

THE BARBECUE BIBLE

von STEVEN RAICHLEN
FOTOGRAFIEN von BEN FINK

*h.f.*ullmann

DAS EINMALEINS DES GRILLENS ANTWORTEN AUF DIE AM HÄUFIGSTEN GESTELLTEN FRAGEN

Grillen ist die älteste, dankbarste und am weitesten verbreitete Methode des Kochens. Über die Jahrhunderte hinweg wurde das Kochen über dem Feuer immer weiter verfeinert, von Grills und Feuerrost über Spieße und Bratenwender bis hin zu Gas- und Infrarotgrills. Durch diese Weiterentwicklungen können wir ein immer umfangreicheres Repertoire an Speisen auf dem Grill zubereiten, doch die Grundprinzipien bleiben immer dieselben, ebenso wie die urtümliche Freude an Gegrilltem.

DER GRILLVOR- GANG

Vielen Menschen ist der Unterschied zwischen Grillen und Barbecue unbekannt. Das rührt daher, dass wir mit dem Begriff Barbecue viele verschiedene Aspekte des Garens am offenen Feuer bezeichnen, vom Grillgerät (dem Grill) über eine oder mehrere Garmethoden in diesem Gerät bis hin zu speziellen Gerichten, wie z.B. Barbecue auf Texas- oder North Carolina-Art. Wir verwenden den Begriff auch im allgemeineren Sinn – für den Prozess der Essenzubereitung im Freien, für die Mahlzeiten, die im Freien zubereitet und eingenommen werden, und für das gesellige Beisammensein, bei dem gegrillte Speisen gereicht werden.

Die Verwirrung kommt zu einem großen Teil daher, dass wir für das direkte Grillen, bei dem das Grillgut über der Holzkohle gegart wird, für

das echte Barbecue, bei dem das Grillgut bei niedriger Temperatur im Rauch gegart wird, und für das indirekte Grillen bei mittleren Temperaturen, häufig das gleiche Gerät verwenden, nämlich den Barbecue-Grill.

Obwohl sich alle drei Methoden ähneln, sind sie doch völlig verschieden. Wenn Sie die Unterschiede erst kennen und verstehen, wird es für Sie ein Leichtes sein, schmackhafte Speisen über dem Feuer zuzubereiten.

Worin liegt der Unterschied zwischen Grillen und Barbecue?

Beim **GRILLEN** wird das Grillgut bei großer Hitze schnell über den Flammen oder den glühenden Kohlen gegart. Zum Grillen braucht man hohe Temperaturen – in der Regel über 315 °C (die Grills in einigen Restaurants erreichen auch Temperaturen zwischen 400 °C und 500 °C) – und die Garzeit dauert nur Minuten. Für das Grillen eignen sich vor allem kleine oder dünne Teile, die zart sind und schnell garen – alles von Steaks, Koteletts und Frikadellen über Fischfilet, Gemüse, Brot und Pizza

„Kochen kann man lernen, zum Grillen wird man geboren.“

—FRANZÖSISCHES

SPRICHWORT

DIE ZUBEREITUNG EINES STEAKS AUS DER HÜFTE

Dieses Stück Fleisch gart schnell und hat viel Geschmack. Deshalb eignet es sich gut zum Grillen. Wenn es auf die richtige Weise diagonal in Scheiben geschnitten wird, sind die entstehenden Stücke zart und appetitlich.



1. Mit einem großen scharfen Messer die Oberfläche des Steaks auf beiden Seiten mit einem Kreuzmuster versehen. Die Schnitte sollten nicht mehr als etwa 5 mm tief sein.



2. Das Hüftsteak 3 bis 5 Minuten auf der Unterseite grillen, bis es eine schöne braune Farbe angenommen hat. Wenn gewünscht, das Steak nach 1½ Minuten um 90 Grad drehen, damit ein schönes Gittermuster entsteht.



3. Das Hüftsteak wenden, und die andere Seite auf die gleiche Weise grillen.



4. Zum Servieren das Hüftsteak quer zur Faser diagonal in dünne Streifen schneiden.

sem Rezept wird Schweinefleisch verwendet, das in einer scharfen Mixtur aus Fischsoße und Knoblauch mariniert und kurz vor dem Servieren gegrillt wird.

Das geröstete Reismehl verleiht dem Gericht einen nussigen, körnigen Geschmack, den Südasiaten lieben. Sollte Ihnen der Aufwand zu groß sein, so schmeckt der Salat auch ohne das geröstete Reismehl erstaunlich gut (Anstelle des Reismehls können Sie auch grob gehackte Erdnüsse verwenden). Wie auch bei den anderen Rezepten in diesem Buch, lasse ich freie Wahl in Bezug auf die Menge der verwendeten Chilischoten. Thailänder würden jedoch mit den ganzen sechs, wenn nicht mehr Chilischoten würzen.

VORBEREITUNGSZEIT

1 bis 2 Stunden für das Marinieren des Fleisches

FÜR DAS SCHWEINEFLEISCH UND DIE MARINADE

1 Lendenstück oder 2 Koteletts (je etwa einen guten Zentimeter dick und zusammen ca. 250 Gramm)

60 ml asiatische Fischsoße

60 ml frisch gepresster Limettensaft

2 EL brauner Zucker oder 2 EL Honig

3 gehackte Knoblauchzehen

½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DEN SALAT

1 Salatgurke, geschält, entkernt (siehe Erläuterungen auf Seite 454) und dünn geschnitten

120 g Chinakohl oder Eisbergsalat, in dünne Streifen geschnitten

200 g Mungobohnenkeime

2 Schalotten, hauchdünn geschnitten

1 bis 6 thailändische Chilischoten, Chili Serrano oder Chili Jalapeño, entstielt, entkernt und dünn geschnitten (wünschen Sie eine schärfere Salatsoße, verwenden Sie auch die Kerne)

2 Frühlingszwiebeln, die weißen und grünen Anteile, geputzt und dünn geschnitten

6 g frische Pfefferminzblätter und einige ganze Zweige zum Garnieren

10 g frische Basilikumblätter

4 g frische Korianderblätter (oder Pfefferminze oder Basilikum)

2 EL Reismehl zum Garnieren

(nach Belieben; siehe Erläuterungen auf Seite 104)

1. Zubereitung des Schweinefleisches und der Marinade: etwaige Sehnen und Fett vom Schweinefleisch entfernen. Die Fischsoße mit Limettensaft, braunem Zucker, Knoblauch und Pfeffer mit dem Schneebesen in einer mittelgroßen Rührschüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

BRASILIEN

SCHWEINEROLADEN „RIO“

**DIREKTES GRILLEN
ERGIBT 12 ROULADEN FÜR 4 PERSONEN**

Diese schmackhaften Schweinerouladen stammen aus der legendären Restaurantkette „Porcão“ in Rio, wo sie auf dem Spieß gegart werden. Ich betrachte sie gerne als brasilianische rollatini. Ich sollte hier vielleicht der Ehrlichkeit halber hinzufügen, dass der Dijonsenf und die Cornichons mein Beitrag zu diesem Rezept sind. Ihr Geschmack bildet einen perfekten Kontrast zum kräftigen Aroma des Greyerzers. Da diese kleinen Rouladen aus magerem Fleisch hergestellt werden sollten, ist es ratsam, das Fett abzuschneiden.

SPEZIELLE AUSTRÜSTUNG

Küchengarn oder Zahnstocher

ZUTATEN

- 700 g Schweinelende, ohne Kochen, Fett wegschneiden
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 50 g fein geriebener Greyerzer oder Parmesan
- 3 EL Dijonsenf
- 1 Scheibe geräucherter oder gekochter Schinken (etwa 60 g und 0,5 cm dick) in etwa bleistift dünne Streifen geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, in 12 Ecken geschnitten
- 12 Cornichons, eingelegt (wahlweise)
- 2 EL natives Olivenöl extra, zum Einpinseln

1. Die Schweinelende quer in 12 dünne Scheiben schneiden oder vom Metzger schneiden lassen (wenn man das Fleisch anfriert, kann man es besser schneiden). Jede Scheibe sollte etwa 10 cm breit und 0,5 cm dick sein. Sind die Scheiben noch zu dick, kann man sie zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer, der Seite eines Hackbeils oder einem Nudelholz flachdrücken. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den geriebenen Käse in eine flache Schüssel geben. Alle Fleischscheiben in den geriebenen Käse drücken und wenden, bis beide Seiten mit Käse bedeckt sind, überschüssigen Käse abschütteln. Die Fleischscheiben auf der Arbeitsplatte ausbreiten und die Oberseite mit etwas Senf bestreichen. Einen Streifen Schinken, eine Zwiebeleckle und ein Cornichon (wenn verwendet) auf das schmale Ende der Scheibe legen, dann das Fleisch fest um die Füllung herum aufrollen, sodass man eine kompakte Rolle erhält. Die Rollen mit dem Garn zubinden oder mit einem Zahnstocher feststecken. Mit Olivenöl ein-

pinseln, auf einen Teller legen und mit dem restlichen Käse bestreuen (siehe Hinweis).

3. Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und die Glut auf mittlere Hitze anheizen.

4. Wenn der Grill aufgeheizt ist, den Rost einölen. Die Schweinerouladen auf den heißen Grillrost legen und von allen Seiten 8 bis 10 Minuten grillen, dabei mit der Zange wenden, bis sie überall schön braun und gerade durchgegart sind (sie fühlen sich fest an). Nicht vergessen, das Garn oder die Zahnstocher vor dem Servieren zu entfernen.

HINWEIS: Die Rouladen können schon einige Stunden vorher vorbereitet werden. Dann die Röllchen bis zum Grillen in den Kühlschrank stellen und locker mit Frischhaltefolie bedecken. Erst kurz vor dem Grillen die Rouladen mit dem Öl einpinseln und mit dem Käse bestreuen.

ITALIEN

GEGRILLTE ROSMARIN- SCHWEINELENDE

**INDIREKTES GRILLEN ODER DREHSPIESS
FÜR 4 PERSONEN**

Seit sechzehn Jahren betreiben Aiello Rosario und seine Frau Luccia D'Ambrosio aus Florenz in Italien ihren blitzsauberen, weißen Lieferwagen als eine Rotisserie. Ihre Spezialität ist ein ganzes Schwein, das kunstvoll ausgebeint, dann mit einer würzigen Paste aus Knoblauch und Rosmarin gefüllt und schließlich über schwelendem Eichenholz geröstet wird. Ich lernte die Beiden auf einem Wochenmarkt in der mittelalterlichen Stadt San Gimignano in der Nähe von Siena kennen. Dort knüpften wir aufgrund ihrer mit nach Kräutern duftenden und mit wunderbar zartem Schweinefleisch belegten Spießbratenbrötchen sehr schnell Kontakt.

Ich habe dieses Rezept sowohl auf dem Drehspieß als auch mit der indirekten Grillmethode zubereitet. Außer einem Ausflug in die Landschaft der Toskana gibt es nichts Besseres.

VORBEREITUNGSZEIT

**2 bis 4 Stunden für das Marinieren des Fleisches
(wahlweise)**

WÜRSTE STOPFEN WIE EIN PROFI

Bei Verwendung einer Küchenmaschine mit Aufsatz



1. Den Fleischwolfaufsatz/Wurststopf-Aufsatz an der Küchenmaschine befestigen.



2. Ein Ende der Wurstpelle wie eine Seidenstrumpfhose über den Wurststopfer ziehen.



3. Einen Knoten an das Ende der Pelle machen.



4. Das Brät in das Fülltablett des Fleischwolfs geben.



5. Das Brät mit einem Holzstopfer in die Röhre stopfen; am anderen Ende wird es in die Wurstpelle gefüllt. Die entstehende Wurst mit einer Hand stützen.



6. Die Wurst alle 8 bis 10 Zentimeter verdrehen. Jede dieser verdrehten Stellen mit Küchenfaden abbinden: Das hält die Wurst beim Garen zusammen.

Bei Verwendung eines Spitzbeutels mit runder Tülle



1. Den Beutel bis auf 5 cm Breite herunterfalten. Das Brät in den Beutel füllen, dabei den Pfannenwender am Rad des Beutels abstreifen.



2. Die Wurstpelle über die runde Tülle stülpen und raffen. Die Pelle mit einer Hand auf der Tülle festhalten.



3. Mit der anderen Hand oben am Beutel beginnend das Fleisch vorsichtig durch die Tülle drücken. Ab und zu etwas Pelle nachlassen, und später die Wurst an diesen Stellen verdrehen.

VERSCHIEDENE ARTEN VON WÜRSTCHEN

Die Welt der Würstchen ist nahezu ebenso vielfältig wie die des Grillens. Es gibt sie roh und gekocht. Rohe Würstchen werden über mittlerer Hitze auf jeder Seite 8 bis 10 Minuten gegrillt (16 bis 20 Minuten insgesamt). Sie sollten durchgegart sein. Ob die Würstchen fertig gegart sind oder nicht, lässt sich feststellen, indem man die Spitze eines Fleischthermometers der Länge nach in eines der dünneren Enden steckt; die innere Kerntemperatur sollte bei 71 °C liegen. Bereits gekochte Würstchen müssen auf dem Grill nur aufgewärmt werden.



SPANISCHE CHORIZO



BOCKWURST



ANDOUILLE



MEXIKANISCHE CHORIZO



KNACKWURST



MERGUEZ



BRATWURST



KRAKAUER



BRÜHWURST



SÜSSE

SCHARFE

ITALIENISCHE WURST

WASSER TRIFFT FEUER: FISCH AUF DEM GRILL

Fisch lebt im Wasser, erhält seinen Geschmack aber erst im Feuer. Diese Erkenntnis ist allen Köchen auf der Welt bekannt, die alles von winzigen Sardinen, über spektakulären Seebarsch, türkische und brasilianische Schwertfisch-Spieße bis zu mit Chili verwöhntem Schnapper nach Art der Bahamas grillen. Das Grillen ist wahrscheinlich die Urform der Zubereitung von Fisch und bleibt meiner Meinung nach auch die beste Methode.

Dieses Kapitel ist den Feinheiten der Zubereitung von Fisch in der Form von Steaks, Filets und eindrucksvoll präsentierten ganzen Fischen auf dem Grill gewidmet. Kennen Sie auch das Problem, dass Fisch auf dem Grill auseinanderfällt oder am Rost kleben bleibt? Hier erfahren Sie, wie Sie diese Unannehmlichkeiten meiden. Darüber hinaus erkläre ich auch einige der genialen Methoden, die Grill-Experten entwickelt haben, um Fisch saftig zu halten. Dies schließt das Einwickeln in Weinblätter ein, so wie man es in der Republik Georgien macht, oder das Grillen auf Zitronengrasspießen wie in Bali.

Für die meisten Menschen beginnt und endet das Grillen von Fisch mit Lachs oder Thunfisch-Steaks. Begleiten Sie mich auf meiner Reise, und Sie werden eine ganz neue aufregende Welt des Grillens von Meeresfrüchten kennenlernen.

SÜDAFRIKA

GANZER GEGRILLTER SCHNAPPER MIT SÜDAFRIKANISCHEN GEWÜRZEN FISH BRAI

INDIREKTES GRILLEN
FÜR 4 PERSONEN

Brai ist das südafrikanische Wort für Barbecue. Die indischen und malaysischen Gewürze (Curry, Ingwer und Kokosmilch) in diesem Rezept werden Sie vielleicht zunächst überraschen, aber Südafrika hat einen großen indischen und malaysischen Bevölkerungsanteil. Meiner Ansicht nach bringen Curry und Kokosmilch die Süße des Fisches auf wunderbare Weise hervor.

Das Grillen eines ganzen Fisches ist immer wieder eine Herausforderung. Grillt man den Fisch direkt über dem Feuer, läuft man Gefahr, dass die

„Essen soll verführerisch und nahrhaft sein, und alles, was im Wasser lebt, ist verführerisch.“

—JEAN-PAUL
ARON

TRINIDAD

GEGRILLTES GEMÜSE VON DEN WESTINDISCHEN INSELN

CHOKA

DIREKTES GRILLEN
FÜR 8 PERSONEN

Die Trinidadier sind eigentlich keine großen Grillfans, sie bevorzugen das Frittieren aus ihrer britischen Erbschaft oder das Schmoren ihrer afrikanischen Verfahren. Das bedeutet aber nicht, dass man in den Essbuden am Straßenrand in Port of Spain gar keine Holzkohlefeuer findet. Im Großen und Ganzen werden sie allerdings zum Erhitzen von Suppentöpfen und Bratpfannen verwendet und nicht zum direkten Grillen. Eine Ausnahme bilden die chokas, die die indische Gemeinschaft so gerne isst. Choka ist ein über dem Feuer geröstetes Gemüse, das gehackt und mit Öl gewürzt wird.

Das traditionelle Gemüse für choka ist die Aubergine, aber man kann auch Tomaten, Kartoffeln und sogar Kürbis nehmen. Choka wird in der Regel zusammen mit sada roti (Fladenbrot) serviert – oft sogar zum Frühstück. Hierzulande kann man Pita-Brot oder ein anderes gegrilltes Brot aus diesem Buch dazu reichen. Hier ist ein Rezept für choka, für das mir die Idee in einem schicken Restaurant in Port of Spain mit dem Namen „Monsoon“ gekommen ist.

FÜR DAS CHOKA

- 2 kleinere Auberginen (à 280 - 340 g)
- 6 Knoblauchzehen, geschält und längs halbiert
- 2 reife, mittelgroße Tomaten
- 1 mittelgroße grüne Paprikaschote
- 1 große Zwiebel, geschält und in Viertel geschnitten (Wurzelnenden nicht abschneiden)
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG

- 2 EL Pflanzenöl
- 2 TL Senfkörner, vorzugsweise schwarze
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 EL geschälter, frischer Ingwer, fein gehackt
- ½ bis 1 Scotch Bonnet-Chili, entkernt und fein gehackt
- 2 EL frischer Limettensaft
- 4 g frischer Koriander, gehackt, zum Garnieren

1. Für das choka mit der Spitze eines Gemüsemessers in jede Aubergine verteilt 6 Schlitze schneiden. In jeden Schlitz eine halbe Knoblauchzehe stecken. Auberginen, Tomaten, Paprikaschote und Zwiebelviertel mit einem EL Öl bestreichen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

2. Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und gut aufheizen.

3. Wenn der Grill aufgeheizt ist, den Grillrost mit Öl einpinseln. Auberginen, Tomaten, Paprikaschote und Zwiebelviertel auf den heißen Rost legen und unter Wenden mit der Zange grillen, bis die Haut leicht verkohlt ist. Das dauert bei den Auberginen und der Paprika etwa 20 Minuten (Das Fruchtfleisch sollte auch sehr weich sein.) und bei den Tomaten und den Zwiebelvierteln etwa 12 Minuten. Das Gemüse auf eine Platte legen und abkühlen lassen.

4. Die verbrannte Haut fast ganz vom Gemüse kratzen. Die Auberginen und Tomaten in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Rippen und Kerne aus der Paprika kratzen und diese in feine Würfel schneiden. Die Wurzelnenden der Zwiebeln abschneiden und die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse in eine flache, hitzebeständige Servierschüssel legen und mischen, dann mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen (siehe Hinweis).

5. Kurz vor dem Servieren die Gewürzmischung zubereiten. Dazu 2 EL Öl in einer kleinen Kasserolle bei mittlerer Hitze erwärmen, Senfkörner, gehackte Zwiebeln, zerdrückten Knoblauch, Ingwer und Scotch Bonnet-Chili zugeben und etwa 5 Minuten dünsten, bis alles goldbraun ist und gut duftet. Den Limettensaft unterrühren, zum Kochen bringen und dann die heiße Gewürzmischung über das Gemüse gießen. Das Gemüse vorsichtig wenden, den Koriander darüber streuen und das Gemüse noch warm oder zimmerwarm servieren.

HINWEIS: Bis hierher kann das Gemüse schon bis zu zwei Tage im Voraus vorbereitet und dann zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

UMRECHNUNGSTABELLE US-MASSE

Esslöffel und Unzen

(US-AMERIKANISCHES SYSTEM)

Gramm

(METRISCHES SYSTEM)

1 Prise = weniger als $\frac{1}{8}$ Teelöffel (trocken)	0,5	Gramm
1 Spritzer = 3 Tropfen bis $\frac{1}{4}$ Teelöffel (flüssig)	1,25	Gramm
1 Teelöffel (flüssig)	5,0	Gramm
3 Teelöffel = 1 Esslöffel = $\frac{1}{2}$ Unze	14,3	Gramm
2 Esslöffel = 1 Unze	28,35	Gramm
4 Esslöffel = 2 Unzen = $\frac{1}{4}$ Tasse	56,7	Gramm
8 Esslöffel = 4 Unzen = $\frac{1}{2}$ Tasse (1 Stich Butter)	113,4	Gramm
8 Esslöffel (Mehl) = ca. 2 Unzen	72,0	Gramm
16 Esslöffel = 8 Unzen = 1 Tasse = $\frac{1}{2}$ Pfund (US)	226,8	Gramm
32 Esslöffel = 16 Unzen = 2 Tassen = 1 Pfund (US)	453,6	Gramm
		oder 0,4536 Kilogramm
64 Esslöffel = 32 Unzen = 1 Quart = 2 Pfund (US)	907,0	Gramm
		oder 0,907 Kilogramm

1 Quart = (ungefähr 1 Liter)

Temperaturen: °Fahrenheit (F) zu °Celsius (C)

-10 °F = -23,3 °C (Gefrierschrank)	300 °F = 148,8 °C
0 °F = -17,7 °C	325 °F = 162,8 °C
32 °F = 0 °C (Wasser gefriert)	350 °F = 177 °C (Backen)
50 °F = 10 °C	375 °F = 190,5 °C
68 °F = 20 °C (Zimmertemperatur)	400 °F = 204,4 °C (heißer Ofen)
100 °F = 37,7 °C	425 °F = 218,3 °C
150 °F = 65,5 °C	450 °F = 232 °C (sehr heißer Ofen)
205 °F = 96,1 °C (Wasser köchelt)	475 °F = 246,1 °C
212 °F = 100 °C (Wasser kocht)	500 °F = 260 °C (Grillen)

Umrechnungsfaktoren

Unzen in Gramm: Unzenanzahl mit 28,3 multiplizieren, um Anzahl an Gramm zu erhalten

Gramm in Unzen: Grammanzahl mit 0,0353 multiplizieren, um Anzahl an Unzen zu erhalten

Pfund (US) in Gramm: Pfundanzahl mit 453,59 multiplizieren, um Anzahl an Gramm zu erhalten

Pfund (US) in Kilogramm: Pfundanzahl mit 0,45 multiplizieren, um Anzahl an Kilogramm zu erhalten

Unzen in Milliliter: Unzenanzahl mit 30 multiplizieren, um Anzahl an Milliliter zu erhalten

Tassen in Liter: Tassenanzahl mit 0,24 multiplizieren, um Anzahl an Liter zu erhalten

Fahrenheit in Celsius: von der Fahrenheitanzahl 32 abziehen, mit 5 multiplizieren, dann durch 9 dividieren, um Anzahl an Celsius zu erhalten

Celsius in Fahrenheit: Celsiusanzahl mit 9 multiplizieren, durch 5 dividieren, dann 32 addieren, um Anzahl an Fahrenheit zu erhalten

Inches/Zoll (US) in Zentimeter: Inchanzahl mit 2,54 multiplizieren, um Anzahl an Zentimetern zu erhalten

Zentimeter in Inches/Zoll (US): Zentimeteranzahl mit 0,39 multiplizieren, um Anzahl an Inches/Zoll (US) zu erhalten

GLOSSAR

DER BESONDEREN ZUTATEN

Grillen ist die einfachste Kochtechnik auf der Welt, aber wenn Sie sich auf dem Grillpfad vorwärts bewegen, sollten Sie einige besondere Zutaten kennen. Hier erfahren Sie, welche dies sind.

ALEPPO-PFEFFER: eine rundliche, rötlich-braune Chilischote aus Syrien und dem Osten der Türkei, die gewöhnlich als Pulver oder in Flocken verkauft wird. Sie wird in einer Reihe von Zubereitungen benutzt – in diesem Buch vorwiegend in der Zwiebelsauce mit Melasse von Granatäpfeln. Der Aleppo-Pfeffer hat einen komplizierten Geschmack, der zugleich erdig, salzig, pikant, fruchtig und scharf ist. Das Gewürz ist in orientalischen Lebensmittel-läden zu finden. Einen ähnlichen Geschmack kann man erzielen, indem man zu gleichen Teilen Chilipulver und scharfe rote Pfefferflocken mit einer Prise Salz und etwas Limonensaft vermischt.

AMBA: eine scharfe, sauer schmeckende Paste aus Indien, dem Nahen und Mittleren Osten. Amba ist das Hindu-Wort für Mango (denken Sie an Mango Pickles). Amba-Paste, deren Hauptzutaten Essig, Kurkuma (Gelbwurz) und Bockshornklee sind, ist das Gewürz für scharf Eingelegtes, das beim Grillen in Afghanistan, Irak und Israel ohne Ausnahme dazugehört.

ANNATTOSAMEN: harte, eckige, rostfarbene Samenkörner eines Orleansstrauches mit einem strengen, erdigen, Jod-ähnlichen Geschmack. Dieses Gewürz, das auch unter seinem spanischen Namen achiote bekannt ist, stammt aus dem tropischen Amerika. Annatto ist wichtiger Bestandteil der Speisen recado (Yucatan Gewürz-Paste) und tikin xik (marinierter Fisch nach Yucatan Art). Es gibt zwei Möglichkeiten diese harten Samenkörner zu benutzen: mit einem Zerkleinerungsgerät zermahlen oder in Bitterorangensaft (oder Wasser) legen, bis sie weich sind, anschließend zerkleinern oder pürieren.

BOCKSHORNKLEESAMEN: ein rechteckiger hellbrauner Samen mit einem angenehm bitteren Geschmack. Bockshornklee wird in der indischen Küche gerne verwendet (wo man ihn als methi bezeichnet) sowie im Mittleren Osten (wo er unter dem Namen hilbeh bekannt ist).

CANDLENUT: eine wesentliche Zutat in balinesischen Pasten. Das Gewürz Candlenut schmeckt in etwa wie bittere Cashewkerne. Zu finden sind sie in asiatischen Märkten, die indonesische Zutaten verkaufen. Es gibt kein geschmacklich vergleichbares Gewürz im Westen, aber Macadamianüsse haben die richtige Konsistenz und vermitteln einen ähnlichen Geschmack im Mund.

CHAT MASALA: eine traditionelle indische Gewürzmischung, die für Salate und gegrillte, kalte Gerichte verwendet wird. Chat Masala erhält seinen typisch sauren, schwefeligen Geschmack durch die Beigabe eines schwefelhaltigen Minerals, das „schwarzes Salz“ genannt wird.

CHILISCHOTEN: die einzelnen Chilisorten werden auf Seite 504 beschrieben.

EPAZOTE: ein erfrischendes, adstringierendes und stark aromatisches mexikanisches Kraut, dessen eigentümlicher Geschmack dem deutschen Namen alle Ehre macht: Wohlriechender Gänsefuß. Es ist in mexikanischen und spanischen Lebensmittelläden erhältlich.

FISCHSAUCE (nam pla auf Thai und nuoc mam auf Vietnamesisch): ein salziges Würzmittel aus eingelegten Anchovis. In Südostasien wird Fischsauce so verwendet wie die Sojasauce in Japan und China. Das Aroma kann etwas streng sein, aber der charakteristische Geschmack der Sauce verfeinert alles, womit die Sauce in Berührung kommt. Fischsauce ist in asiatischen Lebensmittelgeschäften und Supermärkten erhältlich. Die bessere Qualität wird in Glasflaschen, nicht in Plastikflaschen angeboten. Eine kleine Menge Fischsauce lässt sich durch Sojasauce ersetzen, aber der Geschmack wird nicht der gleiche sein.

GALGANT: eine Wurzel aus der Familie der Ingwergewächse mit einem pfeffrigen Aroma (Stellen Sie sich die Schärfe des Ingwers ohne dessen Süße vor). Galgant ist frisch in asiatischen Lebensmittelgeschäften erhältlich. Außerdem wird der Galgant in Pulverform geliefert. Das Pulver wird zuweilen unter dem Namen Laos angeboten. Einen guten Ersatz bildet frischer Ingwer mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer gemischt.

GARAM MASALA: eine indische Gewürzmischung bestehend aus nicht weniger als 20 verschiedenen Gewürzen und Kräutern. Dazu gehören Kreuzkümmel, Koriander, grüne und schwarze Kardamomsamen, schwarzer Pfeffer und Lorbeerblätter. Auf Seite 494 finden Sie ein Rezept für die Zubereitung von Garam Masala. Kommerziell hergestelltes Garam Masala ist in indischen Lebensmittelgeschäften und Delikatessenzentren erhältlich.

GARNELENPASTE: eine stark riechende Paste aus fermentierten Garnelen, die in der südostasiatischen Küche, speziell in Indonesien, wo sie trasi heißt und in Malaysia, wo sie den Namen belacan trägt, verwendet wird. Eine kleine erbsengroße Menge ist schon sehr ergiebig. Gewöhnlich wird etwas Garnelenpaste an das Ende eines Spießes angebracht und dann über dem Feuer geröstet. Sollte Ihr Grill während der Zubereitung nicht an sein, braten Sie die Paste kurz an oder erhitzen Sie sie auf einem Stück Aluminiumfolie unter dem Bratrost.

GRANATAPFELSIRUP: ein dickflüssiger, süß-saurer Sirup aus gekochtem Granatapfelsaft. In Zentralasien nennt man ihn narsharab. In der Türkei, dem Iran und den zentralasiatischen Republiken der ehemaligen Sowjetunion wird er auf gegrilltes Fleisch geträufelt. Er ist in speziellen Lebensmittelgeschäften erhältlich.

INGWER: Er ist überall erhältlich und wird am besten frisch verwendet. Wählen Sie Ingwerknollen, die schwer in der Hand liegen. Je dünner die Haut, desto besser. Vermeiden Sie den Kauf von alten, faserigen Ingwerwurzeln (die Fasern können Sie sehen, wenn Sie ein Stückchen abbrechen). Ingwer lässt sich gut in geriebener Form verarbeiten und einfrieren.

JOGHURT, ABGEHANGENER: Dies ist die Seele aller Marinaden aus dem Gebiet von der Türkei bis nach Bangladesch. In Indien wird Vollmilchjoghurt verwendet, der in einem Stück Käseleinen aufgehängt wird, damit die Molke abtropfen kann. Im Westen nimmt man dazu ein Sieb und angefeuchtetes Käseleinen oder Filterpapier. Bewahren Sie die Molke für die Zubereitung der Getränke aus dem Kapitel Durstlöcher auf.

KACHIRI-PULVER: ein saures Würzmittel aus einer kleinen, runden, getrockneten Frucht aus Rajasthan, das in der nordindischen Küche zum Marinieren verwendet wird.

KARDAMOM: ein Gewürz mit einem süßen, parfümierten Aroma, das häufig in Nordafrika, im Nahen Osten und in Indien verwendet wird. Es gibt zwei Sorten: eine grünliche Hülse, so groß wie eine Kaffeebohne, mit kleinen duftenden schwarzen Samen im Inneren. Der schwarze Kardamom hat die Größe eines Pflaumenkerns und hat einen rauchigen Geschmack. Den grünen Kardamom gibt es im Gewürzregal eines jeden Supermarktes; den schwarzen Kardamom gibt es in indischen Geschäften.

KETJAP MANIS: Diese dickflüssige süße Sojasauce ist in Indonesien als Saté-Sauce und Tischsauce sehr beliebt. Sie ist in asiatischen Lebensmittelgeschäften und Delikatessenzentren erhältlich. Die Originalsauce können Sie nach dem Rezept auf Seite 474 zubereiten. Einen schnellen Ersatz erhalten Sie durch das Mischen von gewöhnlicher Sojasauce mit Zuckersirup zu gleichen Teilen.

KICHERERBSENMEHL (auch als Besan bekannt): ein feines, aromatisches Mehl, das aus gebratenen Kichererbsen hergestellt wird. Es hat in der Kochwelt einen einzigartigen, erdigen und nussartigen Geschmack. Besan wird sehr häufig beim Grillen verwendet, um Marinaden anzurühren und zu würzen. In Südfrankreich wird es auch eingesetzt, um einen Pfannkuchen zu backen – den socca, der gewöhnlich in einem mit Holzkohle befeuerten Backofen gebacken wird. In Nordafrika wird das Mehl verwendet, um eine Art Pommes Frites herzustellen.

KOKOSMILCH: eine cremige, weiße Flüssigkeit, die aus frisch geraspelter Kokosnuss gewonnen wird. (Entgegen der allgemeinen Meinung handelt es sich nicht um die weißliche Flüssigkeit in der Kokosnuss, denn das ist Kokoswasser). Kokosmilch wird in weiten Teilen Südostasiens, der Karibik und in Brasilien viel in der Küche verwendet. Auf Seite 522 finden Sie eine Anleitung zur Herstellung von Kokosmilch. Konservierte Kokosmilch eignet sich ebenfalls gut für die Rezepte in diesem Buch. Achten Sie bei dem Einkauf darauf, dass Sie ungesüßte Kokosmilch erwerben und meiden Sie Kokosnusscreme.

KORIANDER (auch als Korianderblatt und chinesische Petersilie bekannt): Diese scharfe Pflanze ist wahrscheinlich das Kraut, das weltweit am häufigsten zum Grillen verwendet wird. Die Blätter findet man in Soßen und in Marinaden. Sie werden von Malaysia bis nach Mexiko unzerkleinert auf gegrilltes Fleisch gestreut. Korianderwurzeln sind ganz wichtige Zutaten in thailändischen und malaysischen Gewürzpasten. Der Samen der Pflanze wird sehr häufig beim Grillen in Nordafrika und in Indien verwendet.

Koriander ist frisch in asiatischen, indischen und spanischen Lebensmittelgeschäften, Delikatessengeschäften und in Supermärkten erhältlich. Einen Ersatz gibt es für das frische Kraut nicht, und es lässt sich nicht besonders gut trocknen. Trotzdem kann in vielen Rezepten statt des Korianders Pfefferminze benutzt werden. Koriander gehört zu den Gewürzen, die man entweder mag oder nicht. Koriander schmeckt dem einen oder anderen etwas seifig, manche reagieren auch allergisch darauf.

KURKUMA: eine scharfe Verwandte des Ingwers mit orangefarbenem Fruchtfleisch. Kurkuma ist in asiatischen Lebensmittelläden zuweilen frisch erhältlich. Häufiger wird es in Supermärkten als Gewürzpulver angeboten. Frische Kurkumawurzel ist grundlegender Bestandteil indonesischer Gewürzpasten. Das Gewürz kann durch die Mischung von ½ TL Kurkumapulver mit 1 EL Ingwer ersetzt werden.

First published in the United States under the title:
THE BARBECUE! BIBLE
ISBN der Originalausgabe: 978-0-7611-4943-9

Copyright der amerikanischen Originalausgabe
© 1998, 2008 by Steven Raichlen

Interior photographs copyright © 2008 by Ben Fink

Copyright © für die deutsche Ausgabe:
h.f.ullmann publishing GmbH

Published by arrangement with Workman Publishing
Company Inc., New York

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Buch darf ohne
vorherige Zustimmung des Verlages weder ganz noch
teilweise in elektronischer oder mechanischer Form
reproduziert oder anderweitig verwertet werden.

Buchdesign: Lisa Hollander

Fotografien: Ben Fink

Foodstylist: Jamie Kimm

Requisiteur: Roy Finamore

Covergestaltung: Simone Sticker

Coverfotografien:
Titelmotiv: © StockFood/Erricson, Colin INC.
Autorenfoto: © Frank Peinemann
Kleine Abbildungen: © 2008 by Ben Fink

Übersetzung und Satz:
Redaktionsbüro Hilber & HabelDesign

Projektmanagement: Sandra Jacobi
Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH

ISBN 978-3-8480-0308-2

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
X IX VIII VII VI V IV III II

www.ullmann-publishing.com
newsletter@ullmann-publishing.com

**Jede Familie braucht
einen Patriarchen.
Unserer war mein lieber
Großvater.**

.....

**Dieses Buch ist dem
liebenden Gedenken an
Samuel Israel Raichlen
gewidmet.**



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.