



BARBECUESMOKERGRILL

Anleitung: In 3 Schritten zu einem guten Grillergebnis

Schritt 1: Anfeuern / Anheizen des Smoker Grills

Die Vorgehensweise des Anzündens ist je nachdem ob Holz oder Kohle verwendet wird unterschiedlich:

Anfeuern mit Holz:

Legt ein paar passende **Grillanzünder** auf den Feuerrost in der Feuerbox. Flüssige Anzünder sollten aufgrund der oftmals giftigen Dämpfe vermieden werden. Als nächstes ordnet ungefähr sechs bis acht **dünne getrocknete Holzscheide** (5-6 cm Durchmesser) locker über den Anzündern an. **Entzündet nun die Grillanzünder** mit Hilfe eines langen Streichholzes oder 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 fünf bis sieben 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. Nach rund zehn Minuten ist das Anfeuern beendet und man kann den **Deckel der Feuerbox schließen**.

Achtet darauf, dass die Lüftungskapen an der Feuerbox und am Kamin der Garkammer geöffnet sind, um eine ausreichende Sauerstoffzufuhr zu gewährleisten.

Anfeuern mit Kohle oder Briketts:

Beim Anfeuern mit Kohle geht man wie bei einem ganz normalen Grill vor. Hierbei sollte ein **Anzündkamin** zum Einsatz kommen. Dieser gewährleistet eine gleichmäßig durchgeglühte Kohle in kurzer Zeit. Hierzu legt man **Grillanzünder** auf den Feuerrost („viel hilft viel“), entzündet diese und platziert den mit Kohle oder Briketts gefüllten Anzündkamin darüber.

Wenn die Kohle nach ca. 15 min gleichmäßig glüht, wird der Inhalt des Anzündkamines vorsichtig in die Feuerbox geschüttet. Verwendet am Besten Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Um den besonderen Rauchgeschmack zu erreichen verwendet Holzchips, die ihr während des Smokens auf die Kohle legt. Die Chips vorher für 10 Minuten wässern, sonst verbrennen sie einfach ohne jegliche Rauchentwicklung.

Schritt 2: Die passende Temperatur erreichen

Während des Smokens sollte man versuchen die Innentemperatur möglichst konstant zu halten. Normalerweise ist eine **Temperatur zwischen 110 und 130°C** optimal. In guten Kochbüchern wird die passende Temperatur immer mit angegeben. Es ist wichtig, dass der Smoker vor dem Auflegen des Fleisches eine stabile Grundtemperatur erreicht hat. Während des Garvorganges sollte der Deckel der Garkammer geschlossen bleiben (Temperaturschwankungen vermeiden). Eine konstante Temperatur kann man mit Hilfe der Regulierklappen an jedem Smoker steuern.

Schritt 3: Fleisch, Fisch & Gemüse zubereiten

Die Garzeiten der jeweiligen Lebensmittel unterscheiden sich in der Regel recht stark. Bei der Zubereitung von großen Fleischstücken oder Spare Ribs sind **Garzeiten von mehreren Stunden** keine Besonderheit. Abhängig ist diese hauptsächlich von der **Dicke und der Art des Fleisches**.

Gutes Gelingen!