



# Steven Raichlen **Barbecue**

Die richtigen Techniken

Klassische und neue Rezepte  
für perfektes Grillen

*h.f.*ullmann

# GRILLEN AUF EINEM HOLZKOHLENGRILL

Sind Sie prozess- oder ergebnisorientiert? Geht Ihnen Sicherheit vor Abenteuer? Was ist wichtiger für Sie, der Weg oder das Ziel? Das sind zwar eher philosophische Fragen, aber die Antworten werden Ihnen helfen, den richtigen Barbecue-Grill auszusuchen. Letztendlich geht es hier natürlich um die Diskussion der großen Frage, die die Grillwelt seit Jahrzehnten spaltet: Holzkohle oder Gas?

Die meisten Grillprofis bevorzugen Holzkohle, und das aus gutem Grund: Holzkohle wird heißer als Gas, und so bekommt man einen wirklichen Grillgeschmack. Holzkohlegrills sind vielseitiger als Gasgrills: Es ist leichter, Räucher-späne oder Kräuter auf die Glut zu streuen, und es ergibt sich ein besseres Raucharoma. Und natürlich hat man während des Barbecues ständig etwas zu tun. Deshalb fühlt man sich am Holzkohlegrill eher als wirklicher Grillmeister und nicht bloß als ein Koch, dessen Herd zufällig draußen steht. Holzkohlegrills sind preiswerter als Gasgrills, und man kann darin sowohl Holzkohle als auch Holz verbrennen. Bei großen Barbecue-Festivals ist weit und breit kein Gasgrill zu sehen.

Also, warum grillen nicht alle Leute mit Holzkohle? Erstens ist es aufwändig. Zweitens ist es eine

ziemlich unsichere Angelegenheit (jedes Feuer brennt anders), und es ist schwieriger, die Temperatur zu regeln. Ein Holzkohlefeuer hat immer heißere und weniger heiße Stellen und brennt über längere Zeit nicht gleichmäßig. Wenn das Grillen länger als eine Stunde dauert, müssen Kohlen nachgelegt werden. Kurz, um Holzkohlegrills muss man sich mehr kümmern als um Gasgrills. Aber gerade das macht natürlich auch den Spaß aus.

Sobald Sie das Grillen mit Holzkohle beherrschen, können Sie auch jeden anderen Grilltyp benutzen – ein weiterer Grund, warum Sie sich zunächst einen Holzkohlegrill anschaffen sollten. Nicht zuletzt deshalb sind auf den Abbildungen zu Techniken und Rezepten in diesem Buch Holzkohlegrills zu sehen. Jeder wirkliche Grillfan sollte mindestens einen Holzkohlegrill besitzen.



## Einen Holzkohlegrill anzünden

Früher hat man die Holzkohle mit flüssigem Grillanzünder begossen und dann mit einem brennenden Streichholz entzündet. Manchmal funktionierte das, manchmal nicht. Inzwischen ist die selbstentzündliche Holzkohle erfunden worden, bei der der Grillanzünder „eingebaut“ ist. Sie entzündet sich problemlos und brennt gleichmäßig. Viele können sich aber nicht mit der Vorstellung anfreunden, ihr Fleisch über Holzkohle zu grillen, die mit Petroleumprodukten getränkt ist. Heute gibt es zwei Arten, Holzkohle zu entzünden, die sauberer, sicherer und ökologisch verträglich sind.

**DER ELEKTRISCHE ANZÜNDER:** Ein elektrischer Anzünder ist ein



*Die Schlaufe des elektrischen Anzünders wird zwischen die im Grill angehäufte Holzkohle gesteckt. Sobald das Gerät an den Strom angeschlossen ist, beginnt es rot zu glühen. Nach 2-3 Minuten brennen die ersten Kohlen. Wenn ein Großteil der Kohlen brennt, nach etwa 10-15 Minuten, das Gerät herausnehmen.*

schlaufenförmiges Heizelement, das unter der Holzkohle liegt. Nach einer Viertelstunde fangen die Kohlen an zu glühen. Mit dem elektrischen Anzünder lässt sich sauber und leicht arbeiten, aber er entzündet die Holzkohle nicht so gleichmäßig wie ein Anzündkamin (s. unten). Ein weiterer Nachteil ist, dass man den Grill in der Nähe einer Steckdose aufstellen muss. Ich benutze den elektrischen Anzünder nur für tiefe oder kleine Grills wie eine Keramik-Feuerschale oder einen Hibachi.

**DER ANZÜNDKAMIN:** Die beliebtere Methode zum Anzünden von Holzkohle ist der Anzündkamin, ein

großer, aufrecht stehender, hohler Metallzylinder mit einer Trennwand aus Draht in der Mitte. Oben hinein kommt die Holzkohle, unten ein zusammengeknülltes Stück Zeitungspapier. Anstelle des Papiers kann man auch Paraffinanzünder nehmen (s. S. 478). Das Papier wird angezündet, und nach 15-25 Minuten hat man glühende Kohlen. Das Schöne am Anzündkamin ist, dass die Kohlen durch die zylindrische Form gleichmäßig durchglühen. Zudem kann man damit zusätzliche Holzkohle im Voraus anzünden und bei Bedarf nachfüllen. Anzündkamine gibt es überall, wo Zubehör rund ums Grillen verkauft wird.

#### AUFSTELLEN EINES ANZÜNDKAMINS



**1** Zwei oder drei locker zusammengeknüllte Blätter Zeitungspapier von unten in den Anzündkamin schieben.



**2** Den Anzündkamin auf den Bodenrost des Grills stellen und dann mit Holzkohlebriketts oder -stücken, evtl. auch Holzstückchen bis oben hin füllen.



**3** Das Zeitungspapier mit einem Gasanzünder oder mit einem langen Streichholz anzünden. Zuerst entwickelt sich eine dicke Rauchsäule. Das ist normal. Danach gerät die Holzkohle bzw. das Holz in Brand.



**4** Die Kohlen sind fertig, wenn sie orange-rot glühen. Das dauert zwischen 15 und 25 Minuten.

**METHODE:**  
Rotisserie-Grillen

**GARZEIT:**  
40–60 Minuten

# RIPPCHEN VOM SPIESS

**A**m Drehspieß gegrillte Rippchen schmecken ganz anders als indirekt gegrillte Rippchen. Sie haben nicht die sonst so geschätzte kräftige Rauchnote, sind dafür aber so saftig und knusprig wie jedes fettreiche Fleisch, das direkt über der Glut gegrillt wird. Die Flammen führen zur Bildung einer dunklen, knusprigen Kruste, während das Fleisch durch die Drehbewegung vom schmelzenden Fett durchtränkt wird. Rippchen vom Spieß haben eine festere Konsistenz als traditionell gegrillte Baby Back Ribs.



*Baby Back Ribs  
vom Spieß mit  
gegrillten Paprika  
(S. 383)*

## DEN GRILL ANHEIZEN



**1** Vor der Montage des Spießes auf einen Holzkohlegrill die Holzkohlen in einem Anzündkamin (s. S. 9) vorglühen.



**2** Die Halterung für den Spieß auf den Grill montieren.



**3** Die Holzkohlen parallel zum Spieß auf einer Seite des Grills anhäufen. Unter dem Spieß Tropfpfannen aufstellen.

## TIPP

■ Für den Spieß benötigt man kurze Rippchen – Baby Back Ribs sind ideal (die Spitzen der längeren Spareribs kommen dem Feuer zu nahe).

## DAS FLEISCH VORBEREITEN



**1** Von der Knochen­seite aus mit einem scharfen Messer nach jeder zweiten Rippe Löcher für den Spieß in das Fleisch bohren; die Löcher durch Hin- und Herdrehen des Messers vergrößern. Von den abgebildeten Rippchen wurde die Haut bereits entfernt.



**2** In einer wellenförmigen Bewegung die Rippchen durch die Löcher auf den Spieß stecken.



**3** Die Rippchen mit Olivenöl bestreichen und dann mit den Provence-Kräutern bestreuen.

**METHODE:**  
direktes Grillen

**GARZEIT:**  
8–12 Minuten

**VORBEREITUNGS-  
ZEIT:**  
30–60 Minuten  
zum Marinieren  
des Hähnchens

# UNTER ZIEGELSTEINEN GEGRILLTE HÄHNCHEN- BRUST

Jeder Grillfan sollte einige Knüller parat haben: Gerichte, die Aufsehen erregen und die ihm die Bewunderung seiner Gäste sichern. Ein Beispiel ist das Bierdosen-Hähnchen (S. 216); ein anderer Knüller stammt aus Italien: *Pollo al mattone*, unter einem Ziegelstein gegrilltes Hähnchenfleisch.

Sowohl Rom als auch Florenz beanspruchen die Urheberschaft für dieses einfache Verfahren. Und das nicht ohne Grund: Es sieht toll aus, schmeckt toll, und das Gewicht der Steine erzeugt hübsche dreidimensionale Grillmuster.

Unter Ziegelsteinen gegrillte Hähnchenbrust mit gegrillten Artischocken



DEN GRILL ANHEIZEN



**1** Die Holzkohlen in einem Anzündkamin (s. S. 9) vorglühen.



**2** Die glühenden Kohlen mit einer Gartenhacke oder einem anderen Werkzeug gleichmäßig im Grill verteilen.



**3** Mit der Hand prüfen, ob der Grill die richtige Temperatur erreicht hat (s. S. 10).

TIPPS

■ *Pollo al mattone* wird traditionell mit einem auseinander geklappten ganzen Hähnchen zubereitet. Wie man ein Hähnchen auseinander klappt, wird ab S. 221 beschrieben. Man sollte dieses Rezept unbedingt einmal mit einem ganzen Vogel ausprobieren. Damit es schneller und einfacher geht, verwende ich entbeinte und gehäutete Hähnchenbruststücke.

■ Ich serviere zu diesen Hähnchenbruststücken gern gegrillte Artischocken, die man vorher in Zitronensaft und Olivenöl marinieren lässt.

DAS HÄHNCHEN VORBEREITEN



Die Hähnchenbruststücke in eine Auflaufform legen. Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Chiliflocken, Salz und zerstoßene schwarze Pfefferkörner zugeben. Den Zitronensaft beim Auspressen durch die Finger laufen lassen und die Kerne auffangen. Die Form abdecken und in den Kühlschrank stellen.

AUF DEM GRILL



**1** Vier Ziegelsteine in Alufolie einwickeln. Auf diese Weise müssen sie nicht gereinigt werden.



**2** Auf jedes Bruststück einen Ziegelstein legen. Die Stücke nach 2 Minuten um 45 Grad drehen, um ein hübsches Grillmuster zu erzeugen. Grillhandschuhe tragen!

**METHODE:**  
direktes Grillen

**GARZEIT:**  
20–30 Minuten

# GANZE AUBERGINEN

In einigen Ländern, z. B. in Japan, im Nahen Osten oder in Trinidad und Tobago, bereitet man ganze Auberginen auf dem Grill zu. Meist röstet man sie mit der Haut, um daraus eine Art Dip zu machen. In anderen Ländern werden die gegrillten Auberginen in Würfel geschnitten und mit anderem gegrillten Gemüse zu köstlichen Salaten mit einem speziellen Raucharoma kombiniert.

Auberginen gehören zu den wenigen Nahrungsmitteln, die anbrennen können und immer noch gut aussehen.

Tatsächlich soll die Haut sogar verbrennen, damit das Grillaroma in das Fruchtfleisch eindringt.

*Dip aus gegrillten  
Auberginen mit  
Pita-Brot vom  
Grill*





## DEN GRILL ANHEIZEN



**1** Die Holzkohlen in einem Anzündkamin (s. S. 9) vorglühen.



**2** Die glühenden Kohlen mit einer Gartenhacke oder einem anderen Werkzeug gleichmäßig im Grill verteilen.



**3** Mit der Hand prüfen, ob der Grill die richtige Temperatur erreicht hat (s. S. 10).

## TIPPS

- Längliche Auberginen garen auf dem Grill gleichmäßiger als rundliche oder Exemplare, die an einem Ende dicker sind.
- Es gibt auch weiße, grüne, lavendelfarbene und hellbraune Auberginensorten.
- Man muss die Auberginen nicht unbedingt (wie hier gezeigt) vor dem Grillen mit Knoblauch spicken. Sie können auch den Dip oder Salat anschließend mit rohem Knoblauch würzen.

## DIE AUBERGINEN VORBEREITEN



**1** Mit der Messerspitze rundum 1 cm lange und ebenso tiefe Schlitz in die Auberginen stechen. Den Knoblauch in Stifte schneiden.



**2** Den gestiftelten Knoblauch in die Schlitzte der Auberginen schieben.

- Tomaten-Paprika-Salsa 459  
 traditionell grillen 384  
 Paraffin-Anzünder 479  
 Parmesan 209, 376–379, 393, 395–396, 419–420, 451  
 Pastrami 262  
 Puten- 262–265  
 Pesto 222–224  
 Walnuss-Dill- 224  
 Pfeffer 29  
 Pico de Gallo 458  
 Pilze 373–379  
 beidseitig grillen 378  
 Gemischte gegrillte  
 Pilze mexikanische Art 375  
 mit anderem Gemüse kombiniert 375  
 Portobello-Pilze 376–379  
 Portobello-Pilze mit Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen 379  
 Sorten 373  
 Pimentbeeren 112, 116, 129–130, 289–290, 307–308  
 Pizza 408–413  
 -teig verarbeiten 409–411  
 vom Grill 412–413  
 Pökelsalz 264  
 Pollo al mattone 245  
 Pomeranzen 306  
 -saft 305, 307–308  
 Porterhouse Steak 54, 56–59  
 toskanische Art 59  
 Portobello-Pilze 376–379  
 mit Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen 379  
 Provence-Kräuter 145, 147, 161–163, 443  
 Pute 72, 129, 262–265
- Q**uesadillas 405–407,  
 s. auch Tortillas  
 vom Grill 407
- R**adicchio und Chicoree venezianische Art 372  
 Raucharoma, flüssiges 45, 447  
 Räuchern  
 auf einem Gasgrill 16  
 auf einem Holzkohlengrill 14  
 Geräucherte Birnen vom Grill 430–431  
 Geräucherte Rinderbrust 42–45  
 Geräucherte Rinderrippchen 94–97  
 Geräucherter Cajun-Truthahn 261  
 Geräucherter Fisch 309–313  
 Geräucherter Lachs 313  
 Geräucherter Truthahn 258–261  
 Heißräuchern 7  
 Kalträuchern 7  
 mit einem Smoker 24  
 Räucherkartoffeln in der Schale 387  
 Räuchertasche 17  
 Rinderbrust nach Texas-Art 44–45  
 Rinderrippchen „Memphis“ 97  
 Spareribs 135–139  
 Süß-rauchige Rippchen „Kansas City“ 139  
 Reinigen des Grills 4, 26  
 Zubehör zum 472  
 Reismudeln 82, 84–85  
 Reiswein, chinesischer 168, 250, 252, 298, 402–404, 447, 457  
 Rind und Kalbfleisch  
 Rezepte 31–104  
 Rind  
 -fleisch-Satés 78–81  
 -fleisch-Satés mit Zitronengras 81  
 Asiatischer Salat mit gegrilltem Rindfleisch 84–85  
 Rinder  
 -brust nach Texas-Art 44–45  
 -filet am Stück 46–50  
 Gegrilltes Rinderfilet in Kräuterkruste 50  
 -kebabs 50  
 -rippchen „Memphis“ 97  
 Rippchen vom Spieß 144–147  
 papierartige Haut entfernen 136, 141–142  
 Rippensteaks, Argentinische 93  
 Rosmarinpflanze 344  
 Rösten in der Glut 7  
 Süßkartoffeln 390–392  
 Süßkartoffeln aus der Glut mit Ahornsirup-Zimt-Butter 392  
 Rösten, Gewürze 29, 443  
 Röstkartoffeln in der Schale 389  
 Rubs 440–444  
 Rucola-Tomaten-Salat 303  
 Rum 115, 311, 313, 325, 328–329, 430–431  
 Garnelen auf Zuckerrohrspießen  
 mit Mount-Gay-Rumglasur 329
- S**'Mores s.  
 Marshmallows  
 Safran-Grillhähnchen 234–235  
 Sake 168, 298, 447, 457  
 Salat  
 Asiatischer Salat mit gegrilltem Rindfleisch 84–85  
 aus gegrillten Auberginen 366  
 aus gegrillten Paprika 385–386  
 Basilikum-Tunfisch vom Grill mit Rucola-Salat 302–303  
 Gegrillte Wachteln mit Birnen, Salat und Pinienkernen 278–279  
 gegrillter 370–372  
 Krautsalat North Carolina 110  
 mit gegrilltem Rindfleisch 84–85  
 Rucola-Tomaten-Salat 303  
 Salsa verde 459  
 Salz 29  
 Salzmarinade 237  
 Sauberkeit 4, 5, 26, Zubehör für 472  
 Sauce Béarnaise 452  
 Saucen  
 Asiatische Dipsauce mit Birnen 456  
 Asiatische Erdnuss-Sauce 456  
 Barbecue-Saucen 446–448  
 Barbecue-Senfsauce 448

- Basis-Barbecue-Mopp-Sauce 445  
 Drei-Kräuter-Chimichurri 457  
 Essigsauce North Carolina 110, 448  
 Getrennt zu servierende 452–460  
 Gorgonzola-Sauce 453  
 Hoisin-Barbecue-Sauce 447  
 Kräuter-Meerrettich-Sauce 455  
 Petersilie-Knoblauch-Sauce „Chimichurri“ 75  
 Sauce Béarnaise 452  
 Senf-Barbecue-Sauce 448  
 Senf-Dill-Sauce 454  
 Vietnamesische Dipsauce 457  
 Yakitori 252–253  
 Schalottenmarmelade 461  
 Schisch-Kebabs 186–189  
 Schisch-Kebabs mit Safran und Zitrone 188–189  
 Schokolade weiße 437  
 Bitterschokolade 437  
 Schulterstück (Schwein) 106–110  
 Schweinefilet 122–126  
 In Mojo mariniertes Schweinefilet 126  
 Schweinefleisch Rezepte 105–158  
 Schweinegeschnetzeltes 106–110  
 Schweinegeschnetzeltes nach North-Carolina-Art 109–110  
 Schweinelende 117–121  
 mit Tapenade-Füllung 121
- Schweineschulter auseinander klappen 113–114  
 Semmelbrösel 176  
 Senf 29  
 -Dill-Sauce 454  
 -sauce 454  
 Sesam-Ingwer-Lammkeule 168  
 Sesamöl asiatisches 29  
 Kauf von 29, 355  
 Sesamwürze 444  
 Sicherheit 3  
 Snapper französisch-westindische Art 289–290  
 Softshell Crabs 339–342  
 mit Sauce Tartar 341–342  
 Spareribs 135–139  
 Speck-Basilikum-Garnelen 327–328  
 Spickbraten 37–41  
 von der Rippe mit Chorizo und Käse 41  
 Spicken mit Spickstab 38  
 Spieße Holzspieße einweichen 80  
 vor Anbrennen schützen 81, 248, 252, 256, 257, 278, 327, 416, 417  
 verschiedene Modelle 475–476  
 Sriracha s. Thaisauce, scharfe  
 Steaks 54–55  
 aus der Hochrippe 91–93  
 Delmonico Steak 54  
 Fingerdruck-Test 55  
 Flank Steak 55, 71, 73–77  
 Garstufen 55
- Höllengebraten-Steak 62  
 Porterhouse Steak 54, 57–59  
 Porterhouse Steak toskanische Art 59  
 Rib Eye Steak 54, 83  
 Sirloin Steak 55  
 Skirt Steak 55, 86–90  
 Strip Steak mit Estragonbutter 65  
 Strip Steaks 54–55, 63–65  
 T-Bone Steak 54, 60–62  
 Sternanis 416  
 Strip Steaks 54–55, 63–65  
 Strip Steak mit Estragonbutter 65  
 Süßkartoffeln aus der Glut 390–392  
 aus der Glut mit Ahornsirup-Zimt-Butter 392  
 Größe von 391  
 Süß-rauchige Rippchen „Kansas City“ 139
- T**abasco-Sauce 61  
 Tandoor 184  
 Tandoori-Lammkoteletts 185  
 Tandoori-Rippenkoteletts 182–185  
 Tapenade 117–121  
 T-Bone Steak 54, 60–62  
 Tee-Räuchermischung für Enten 270  
 Temperaturkontrolle 10, 19–21  
 Teriyaki-Tofu mit Mandarinen 417  
 Texas-Chili-Rub 444  
 Thaisauce, scharfe 249, 447  
 Tofu 85, 90, 168, 181, 257, 414–417
- verarbeiten 415–416  
 Tomaten 393–396  
 entkernen 459  
 -Paprika-Salsa 458  
 Tortillas 89–90, 405–407  
 Anbrennen verhindern 406  
 Variationen 407  
 Truthahn 258–261, s. auch Pute  
 Tunfisch 300–303  
 blutige Stellen weg-schneiden 302
- Ü**ber Hickoryholz geräucherte Hochrippe 35–36  
 ungeschälte Garnelen 321–324  
 Unter Ziegelsteinen gegrillte Hähnchenbrust 244–246
- V**enus- und Miesmuscheln 349–351  
 Vietnamesische Dipsauce 457  
 Vorbereitungen 1–5  
 Vorspeisen und Appetizer Auberginen 364, 366  
 Dip aus gegrillten Auberginen 367  
 Austern 346–348  
 Austern mit Wasabi-Sahne 348  
 Baby Back Ribs 140–143  
 Garnelen 316–329  
 Garnelenspieße 325–329  
 Speck-Basilikum-Garnelen 327



Im Jahr 1975 hatte ein junger Mann, der soeben das College verlassen hatte, den Traum, Kochbuchautor zu werden. Er bewarb sich um ein Stipendium, um über die mittelalterliche Esskultur in Europa zu forschen – und zu seinem Erstaunen bekam er es auch. Aus Dankbarkeit ist dieses Buch der Thomas J. Watson Foundation gewidmet, die zur Erfüllung des Traums beigetragen hat.

.....

First published in the United States under the title: HOW TO GRILL by Steven Raichlen  
ISBN der Originalausgabe: 0-7611-2014-9

Copyright der amerikanischen Originalausgabe: © 2001 by Steven Raichlen  
Copyright für die Fotografien: © 2001 by Greg Schneider

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

Published by arrangement with Workman Publishing Company, 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.

Covergestaltung: rincón2 medien gmbh/Köln  
Umschlagabbildungen: Ashley Mackevicius/StockFood (vorne); Frank Peinemann (Foto Steven Raichlen); s. Innenteil (vorne oben u. Rückseite)  
Buchdesign: Lisa Hollander mit Janet Parker und Susan Macleod  
Übersetzung: Ulrike Brandt-Schwarze, Andreas Kellermann  
Redaktion und Satz: APE, Overath

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Hungary, 2013

ISBN 978-3-8480-0158-3

10 9 8 7 6 5 4 3

X IX VIII VII VI V IV III II

[www.ullmann-publishing.com](http://www.ullmann-publishing.com)  
[newsletter@ullmann-publishing.com](mailto:newsletter@ullmann-publishing.com)



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](http://www.ullmann-publishing.com).