit den Fingern auseinandergezupft werden kann.



Achtung | Wenn Sie ein nicht tranchiertes und noch nicht pariertes Stück erworben haben: Schneiden Sie einen nicht zu kleinen Anteil des mächtigen Fettdeckels vor dem Rub und vor der Zubereitung im Smoker ab. Das Fett hält zwar das Fleisch schön saftig, fungiert andererseits allerdings als eine Art „Aromabremse“: Ist die Fettschicht zu dick, gelangen weder die Rub-Aromen noch der heiß geliebte Rauchgeschmack bis zum Fleisch.

DIE WÜRZUNG



Man kann das Fleisch vor dem Garen mit einer Gewürzmischung einreiben (Rub), marinieren, während des Garprozesses immer wieder mit einer recht dünnen Flüssigkeit einstreichen (Mop) oder später mit speziellen Soßen bestreichen (was alles sehr lecker sein kann) oder es einfach auch lassen. Im Grunde kommt der Geschmack vom Fleisch und vom Rauch.

WAS SIND RUBS?

Unter einem Rub versteht man eine trockene Mischung aus den verschiedensten zermahlenden Kräutern, Gewürzen und Salz. Im Gegensatz zu Marinaden oder den sogenannten Mops sind Rubs immer trocken und relativ fein gerieben – oft auch im Mörser.

Das Grillgut wird vor dem Gang zum Feuer rundum mit dem Rub bedeckt oder auch eingerieben (daher der Name: to rub kommt aus dem Englischen und bedeutet „reiben“, „einreiben“), damit die Aromen noch tiefer ins Fleisch eindringen können.

Die Abreibung

Die Anzahl der möglichen Mischungen und Rezepte ist geradezu endlos. Je nach Fleisch, nach persönlichen Vorlieben, nach späterer Zubereitungsart oder auch Experimentierfreude kann ein Rub so ziemlich jedes Kraut und Gewürz enthalten, dessen man habhaft werden kann. Manche Rezepte kommen mit dem aus, was man ohnehin im Haus hat, bei anderen werden bis zu 30 Zutaten zusammengemixt, von denen die meisten normalsterblichen Mitteleuropäer garantiert noch nie etwas gehört haben.

Ein paar Grundregeln rund um den Rub

Es gilt die Faustformel: je roter das Fleisch (z. B. Rind), umso kräftiger der Rub. Von Schwein über Geflügel bis hin zu Fisch werden Rubs immer feiner und auch immer fruchtiger, zum Beispiel durch Oregano, Koriander, Estragon oder auch Obstblüten.

Wer Zucker verwenden möchte, was im Grunde eine gute Idee ist, sollte beachten, dass Zucker schon bei relativ geringen Temperaturen zuerst karamellisiert (was wunderbar sein kann) und dann verbrennt (was schrecklich schmeckt).

Manche Mischungen können sehr scharf sein, aber je nach Garmethode muss oder kann die Aromakruste gar nicht mitgegessen werden; es sind auch ohne den Verzehr dieses oft recht dunklen Teils noch sehr viele gewollte und angenehme Aromen im Fleisch.

Was kommt in einen Rub?

In einem „typischen“ US-Rub sind so gut wie immer enthalten (in Pulverform): Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, brauner Zucker, Salz und Cayennepfeffer. Von jeder Zutat nimmt man dieselbe Menge. Darüber hinaus sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Aber natürlich kann man auch sehr gute fertige Mischungen in verschiedenen Schärfegraden und Aromen bekommen.





MARINADE

Muss man nicht, kann man aber: Flüssige Marinaden basieren grundsätzlich auf Säure, Öl und Gewürzen und/oder frischen Kräutern. Die Säure dringt ins Fleisch ein und hilft dabei, die Proteinketten aufzulösen, was das Fleisch zarter macht. Öl schützt gegen Austrocknung und die Kräuter bringen zusätzliche Aromen. Als Faustformel gilt: Pro Tag „schafft“ die Marinade ungefähr 1 Zentimeter Fleischtiefe. Auch darum sind Marinierzeiten von 24 Stunden und mehr keine Seltenheit.

Achtung | In eine Marinade gehört kein Salz, das würde dem Fleisch zu viel Wasser entziehen!

Mariniertes Fleisch gehört unbedingt in den Kühlschrank!

Vor der Hitze muss die Marinade gründlich abgerieben werden! Nicht mitgaren! Nehmen Sie die Marinade lieber als Grundlage für eine BBQ-Soße her!



MOP

Sie sehen wirklich aus wie eine kleine Ausgabe des Bodenwischers, allerdings dienen sie beim BBQ dazu, das Fleisch von Zeit zu Zeit großzügig mit einer recht dünnflüssigen Soße zu bestreichen. Neben der Zuführung von Flüssigkeit dient das Mopping aber vor allem nochmals der weiteren Aromatisierung des Fleisches. Je nachdem, woraus Sie die Soße zusammensetzen, können noch mal extrafeine oder kernig-würzige Noten entstehen.

Und auch für Mops gilt: kann man, muss man aber nicht. Die typischen BBQ-Aromen entstehen immer noch durch den Holzrauch und durch das Fleisch selbst.

Achtung | Beachten Sie, dass Zucker bei Hitzeeinwirkung recht schnell karamellisiert und eventuell bitter wird. Setzen Sie zuckerhaltige Flüssigkeiten also nur begrenzt ein. Das gilt für Bier als Grundlage ebenso wie zum Beispiel für Ketchup. Wenn Sie es süßer möchten, dann ist Cola light als Zutat keine schlechte Idee.

BBQ-SOSSE

Mit ihrer süßen Schärfe, ihrem rauchigen Aroma und ihrer feinen Säure darf eine BBQ-Soße einfach nicht fehlen! Erst durch sie wird der Genuss zu einem echten Erlebnis. Sie kann zum Karamellisieren kurz vor Ende der Garzeit aufgestrichen werden, als köstlicher Dip (und Ketchup-Ersatz) dienen oder als Grundlage für ein geniales Pulled-Sandwich verwendet werden. Die BBQ-Soße ist auf jeden Fall noch wichtiger als der ansonsten ja unverzichtbare Coleslaw, der traditionelle Weißkohlsalat.

Es gibt fantastische Rezepte zum Selbermachen und auch sehr gute fertige Produkte. Hier ist mal ein Vorschlag von uns:

Rezept für die beste Kansas-BBQ-Soße der Welt

Sie brauchen:

1 mittelgroße rote Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 EL Butter

200 g Ketchup

100 g Ahornsirup

(alt. Rübenkraut, dann aber 80 g)

20 g Rohrzucker

80 g Apfelessig

2 EL Senf, scharf

½ EL Chilipulver

(oder auch mehr, je nach Geschmack)

1 EL Paprikapulver, geräuchert

Salz, Pfeffer





Und so geht's

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
Zwiebel und Knoblauch in einem Topf in der Butter glasig dünsten.
Die restlichen Zutaten dazugeben und alles 3–4 Minuten kochen.
Dann alles mit dem Stabmixer pürieren.
Die Masse durch ein feines Sieb streichen und auf kleiner
Flamme 20–30 Minuten zur gewünschten Konsistenz reduzieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SPARERIBS VOM DUKE MIT SRIRACHA MAYO

Zutaten

**5 Racks Spareribs vom
Duke of Berkshire
Etwas Olivenöl
6–8 kg Holzkohle Briketts
Kirschholz Chunks
1 Sprühflasche
mit Apfelessig gefüllt
Alufolie**

Für das Rub

**1 EL Salz
2 EL Pfeffer
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Knoblauchpulver**

Für die Sauce

**200 ml Mayonnaise
2 Knoblauchzehen
1 TL Tomatenmark
3 EL Reisessig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Sriracha Sauce nach Geschmack**

Mit freundlicher Unterstützung:



Und so geht's

Den Watersmoker mit ca. 2 kg Briketts befüllen und den Rest in einem Anzündkamin durchglühen lassen. In der Zwischenzeit die Rippen aus dem Kühlschrank holen und parieren. Wichtig ist, die Membran, die sich auf der Knochen- und Knochenseite befindet, zu entfernen. Dafür mit einem kleinen Messer zwischen Membran und Knochen gehen und etwas ablösen. Dann mit Hilfe eines Küchenpapiers abziehen, da die Membran sehr rutschig ist. Mit etwas Olivenöl einreiben, damit das Rub später gut haftet. Erst das Rub auf der Fleischseite auftragen, kurz anziehen lassen und dann auf der Knochen- und Knochenseite wiederholen. Die glühende Kohle auf den restlichen Briketts im Smoker gleichmäßig verteilen, den Smoker zusammensetzen und die Wasserschale einsetzen. Die Temperatur auf 135 Grad einregeln. Dann die Rippchen mit der Fleischseite nach oben auf den Rost legen, Holzchunks auf die Kohle legen und ca. 3 Stunden räuchern.

Wenn die Rippchen die richtige Farbe haben, mit dem Apfelessig besprühen, von beiden Seiten mit Sauce einpinseln und noch 15 Minuten weiter smoken.

Genug Alufolie bereitlegen, um die Ribs darin bequem einzuwickeln. Die Folie mit Apfelessig einsprühen und dann dünn mit Sauce einpinseln. Die Spareribs mit der Fleischseite nach unten darauflegen und fest einwickeln. Die Rippchen nun mit der Fleischseite nach unten in den Smoker legen und etwa 2 Stunden zu Ende garen.

Für die Sauce alle Zutaten miteinander verrühren und in eine Schale füllen. Die Spareribs ca. 30 Minuten ruhen lassen und dann mit der Sauce servieren.

PULLED PORK MIT CAROLINA MUSTARD SAUCE

Zutaten

1 Stk. Nacken vom Duke of
Berkshire, ca. 2,5 kg
Kirsch- und Apfelholz Chunks
Etwas Olivenöl

Für das Rub

½ Cup Paprika edelsüß
¼ Cup Salz
¼ Cup brauner Zucker
2 TL Senfpulver
¼ Cup Chilipulver
¼ Cup Cumin
2 TL schwarzer Pfeffer
¼ Cup Knoblauch granuliert
2 TL Cayenne Pfeffer (optional)

Für die Essig-Marinade

350 ml Apfelessig
175 ml Wasser
2 EL Zucker
1½ EL Meersalz Flocken
2 TL schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
2 TL Chiliflocken

Für die Sauce

75 g Mittelscharfer Senf
75 g Dijon Senf
55 g Honig
40 g Apfelessig
2 EL Ketchup
10 g brauner Zucker
20 g Worcester Sauce
2 TL Chipotle Tabasco

Und so geht's

Für das Rub alle Zutaten vermischen und in einer Schüssel bereitstellen. Den Schweinebacken mit etwas Olivenöl einreiben und das Rub gleichmäßig auftragen. Den Backen in Frischhaltefolie einwickeln und in einem ausreichend großen Behälter im Kühlschrank über Nacht marinieren.

Am nächsten Tag den Watersmoker anheizen und auf 120 Grad einregeln. Den Schweinebacken aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und auf dem Rost im Smoker platzieren. Einige Holzchunks auf die Glut legen, um ausreichend Rauch zu erzeugen; allerdings nicht so viel, dass man vor Qualm nichts mehr sehen kann. Denn es ist wichtig, über einen langen Zeitraum gleichmäßig wenig sauberen Rauch an das Fleisch zu bringen und es nicht im Qualm zu ersticken.

Jetzt gilt es durchzuhalten, denn die Garzeit kann zwischen 8 und 10 Stunden variieren. Regelmäßig müssen Holzchunks oder Holzkohle nachgelegt werden, damit die Temperatur konstant bei 120 Grad bleibt. Gelegentlich die Wasserschale auffüllen oder die Luftzufuhr kontrollieren. Der Watersmoker wird immer nur verzögert auf Veränderungen reagieren, deshalb ist ein frühes Eingreifen in die Temperaturregulierung und Geduld sehr wichtig.

Nach 4–5 Stunden kann das Fleisch alle 30–60 Minuten mit einer Mischung aus Apfelessig und Wasser eingesprüht werden und es damit feucht halten.

Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 93 Grad erreicht hat, wird der Backen in ein großes Stück Alufolie oder Metzgerpapier eingewickelt und ca. 1 Stunde ruhen gelassen.

In der Zwischenzeit kann die Marinade und die Sauce zubereitet werden. Für die Marinade alle Zutaten in einem großen Einmachglas verrühren, bis sich Salz und Zucker vollständig aufgelöst haben.

Für die Sauce alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und in eine Spritzflasche abfüllen. Wenn das Fleisch genug geruht hat, wird es in einem großen Behälter mit zwei Gabeln auseinanderzupft und mit der Marinade vermischt.

Sofort mit der Sauce und frischen Brioche Brötchen servieren.



Mit freundlicher Unterstützung:



TEXAS STYLE BRISKET BUN MIT PICKLED CHILIS

Zutaten

Für das Brisket

- 1 ganzes Brisket á 5–6 kg
- 10 EL Meersalzflocken
- 10 EL bunter geschroteter Pfeffer
- 3 EL Senfpulver
- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- ausreichend Eichenholz Chunks
- ca. 8-10 kg Holzkohle Briketts
- 1 Sprühflasche mit Wasser
- etwas Metzgerpapier

Für die Sauce

- 500 ml Ketchup
- 60 ml Honig
- 60 ml Senf
- 120 ml Irischer Whiskey
- 60 ml Grafschafter Goldsaft
- 1 EL dunkler Rohrzucker
- 1 EL Worcestersauce
- 1 ½ TL Knoblauchpulver
- 1 Knolle geräucherter Knoblauch
- ¼ TL flüssiges Raucharoma

Und so geht's

Ein 1 l Einmachglas im Ofen ca. 10 min bei 120 Grad sterilisieren. Die Zutaten für die Lake im Topf verrühren und einmal aufkochen lassen. Die Chilis in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und in das Einmachglas schichten/füllen. Mit der noch heißen Flüssigkeit auffüllen. Das Glas verschließen und kopfüber auf ein Handtuch stellen. Nach ca. 30 min das Glas drehen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce alle Zutaten in einem Topf verrühren, zum Köcheln bringen und unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde einkochen. Mit Salz abschmecken.

Für die Pickled Chilis

400 g Weißweinessig

400 g Wasser

80 g Zucker

20 g Salz

**Lorbeerblätter, Thymian,
Koriandersamen**

1 l Einmachglas

10 große Brioche Burger Buns

Für das Brisket ca. 12–15 Stunden Garzeit einplanen. Den Watersmoker mit ca. 2–3 kg Briketts befüllen. Einen Anzündkamin komplett mit Briketts auffüllen und durchglühen lassen. In der Zwischenzeit das Briskett parieren, mit etwas Öl einreiben und das Rub gleichmäßig auftragen. Die glühenden Briketts auf den restlichen Briketts im Smoker verteilen. Den Smoker zusammensetzen, Wasserschale hineingeben und auf 120 Grad einregeln. Wenn die Temperatur erreicht ist, das Briskett in den Smoker legen und die eingeweichten Holzchunks auf die Kohle legen. Nun die Temperatur mindestens 6 Stunden halten und gelegentlich Holzchunks nachlegen. Nach 6 Stunden das Briskett mit der Spritzflasche befeuchten. Von nun an dies alle 30 min wiederholen und damit verhindern, dass das Briskett austrocknet. Das Fleisch eventuell nach 9 Stunden in Metzgerpapier einschlagen, weitersmoken bis zu einer Kerntemperatur von 95 Grad. Anschließend das Briskett ca. 1-2 Stunden in einer Kühlbox ruhen lassen.

Die Buns aufschneiden, alle Hälften mit Butter bestreichen und auf dem Grill tosten. Ein biszwei Scheiben Briskett aufschneiden, auf das Bun legen und mit Sauce beträufeln. Nach Belieben die gepickelten Chilis auflegen und das Bun zuklappen.

Handelshof Management GmbH

Telefon: 02203 / 1706-0

Telefax: 02203 / 1706-100

E-Mail: info@handelshof.de



Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Abbildungen sind nicht verbindlich.