



JEFF PHILLIPS

AMERICAN SMOKER

Know-how und Rezepte

FROM THE
HOME OF BBQ

HEEL

erzeugen. Sie können aber auch Chunks aus trockenem Holz verwenden. Nach meiner Erfahrung produzieren sechs etwa fünf Zentimeter große Holzchunks die perfekte Menge an Rauch für diesen Smoker. Alternativ können Sie auch kleine Chunks oder Chips Ihres Lieblingsholzes schon mit der noch unangezündeten Kohle vermischen, sodass Sie sicher sein können, die ganze Zeit über Rauch zu produzieren.



Winde an einem selbstgebastelten Kohle-Smoker, um den Grillrost anzuheben oder herunterzulassen

Achten Sie darauf, dass die Wasserwanne immer gefüllt ist. Öffnen Sie die Klappe nur, wenn es unbedingt notwendig ist (wenn Sie beispielsweise das Fleisch einpinseln müssen). Entfernen Sie nie die Klappe, nur um nach dem Fleisch zu schauen! Dieser Smoker erblüht, wenn Sie ihn in Ruhe lassen und ihm erlauben, das zu tun, was er am besten kann. Geduld ist hier der Schlüssel.

Eigenbauten

Es gibt viele Variationen selbstgebastelter Bullet-Charcoal-Smoker. Manche fertigen sie aus Metallkanistern oder Stahlfässern an. Ich möchte gar nicht darauf eingehen, wie das geht. Es reicht zu sagen, dass das vertikale Basisdesign gut funktioniert. Wenn Sie mehr über diese wunderbaren selbstgemachten Apparate erfahren möchten, schauen Sie auch bei www.smokingmeatforums.com oder www.grillsportverein.de nach, dort finden Sie wertvolle Informationen zu diesem Thema und auch, wo Sie geeignete Stahlfässer und weitere Materialien erhalten. Ausgerüstet mit einigen dieser Tricks werden Sie nicht nur die leckerste gesmokete Mahlzeit zaubern, die Sie je gekostet haben, Sie werden auch bei Ihren Nachbarn berühmt.

Horizontale Offset-Smoker

Ein weiteres sehr populäres Modell eines Kohle-Smokers ist der Horizontale Offset-Smoker. Der Char-Broil Silver und der Brinkmann Smoke 'n Pit sind beide sehr bekannt, aber es gibt noch unzählige andere Marken und Modelle, die grundsätzlich auf die gleiche Weise funktionieren, mit nur kleinen Unterschieden bezüglich der Metalldicke und der Größe.

Das Design ist denkbar einfach: ein großes horizontal platziertes, der Länge nach aufgeschnittenes Fass. Die obere Hälfte dient als Klappe und die untere Hälfte als Garkammer, wo der Rost sitzt und das Essen zubereitet wird. Ein kleineres Fass, auch Feuerbox genannt, ist seitlich, etwas unterhalb der Garkammer angebracht. Ein Durchlass zwischen den beiden Fässern lässt die Hitze in die Garkammer strömen. Durch eine Klappe an der Feuerbox kann diese mit Kohle und Holz befüllt werden und durch verstellbare Lüftungsventile strömt die für das Feuer benötigte Luft ein. Die größere Smoke-Kammer hat in der Regel einen 30–40 Zentimeter hohen Kamin mit einem Durchmesser von 7½–10 Zentimetern.



Brinkmann Smoke 'n Pit Kohle-Smoker und Grill

Die Bauweise erfordert, dass ausreichend Luft in die Feuerbox gelangt, zügig den Smoker durchströmt und am anderen Ende der Garkammer durch den Kamin wieder austritt. Der rasche Luftstrom verhindert, dass der Smoke abgestanden ist und sich

Rückstände auf dem Fleisch oder den Innenwänden des Smokers ablagern.

Auch wenn dieser Smoker einige Mängel aufweist (z. B. die instabile Hitze), können Sie, wie auch beim Upright-Bullet-Smoker, einige einfache Verbesserungen vornehmen, damit er besser arbeitet. Eine dieser Modifikationen ist, eine Wasserwanne neben der Öffnung auf dem Rost zu platzieren, durch die die Hitze in die Garkammer strömt. Dadurch entsteht Dampf, mit dessen Hilfe sich die Temperatur besser kontrollieren lässt. Eine andere nützliche Veränderung ist es, wenn Sie das Kaminrohr innerhalb der Garkammer auf das Niveau des Rostes oder etwas darunter verlängern.

Wenn Sie den Smoker in Betrieb nehmen, empfehle ich Ihnen, einen Anzündkamin (siehe Seite 34) mit Kohlestücken zu befüllen, anzuzünden und die Kohle dann direkt in die Feuerbox zu schütten. Lassen Sie für zwei Minuten sowohl die Klappe der Feuerbox als auch die der Garkammer geöffnet, damit sich genug Hitze aufbauen kann. Schließen Sie dann beide Klappen, sodass sich die Hitze in der Garkammer stabilisiert. Sollte nach 15 Minuten die Temperatur noch nicht hoch genug sein, können Sie noch etwas Kohle nachfüllen, bis der Smoker die gewünschte Temperatur erreicht hat.



Bradley Digital Four-Rack-Smoker



Brinkmann Gourmet Electric-Smoker



Masterbuilt 30-Inch Electric-Smoker



Cajun Injector Electric-Smoker

Sobald die Temperatur konstant ist, geben Sie das Fleisch auf den Rost und schließen zügig die Klappe der Garkammer, damit so wenig Hitze wie möglich entweichen kann. Legen Sie nun ein etwa 25–30 Zentimeter langes und 5–7 ½ Zentimeter dickes Holzstück auf die Kohle. Alternativ können Sie auch vier bis sechs faustgroße Holzchunks auflegen.

Elektrische Smoker

Wenn Sie es wirklich einfach haben möchten oder keine Interesse daran haben, sich um ein Feuer zu kümmern oder heiße Kohlen zu managen, um eine konstante Temperatur im Smoker aufrechtzuerhalten, dann gibt es Hoffnung für Sie: Der elektrische Smoker ist das einfachste, was es gibt. Einige können Sie einfach nur einstöpseln und anschließend sich selbst überlassen, andere verfügen darüber hinaus über einen analogen oder digitalen Temperaturregler.

Brinkmann Bullet Electric-Smoker

Das Basismodell unter den elektrischen Smokern für Anfänger im Outdoor-Kochen ist der Brinkmann Bullet-Smoker mit einem elektrischen Bauteil. Wie das mit Kohle zu beheizende Gegenstück besteht er aus einem 18-Zoll-Fass mit einer Wasserwanne und

zwei Grillrosten. Anstelle einer Kohlewanne befinden sich unten im Fass ein Heizelement sowie ein Lavastein. Um Smoke-Aroma zu erzeugen, werden rund um das Heizelement Holzchunks verteilt. Die Hitze des Heizelementes erwärmt das Wasser in der Wanne darüber und durch den entstehenden Wasserdampf wird die Temperatur innerhalb des Smokers reguliert. Darüber hinaus verfügt dieser Smoker nicht über einen Temperaturregler. Er ist so konstruiert, dass er konstant eine Temperatur von 120 °C aufrechterhält.

Ich kann nichts Nachteiliges über diesen Smoker sagen. Das, wofür er konstruiert wurde, macht er sehr gut und für das Über-Nacht-Smoken von großen Fleischstücken, die über viele Stunden Hitze und Rauch benötigen, ist er ideal.

Weil dieser Smoker so einfach zu handhaben ist, wie es nur möglich ist, möchte ich auf viele Details gar nicht eingehen. Nur eines lege ich Ihnen ans Herz: Halten Sie ein wachsames Auge auf die Wasserwanne. Die Temperatur von 120 °C bleibt nur so lange konstant, wie die Wasserwanne gefüllt ist. Wenn Sie das Wasser verdampfen lassen, wird die Hitze ansteigen (und zwar ordentlich), was sich mit unserem „Low and Slow“ gar nicht verträgt. Ansonsten können Sie sich entspannen und den Rauch genießen.



Bradley Digital Four-Rack-Smoker