

RAT & TAT
GRILLTIPPS
VON WEBER®

05 | 2015

WEBER.COM

RÄUCHERN MIT WEBER®



OUTSTANDING
MOMENTS

RÄUCHERN KANN SO EINFACH SEIN

2/11

WEBER.COM

Räuchern ist eine der ältesten Methoden zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. Schon unsere Vorfahren hatten umfangreiche Kenntnisse gesammelt, um gezielt den Rauch des Feuers für die Haltbarmachung ihrer Jagdbeute einzusetzen. Zudem lernten sie den Geschmack des Rauches schätzen. Auf Ihrem Weber Grill können Sie genau dieses Geschmackserlebnis kennenlernen.

Viele Leute denken, dass Räuchern sehr kompliziert und umständlich ist. Wir zeigen Ihnen, wie leicht man mit Weber räuchern kann und welche Vielfältigkeit das Thema Räuchern mit sich bringt.

UNSERE TIPPS FÜR SIE IM ÜBERBLICK:

- GRUNDLAGEN DES RÄUCHERNS
- RÄUCHERN MIT DEM RÄUCHERBRETT
- AROMEN UNTERSCHIEDLICHER RÄUCHERHÖLZER
- RÄUCHERN MIT DEN WEBER HOLZKOHLEGRILLS
- DIE MINION-RING-METHODE
- RÄUCHERN MIT DEN WEBER GASGRILLS
- RÄUCHERN MIT DEN WEBER ELEKTROGRILLS
- RÄUCHERN MIT DEM SMOKEY MOUNTAIN COOKER



OUTSTANDING
MOMENTS

GESCHMACKSRÄUCHERN

Während des Grillvorgangs werden aromatische Hölzer im Grill hinzugefügt. Das Holz gibt unter Hitzeeinwirkung Rauch ab, welches vom Grillgut wie Fleisch, Fisch oder Geflügel aufgenommen wird. Sie können auf Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills auf unterschiedliche Arten räuchern.

Hierzu steht ein umfangreiches Zubehörsortiment zur Verfügung. Der Smokey Mountain Cooker ist ein spezieller Räuchergrill, mit dem Sie bei Temperaturen von 80 – 120 °C mit sehr langen Garzeiten von 4 bis 12 Stunden räuchern.

RÄUCHERN MIT CHIPS ODER CHUNKS

Chunks sind große Holzstücke, zum Teil tennisballgroß und haben den Vorteil, dass diese sehr gleichmäßig über einen längeren Zeitraum Rauch abgeben. Es muss also nicht so oft, wie bei den Räucherchips, nachgelegt werden. Damit sind die Chunks speziell für längere Garzeiten wie z. B. im Smokey Mountain Cooker geeignet.



Holzstücke –
Wood Chunks

VORBEREITEN DER RÄUCHERCHIPS

Räucherchips sind grobe Späne, welche eine große Oberfläche aufweisen. Weichen Sie diese zunächst für mindestens 30 Minuten in Wasser ein. Vor Verwendung der Chips sollten Sie unbedingt das Wasser ausreichend abtropfen lassen, ansonsten besteht die Gefahr, dass die Glut zum Teil gelöscht wird.



Räucherchips



Beachten Sie unbedingt die Bedienungsanleitung Ihres Weber Grills. Dieses Merkblatt gibt wertvolle Hinweise zur Benutzung der unterschiedlichen Grills mit dem Weber Räuchersortiment. Weitere Hinweise und Rezepte finden Sie in „Weber's Räuchern“.



Um jedoch kurzfristig intensiven Rauch zu erzeugen, sind die Räucherchips wieder vorteilhaft. Eine Handvoll Räucherchips ergibt für ca. 15 Minuten einen intensiven Rauch. Die Intensität des Grillgeschmacks ist mit einer Handvoll Chips eher mild ausgeprägt. Für mehr Rauchintensität können mehr Chips hinzugefügt werden, oder bei längeren Garzeiten nachgelegt werden.



Räucherchips

Die Chunks müssen nicht unbedingt gewässert werden, da die Eindringtiefe von Wasser ohnehin nicht sehr hoch wäre. Dadurch sind auch die Chunks geeignet, direkt auf dem Grillrost platziert zu werden. Damit können diese auch gut auf den Q Gasgrills oder Q Elektrogrills eingesetzt werden.

Nachdem Sie die Chips auf die Glut gegeben haben, sollten Sie sofort den Deckel wieder schließen. Ansonsten besteht die Gefahr, dass die Chips mit einer Flamme verbrennen. Die Chips sollen jedoch nur ihr Raucharoma entfalten und nicht verbrennen.

RÄUCHERN MIT DEM RÄUCHERBRETT

4/11

WEBER.COM

Das Räucherbrett ermöglicht auf eine leichte und äußerst geschmackvolle Art und Weise die Zubereitung von geräucherten Fischfilets. Das Holz gibt unter Hitzeeinwirkung sein spezielles Rauch-aroma an den Fisch ab. Es besteht aus der Holzsorte „Western Red Cedar“ (Rotzeder) und eignet sich insbesondere für die Zubereitung von Lachsfilets. Es ist ein eher mildes und süßliches Aroma, sodass auch Personen, die sonst nicht den typischen Rauchgeschmack mögen, davon begeistert sind.

Es sind zwei Größen erhältlich, wobei auf dem großen Räucherbrett ein ganzes Lachsfilet Platz findet. Wir empfehlen folgende Vorgehensweise bei der Anwendung: Legen Sie das Brett für mindestens eine Stunde in Wasser (alternativ auch Bier oder Wein) ein. Beschweren Sie das Brett mit einem Gegenstand (z. B. einem schweren Topf), sodass es unter Wasser gedrückt wird.

Heizen Sie ihren Gasgrill auf großer Stufe vor, bzw. arrangieren Sie die Glut in ihrem Holzkohlegrill. Beim Holzkohlegrill sollten Sie für eine indirekte Zone sorgen (z. B. 50/50-Methode), sodass Sie das Brett in eine kühlere Zone schieben können, falls das Brett anfangen sollte zu brennen.

Nehmen Sie nun das Brett aus dem Wasser und lassen es kurz abtropfen. Legen Sie das Brett auf den für direkte und indirekte Hitze vorgeheizten Grill. Warten Sie, bis sich der Rauch entwickelt. Das Brett fängt nach wenigen Minuten an laut zu „knacken“ Das ist ein Zeichen, dass sich bereits Rauch entwickelt hat und in Kürze das Fischfilet auf das Brett gelegt werden kann.

Seien Sie gut vorbereitet und legen Sie nun das Fischfilet auf das heiße Räucherbrett und schließen den Deckel sofort wieder. Je nach Rezept grillen Sie das Lachsfilet für ca. 20 Minuten.

Schieben Sie das Brett auf dem Gas- oder Holzkohlegrill in die indirekte Zone. Schließen Sie sofort wieder den Deckel. Halten Sie den Deckel unbedingt geschlossen, ansonsten verfliegen die Raucharomen. Insbesondere bei Flammenbildung sollten Sie das Brett in eine deutlich kühlere Zone schieben.



ACHTUNG:

Niemals das Brett im Grill mit Wasser ablöschen, es kann zu starker plötzlicher Abkühlung führen und ihren Grill beschädigen. Es ist normal, dass sich das Brett unter Hitzeeinwirkung wölbt.



Achten Sie beim Räuchern auf ausreichend Schutz vor Wind.



Das Räucherbrett gibt über das Holz zusätzlich Aroma über die enthaltenen ätherischen Öle ab. Sie können den typischen Rauchgeschmack verstärken, indem Sie die Haut am Lachsfilet entfernen. Durch direkten Kontakt vom Lachs zum Räucherbrett geht mehr Aroma auf den Fisch über.

Auf dem Räucherbrett können Sie neben Lachsfilets auch andere Fische wie

Forelle oder Saibling, aber auch Meeresfrüchte und

Hühnerfleisch zubereiten. Auch Gemüse, Obst, andere Fleischsorten und Pizza können Sie hiermit räuchern.

Nach nur kurzer Anwendung können Sie das Brett ein zweites Mal verwenden. Reinigen Sie das Brett, nachdem es abgekühlt ist, mit heißem Wasser und lassen es trocknen. Weichen Sie es nicht in Wasser mit Spülmittel ein. Nach dreifacher Nutzung können Sie das Brett zu Chips zerkleinern und zu dem Holzkohlegrill in die Glut geben.



WEBER® Q® 1400 / Q® 2400 ELEKTROGRILL

Heizen Sie ihren Weber Elektrogrill mit geschlossenem Deckel für ca. 15–20 Minuten auf größter Stufe vor und folgen Sie den Hinweisen wie oben zu den Gasgrills. Betreiben Sie jedoch Ihren Grill auf größter Stufe und reduzieren die Hitze erst gegen Ende des Garvorganges.

Stellen Sie den Grill in einem windgeschützten Bereich auf. Ansonsten folgen Sie bitte den Empfehlungen wie für Gas- und Holzkohlegrills beschrieben.



Weber Q 1400

Generell ist die Wahl der Holzsorte Geschmackssache. Hier können wir jedoch eine Vorauswahl als Empfehlung geben.

Auf jeden Fall sollten Sie harziges Holz wie Tanne oder Pinie vermeiden. Sie erzeugen einen beißenden Rauch und sind ungeeignet zum Räuchern

RÄUCHERN – LEICHT GEMACHT



Wood Chunks

- Mesquite
- Hickory



Fire Spice Chips

- Kirsche
- Apfel
- Mesquite
- Hickory
- Pekan
- Buche
- Whiskey



Weber Räucherbretter

- Zeder



Wood Wraps

- Erle
- Zeder



Als zusätzliche Aromengeber können Sie auch einmal Rosmarinzwige oder Weinreben auf die Glut legen. Und wenn Sie es besonders würzig mögen, versuchen Sie es doch mal mit eingeweichten Pfefferkörnern oder Teeblättern.

WELCHES HOLZ WOFÜR?

Holzrauch kann unterschiedlich stark und aromatisch sein, die Palette reicht von schwach bis intensiv und variiert je nach Holzsorte. Und noch ein guter Rat, vermeiden Sie den klassischen Anfängerfehler: zu viel Rauch – tasten Sie sich langsam an die richtige Menge heran. Eine Handvoll Chips ergibt für ca. 15 Minuten intensiven Rauch, welcher ein geringes Raucharoma ergibt.

MILD



KIRSCH

- mild, süß-säuerlich, fruchtiges Aroma
- für Rind, Geflügel, Wildgeflügel und Schwein (v. a. Schinken)



APFEL

- zartes, fruchtiges Aroma
- für Lachs, Schwertfisch, Stör und anderen Fisch, Hähnchen und Schwein



MESQUITE

- eher milder Rauch
- für Rind und Lamm



ZEDER

- fast liebliches Aroma
- perfekt für Lachs und feine Fischfilets

MITTEL



BUCH

- ausgewogenes rauchiges Aroma
- für Fisch, Schwein oder Wild



WHISKEY

- Räucherholz aus originalen Whiskey-Fässern
- für Spareribs, Schwein oder Rind



ERLE

- dezenter Rauchgeschmack mit einem Hauch von Süße
- für Fisch, Geflügel und helles Fleisch

STARK



HICKORY

- scharf, rauchig, an Schinken erinnerndes Aroma
- für Schwein, Hähnchen, Rind, Wildgeflügel und Käse



PEKAN

- intensives Aroma, dezenter als Hickory, aber ähnlich im Geschmack.
- für Fisch, Lamm und Schwein



VORBEREITEN IHRES HOLZKOHLEGRILLS

Für Grillgut, welches nur kurze Zeit auf dem Grillrost verbleibt, eignen sich am besten die direkte Grillmethode und die 50/50-Methode. Warten Sie unbedingt, bis die Holzkohle oder Briketts mit einer Schicht Asche überzogen sind. Danach ist die Glut einsatzbereit. Bitte beachten Sie auch die Hinweise aus ihrer Bedienungsanleitung Ihres Grills und dem Weber Merkblatt „Anzünden und Temperaturkontrolle“.



50/50-Methode



Direkte Methode



Indirekte Methode

RÄUCHERVORGANG Z.B. FÜR STEAKS

Bei Kurzgegartem ist es wichtig, dass sich vor Auflegen des Grillgutes der Rauch bereits voll entwickelt hat. Die vergleichsweise kurze Kontaktzeit vom Grillgut muss mit optimaler Rauchentwicklung genutzt werden.

Bereiten Sie Ihren Grill für die 50/50-Grillmethode für hohe Hitze vor. Stellen Sie eine Aluminauffangschale auf den Kohlerost der indirekten Zone. Sie fängt Fett und Bratensaft auf. Geben Sie für intensiven Rauch 1½ bis 2 Handvoll Chips direkt auf die Glut und schließen den Deckel (Deckellüfter geöffnet). Warten Sie, bis sich starker Rauch entwickelt hat, und legen Sie erst dann das Grillgut über direkte Hitze. Grillen Sie das Steak auf beiden Seiten, bis es die gewünschte Bräunung hat und legen es dann in die indirekte Zone zum Fertigbaren bei geschlossenem Deckel.



Beachten Sie, dass idealerweise die Lüftungsöffnung am Deckel gegenüber der Glut angeordnet ist. Damit wird gewährleistet, dass Hitze und Rauch über das Grillgut geleitet werden. Um kurzzeitig Rauch unter dem Deckel zu stauen, können Sie den Deckellüfter für 1–2 Minuten schließen, danach aber wieder den Deckellüfter öffnen, ansonsten erstickt die Glut.

RÄUCHERVORGANG Z.B. FÜR BRATEN

Bei längeren Garvorgängen mit indirekter Hitze können Sie nach und nach die Räucherchips auf die Glut verteilen. Hierbei kommt es nicht auf „Intensität“, sondern auf „gleichmäßige“ Rauchverteilung über einen längeren Zeitraum an. Bereiten Sie Ihren Grill für die indirekte Grillmethode mit mittlerer Hitze vor. Hierzu können Sie am besten die Weber® Char-Baskets verwenden.



Holzkohlekörbe Char-Basket

Stellen Sie zwischen die mit Glut gefüllten Kohlekörbe eine Aluminiumfettauffangschale und füllen Sie diese mit Wasser. (Alternativ dunkles Bier).

Das Wasser hält die Temperatur niedrig und gleicht evtl. Temperaturschwankungen aus. Setzen Sie den (klappbaren) Grillrost ein, achten Sie hierbei auf die Positionierung der klappbaren Teile, sodass diese über der Glut angeordnet sind. Dies erleichtert das Nachlegen von Räucherchips und durchgeglühten Briketts. Platzieren Sie den Braten mittig über der Aluminauffangschale.

Geben Sie nun die Räucherchips, z. B. Buchenchips für Schweinerollbraten, auf die Glut und schließen Sie den Deckel (Lüftungsöffnungen am Kessel und Deckel sind voll geöffnet).

Für längere Garvorgänge mit niedriger Hitze (90–110 °C) benötigen Sie nur wenig Glut bzw. wenige Briketts. Hierzu eignet sich besonders die Verwendung der Weber Char-Baskets. Verwenden Sie dann nur einen der beiden Körbe und füllen diesen mit Briketts aus dem vorbereiteten Anzündkamin.



Verwenden Sie für längere Garvorgänge, wie z. B. beim indirekten Grillen, die Weber Long Lasting Premium Briketts. Damit können Sie bis zu 4 Stunden lang grillen und räuchern, ohne weitere Briketts nachlegen zu müssen.



Die Minion-Ring-Methode eignet sich besonders für lange Garzeiten mit sehr gleichmäßigen Temperaturen für zum Beispiel „Pulled Pork“.

Legen Sie einen Ring aus Briketts entlang der Innenwand des Kessels in 3 Lagen. Bringen Sie ca. 20–25 Briketts im Anzündkamin zum Glühen und geben Sie diese auf den Anfang des Kohleringes. Warten Sie, bis die angrenzenden Briketts anfangen zu brennen, und geben Sie das Räucherholz auf den Ring. Positionieren Sie mittig eine Aluminiumschale mit heißem Wasser gefüllt.

Jetzt können Sie auf den Kohlerost den Grillrost einsetzen und das Fleisch mittig darauf legen. Schließen Sie den Deckel, Deckellüfter und One-Touch-System sollen voll geöffnet sein.

Für den Original Kettle Premium gilt: 75 Briketts in 3 Lagen ergeben eine sehr konstante Temperatur von 100–110 °C über 8–10 Stunden (plus die ca. 20 Stück aus dem Anzündkamin), 4 Lagen ergeben ca. 120–130 °C.



Der Unterschied zum Räuchern mit Holzkohlegrills ist, dass Sie bei den Gasgrills die Chips nicht direkt in die Flammen (versus Glut bei Holzkohlegrills) geben können.

Dafür gibt es eine sogenannte Räucherbox, welche Sie auf den Grillrost (Q Serie) oder aber über die Aromaschiene (ab Spirit Serie), anstelle des Grillrostes, stellen.

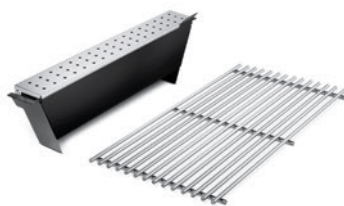
UNIVERSELLE RÄUCHERBOX

Die Universelle Räucherbox ist so geformt, dass diese direkt auf der Aromaschiene platziert werden kann. Sie sollten darauf achten, dass dort der Brenner hauptsächlich zum Regulieren der Intensität des Rauchs benutzt wird. Je höher die Hitze, desto mehr Rauch entsteht in der Räucherbox.

Entfernen Sie den Grillrost (solange der Grill noch kalt ist) und setzen Sie die mit Räucherchips gefüllte Räucherbox (zunächst ohne Deckel) auf die Aromaschiene. Für die Genesis-Serie erhalten Sie optional eine spezielle Räucherkammer mit verkürztem Grillrost.



Universelle Räucherbox



Räuchereinheit Genesis

Heizen Sie Ihren Grill auf die gewünschte Temperatur vor und stellen Sie die bereits gewässerten Räucherchips bereit.

Ähnlich wie beim Holzkohlegrill, sollten Sie gerade bei kurz-gegartem Speisen warten, bis sich der volle Rauch entwickelt hat, bevor sie z. B. das Steak auflegen.



Bei Kurzgegrilltem sollten Sie die gefüllte Räucherbox auf den bereits vorgeheizten Grill/Aromaschiene geben (Achtung: Grillrost bei kaltem Grill zuvor entfernen).

Warten Sie bis sich Rauch im geschlossenen Grill gebildet hat und schließen Sie nun den gelochten Deckel der Räucherbox (Achtung: Bei geöffnetem Deckel der Räucherbox besteht die Gefahr, dass die Chips mit einer Flamme verbrennen).

Bei der Q Serie können Sie die universelle Räucherbox direkt auf den Grillrost stellen.

Der Boden der Räucherbox ist so geformt, dass eine sehr gute Wärmeübertragung gewährleistet ist.

Beim Garen von Grillgut, das länger auf dem Grill verbleibt, können Sie gleichzeitig mit Beginn des Aufheizens die gefüllte Räucherkammer in den Grill geben.



Auch das Räuchern auf einem Weber Elektrogrill ist möglich. Es wurde bereits das Räuchern mit dem Räucherbrett erläutert (Seite 3). Sie können jedoch auch die Weber Chunks oder Weber Wood Wraps auf Ihrem Q 1400 oder Q 2400 anwenden. Hierzu müssen Sie das Räucherholz auf den vorgeheizten Grillrost geben. Der Grillrost gibt die Hitze dann direkt an das Räucherholz ab.

Bitte bedenken sie auch hierfür folgendes:

Bei kurz gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse warten Sie, bis sich zunächst der Rauch entwickelt hat. Legen Sie erst danach das Grillgut auf den Grillrost und schließen dann sofort den Deckel. Auf dem Grillrost können Sie Chips oder auch Chunks verwenden.



Weber Q 2400 Stand

RÄUCHERN MIT CHUNKS AUF DEM WEBER® ELEKTROGRILL

Heizen Sie den Grill für 15–20 Minuten vor und geben am besten 2–3 Chunks auf den Grillrost. Ordnen Sie die Chunks so an, dass sie mittig auf den Grillrost das Grillgut legen können. Warten Sie, bis der gewünschte Rauch entsteht und geben dann das Fleisch auf den Grillrost.

Bei längeren Garzeiten sollten Sie das Grillgut in einen kleinen Bratenkorb geben oder den Bratenrost mit Hitzeschild verwenden. Achten Sie darauf, dass der Grill in einem windgeschützten Bereich steht.



Holzstücke – Wood Chunks



Räucherchips

RÄUCHERN MIT WOOD WRAPS

Wood Wraps sind dünne Holzstreifen zum Einwickeln von Fischfilets, Fleischstücken oder Hühnerteilen wie Hühnerbrustfilets. Die Wood Wraps bestehen aus Erlenholz oder roter Zeder. Sie verleihen zarten Fischfilets ein feines Raucharoma.

Wässern Sie zunächst die Wood Wraps für ca. 20 Minuten im Wasser. Danach sind die Wraps flexibel und lassen sich leicht rollen. Wickeln Sie dann erst die zubereiteten Fisch- oder Fleischstücke ein und grillen diese bei mittlerer direkter Hitze bei geschlossenem Deckel.



Wood Wraps



Weber Räucherbretter (Seite 4)

RÄUCHERN MIT DEM SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

10/11

WEBER.COM

Der Weber Smokey Mountain Cooker ist ein Räuchergrill, welcher speziell für extrem lange Garzeiten mit niedrigen Temperaturen geeignet ist.

In der Regel werden auf dem Weber Smoker Speisen wie Spare Ribs, Pulled Pork, Entrecôte, Brisket oder andere große Fleischstücke bei Temperaturen um die 90–120 °C zubereitet. Aber auch ganze Fische und Würstchen sind gut geeignet zum Räuchern.

Ein Smoker besteht im Groben aus 3 Teilen, der Brennkammer mit der Aufnahme für die Briketts und das Räucherholz, dem Mittelteil mit Aufnahme für die Wasserschale und 2 Grillrosten, sowie dem Deckel mit der Lüftungsöffnung und dem Deckelthermometer zur Temperaturkontrolle.

Der Schlüssel zum Erfolg ist neben der Vorbereitung des Räuchergutes die Einhaltung einer sehr gleichmäßigen Temperatur über mehrere Stunden.

Wenn Sie die Tipps auf der folgenden Seite befolgen, werden Sie sehr schnell zu perfekten Ergebnissen gelangen.

ANZÜNDEN

Es gibt verschiedene Arten, den Smokey Mountain Cooker anzuzünden. Im Folgenden sind 2 Methoden empfohlen.

Die Mengen der Briketts finden Sie auf der nachfolgenden Seite oder in der Bedienungsanleitung Ihres Smokers

STANDARD-METHODE

Füllen Sie die empfohlene Menge an Briketts in die Brennkammer und bestücken Sie diese mit 4–5 Anzündwürfeln im Briketthaufen. Zünden Sie die Anzündwürfel an und warten Sie, bis auch die oberste Lage der Briketts mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Alle 3 Lüftungsöffnungen sollten voll geöffnet sein. Bei der Standard-Methode können Sie 4–5 Stunden problemlos räuchern, ohne nachlegen zu müssen.

Jetzt können Sie den mittleren Teil des Smokey Mountain Cookers auf den Kessel aufsetzen, die mit Wasser gefüllte Wasserschale einhängen und die beiden Grillroste zusammen mit dem Räuchergut einsetzen. Deckel aufsetzen und den Deckellüfter öffnen.



RÄUCHERN MIT DEM SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

11/11

WEBER.COM

Heißes oder kaltes Wasser? Bei Verwendung von kaltem Wasser geht zunächst die Temperatur etwas zurück und steigt dann wieder an. Der Vorteil ist jedoch, dass die Temperatur sehr konstant bleibt und das kalte Wasser die anfänglichen Hitzeschwankungen ausgleicht. Geben Sie jetzt mit einer Grill- oder Holzkohlezange die Räucherchips oder Chunks in die Glut und schließen die Türe.

Warten Sie zunächst einige Minuten ab, wie die Temperatur sich entwickelt. Bei Verwendung von kaltem Wasser steigt die Temperatur innerhalb von 15–25 Minuten um 10–15 °C wieder an. Sollte die Temperatur weiter steigen, so können Sie die 3 Lüftungsöffnungen im Kessel ein wenig schließen (Achtung: nur wenig, da sonst die Glut erstickt). Ideale Gartemperaturen sind um 90–110 °C, jedoch nicht über 120 °C. Bei deutlich zu hoher Temperatur können Sie mit der Kohlezange einige Briketts entnehmen und an einer **sicheren** Stelle (Metalleimer mit Sand gefüllt und mit Wasser ablöschen) entsorgen. Der Smoker sollte in einem windgeschützten Bereich stehen, ansonsten kann es zu unerwünschten Temperaturschwankungen kommen.



Beim Räuchern von großen Fleischstücken über einen längeren Zeitraum ist besonders wichtig, die Temperatur im Auge zu behalten. Um die Kerntemperatur und die Temperatur im Garraum zu kontrollieren, empfehlen wir die Verwendung eines Thermometers, mit dem Sie den Messfühler im Fleisch belassen können.



MINION-METHODE

SMC 47 cm: Geben Sie ca. 75 bis 80 Weber Briketts in den Brennerring auf den Kohlerost des Kessels. Machen Sie mittig eine Kuhle in die Briketts. Geben Sie nun einen maximal zur Hälfte mit durchgeglühten Briketts gefüllten, Anzündkamin mittig auf die noch nicht angebrannten Briketts (Beim SMC 57 cm benutzen Sie ca. 100 Briketts und 30 durchgeglühte Briketts). Alle 3 Lüftungsöffnungen sollten voll geöffnet sein. Warten Sie einige Minuten, bis die Briketts den äußeren Ring mit entzündet haben.



WIE VIELE BRIKETTS BRAUCHE ICH?

SMC 37 cm	75 Stück und 15 durchgeglüht 10 Stunden
SMC 47 cm	80 Stück und 20 durchgeglüht 10-12 Stunden
SMC 57 cm	100 Stück und 25 durchgeglüht 12-13 Stunden



Wenn Sie nun den Mittelteil des Smokers aufsetzen, erhöht sich der Luftzug im Smoker, sodass die Briketts nun schneller anbrennen. Bei der Minion-Methode können sie problemlos bis zu 6 Stunden mit einer Füllung Weber Briketts räuchern.

WEITERE TIPPS & INFORMATIONEN

Weber steht nicht nur für Grillmodelle und Zubehör mit höchster Qualität und Gelinggarantie. Die Weber Welt bietet Ihnen viele Möglichkeiten, sich rund um das Thema Grillen zu informieren:

- in den Merkblättern „Anzünden und Temperaturregelung“ und „Pflegeanleitungen für Grills und Zubehör“
- in den Büchern von Weber, beispielsweise der Weber Grillbibel
- mit der Weber iPhone App WEBER'S ON THE GRILL
- unter WEBER.COM
- GRILLAKADEMIE
- auf Facebook

LERNEN SIE ZU GRILLEN WIE DIE PROFIS – MIT VIEL SPASS UND GENUSS

weitere Informationen zur Grillakademie und unserem Kursangebot finden sie unter Weber-grillakademie.com

