

Smoker: Schritt für Schritt Anleitung (Bedienung & Handhabung)

1. **Anfeuern:** Das wichtigste bei einem Grill ist natürlich die Hitze, die man auf verschiedene Arten erreichen kann. So benutzt man bei einem Smoker traditionell entweder **Holz oder Kohle**. Die Vorgehensweise ist je nachdem ob man Holz oder Kohle verwendet unterschiedlich.

- a) **Mit Holz:** Zuerst einmal legt man auf den Feuerrost in der Feuerbox ein paar **Grillanzünder**. Wichtig hierbei ist, dass man den Feuerrost im Smoker lässt, weil dadurch ein besserer Sauerstoffaustausch gewährleistet ist. Als Nächstes ordnet man ungefähr sechs bis acht **dünne Holzscheide** locker über den Anzündern an. Schließlich **entzündet** man die **Grillanzünder** mit Hilfe eines langen Streichholzes oder mit einem Feuerzeug. Wichtig: Während des gesamten Anfeuervorganges bleibt der Deckel der Feuerbox geöffnet. Schon nach einer halben Minute entsteht auf diese Weise ein relativ großes Feuer. Nach weiteren drei bis fünf Minuten hat sich das Feuer ein wenig gelegt und man sieht, dass sich bereits etwas Glut gebildet hat. Jetzt sollte man noch **dickere Holzscheide** in die Feuerbox legen, damit dem Smoker auch über längere Zeit nicht die Puste ausgeht und eine gleichmäßige Temperatur gewährleistet ist. Nach rund zehn Minuten ist das Anfeuern beendet und man kann den **Deckel der Feuerbox schließen**. Von nun an steigt die Temperatur in der Garkammer.



- b) **Mit Kohle:** Man legt wieder **Grillanzünder** auf den Feuerrost. Bei Kohle benötigt man jedoch etwas mehr als bei Holz. Nun schüttet man ein **wenig Kohle** über die Anzünder, sodass diese leicht bedeckt sind. Jetzt muss man nur noch die **Anzünder entflammen** und rund 30 Minuten warten bis sich eine schöne Glut gebildet hat. Ich persönlich gebe immer nach 15 Minuten nochmal etwas Kohle dazu, damit der Grill bei dem späteren Betrieb länger die gewünschte Temperatur hält. Natürlich sollte man beachten, dass man bei Kohle keinen besonderen Rauchgeschmack erzielen wird. Hier muss man zu sogenannten Holzchips greifen, die man während des Smokens auf die Kohle legt. Wichtig: Die Chips vorher wässern, sonst verbrennen sie einfach ohne jegliche Rauchentwicklung.

2. **Richtige Temperatur erreichen:** Während des Smokens sollte man versuchen die Innentemperatur möglichst konstant zu halten. Normalerweise ist eine **Temperatur zwischen 110 und 130°C** optimal. Auch wenn man immer gerne nachschaut wie weit das Grillgut schon ist, so ist es wichtig, dass man die Garkammer nicht ständig öffnet. Denn das Grillgut „leidet“ unter zu starken Temperaturschwankungen, was sich natürlich negativ auf die Qualität auswirkt. Eine konstante Temperatur kann man mit Hilfe der Regulierklappen an jedem Smoker steuern. Wenn schließlich die richtige Temperatur in der Garkammer erreicht ist, kann man mit dem nächsten Punkt fortfahren.
3. **Fleisch, Fisch & Gemüse zubereiten:** Bei der Zubereitung von großen Fleischstücken oder Spare Ribs ist eine **Garzeit** von über einer Stunde keine Besonderheit. Abhängig ist diese hauptsächlich von der **Dicke und der Art des Fleisches**. Beispielsweise liegt die Garzeit bei Hähnchen im Vergleich zu Rindfleisch bei rund der Hälfte. Fisch benötigt ebenfalls rund 30% weniger Zeit in der Garkammer als Rindfleisch, auch wenn man beachten sollte, dass diese auch hier von der Art und der Dicke des Fisches abhängen.