



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

Am 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 mexika-
 nische Art 375
 mit anderem Gemüse
 kombiniert 375
 Portobello-Pilze
 376–379
 Portobello-Pilze mit
 Knoblauch, Parme-
 san und Pinien-
 kernen 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 Rind-
 fleisch 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 Zucker-
 rohrspießen
 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
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.