



Smoker – Feuer und Rauch

Butterweiche Schweineschultern, zarteste Rinderbrust oder verführerische Spareribs – wir verraten Ihnen, wie mit einem Smoker, aromatischem Holz und einem kleinen bisschen Geduld aus zähem Fleisch kulinarische Hochkultur wird.

Das Zauberwort heißt Smoken und kommt aus den USA

Endlich gibt es auch in Deutschland immer mehr Anhänger und entsprechendes Smoker-Zubehör findet seinen Weg in erste Fachgeschäfte. Beim Smoken, auch Barbecue (BBQ) genannt, werden große Fleischstücke langsam im Rauch getrockneter Hölzer gegart. Ursprünglich ist diese Methode einmal entwickelt worden, um auch günstigere Fleischstücke zu verarbeiten, eben jenes Fleisch von Rind und Schwein, das besonders zäh ist. Auch heute noch zählen Rinderbrust, Schweineschulter und Spareribs zu den Klassikern – sie werden in den USA sogar als „Holy Trinity“ – „Heilige Dreifaltigkeit“ – bezeichnet.

Low and slow

Um aus den zähen Stücken saftiges Feinschmeckerfleisch zu zaubern, braucht es vor allem eins: Zeit. „Geduld ist der Schlüssel zum Genuss“, erklärt Smoker-Profi Mike Ruckschatt von der Firma Rumo BBQ. Mit seinem Unternehmen entwickelt und produziert er Smoker und Smoker-Zubehör. „Gesmoked wird nämlich ‚Low and Slow‘, also niedrig und langsam: Bei niedrigen Temperaturen – zwischen gerade mal 100 und 125 °C – wird das Fleisch ganz langsam und schonend gegart.“ Bis zu 20 Stunden kann es dauern, bis die Mahlzeit fertig ist. Zum Vergleich: Beim Grillen wird das Gut bei etwa 300 °C gebrutzelt und ist dementsprechend schnell gar. Das lange Warten beim Smoken lohnt sich aber, denn was dann auf dem Tisch landet, ist so was von zart! Die eigentlich schweren Schweineschultern zergehen auf der Zunge und das Fleisch der Spareribs löst sich sanft von den Rippen ab. Und dann dieses Raucharoma!

Das Hauptwerkzeug für die saftigen Gelüste? Bullige Lokomotiven, genannt Smoker – mit ihnen kann die Kunst mit Feuer und Rauch praktiziert werden. „Das Zweikammersystem des Smokers ermöglicht die schonenden Temperaturen, damit das Fleisch überhaupt erst so zart werden kann“, erklärt Ruckschatt. In der sogenannten Sidefirebox wird mit Chunks, Holzwürfeln, ein Feuer entfacht. „Der heiße Rauch zieht von dieser Kammer in die höherliegende Garkammer – hier liegt das Fleisch im heißen Rauch und gart langsam vor sich hin.“ Der sogenannte Pitboss, der Chef am Smoker, legt von Zeit zu Zeit Holz nach. Über einen

Schornstein wird der Rauch nach draußen geleitet.

Nichts als heiße Luft

Räucherofen Smokey Mountain



399,00€

inkl. MwSt., **kostenloser Versand!**

[zum Shop](#)

Und dieser Rauch hat es in sich – er sorgt nämlich nicht nur dafür, dass das Fleisch gart, sondern auch für den besonderen Geschmack. Ruckschatt empfiehlt, auf aromatische Hölzer wie Buche, Erle oder Eiche zu setzen. Es lohnt sich, verschiedene Hölzer auszuprobieren und zu kombinieren – so, wie man es mit Gewürzen machen würde. „Fruchthölzer wie etwa Kirschholz verleihen dem Fleisch ein leicht süßliches Aroma“, empfiehlt Ruckschatt. Fürs klassische Smoken sollte Fleisch mit ausreichend Fett und Bindegewebe auf dem Rost landen, damit es während des Garvorgangs nicht austrocknet. „Mein Favorit ist das sogenannte Brisket, also Rinderbrust. Aber auch Spareribs, Steaks, Geflügel und der bekannte Schweinekamm erhalten einen unübertrefflichen Geschmack“, so der Profi weiter.

Wer allerdings keine Zeit hat, mehrere Stunden auf sein Abendessen zu warten, und lieber schnell für die nächste Fleischmahlzeit sorgen will, ist mit einem Smoker ebenso gut beraten: Es ist problemlos möglich, in der Sidefirebox direkt zu grillen – dort gibt es nämlich verschweißte Auflageleisten für Grillroste. Feuer machen, Rost über die Glut, Fleisch drauf, fertig! Durch den Kamineffekt heizen Sie den Smoker nämlich wesentlich schneller an als einen herkömmlichen Grill. Sie sehen: Alles geht, nichts muss. „Grillen, backen und sogar kochen ist mit diesem Grillsystem möglich – Smoker sind eben wahre Multitalente.“

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/smoker-tipp/>