



Räucherholze

Holzchnitzel und -klötze

Schnitzel sollten mindestens 30 Minuten gewässert werden und Klötze für mindestens zwei Stunden, bevor sie auf die Kohleglut kommen. Es kann auch eine andere Flüssigkeit als Wasser, zum Beispiel Bier, Wein, etc. verwendet werden. Dadurch verbrennt das Räucherholz nicht so rasch und gibt so die Aromen und Geschmäcker konstanter an das Räuchergut ab. Durch das Design des Big Green Egg reicht eine Handvoll Schnitzel, spiralförmig über die Kohle verstreut, für ein unverwechselbares Raucharoma der Gerichte. Versierte Outdoor – Köche wickeln manchmal das Fleisch bei langen Garzeiten nach ein paar Stunden in Folie ein, wenn sie ein milderes Raucharoma bevorzugen.

Holz Bretter

Am meisten wird das Zedernholz Brettchen verwendet, wobei es aber auch andere wie Erlenbrettchen gibt. Die Technik, auf Holz Brettern zu kochen, stammt von den Ureinwohnern Nordwestamerikas. Sie entdeckten, dass Fisch und Fleisch saftiger und herrlich durchdrungen mit dem Rauch des schwelenden Brettchens bleibt. Auch die Brettchen werden wie die Schnitzel für mindestens zwei Stunden in Flüssigkeit getränkt. Nach dem Tränken wird das Brettchen für ein bis zwei Minuten auf den heißen Grill gelegt, danach gedreht und das Grillgut direkt auf die erwärmte Seite gelegt. Das Grillgut wird bis zum Ende nicht gedreht und direkt vom Brettchen serviert. Sie stehen für die verschiedensten Gerichte im Einsatz wie zum Beispiel Fisch, Pouletbrust, Koteletts, Steaks, Gemüse, Desserts und vieles mehr.

Die Brettchen können mehrmals, das heißt bis sie schwarz und angekohlt sind, verwendet werden. Beim direkten Grillieren geht es schneller als beim indirekten Garen. Nach dem Gebrauch nur mit Wasser und einer Bürste reinigen und immer die gleiche Seite nach wiederholtem Tränken verwenden zum grillieren.

Wenn die Brettchen einmal „durch“ sind, kann man sie in kleine Stückchen brechen und beim nächsten Grillieren über die Kohle streuen (es ist jetzt eine natürliche Hartholzkohle), wo sie beim Verglühen noch ein wenig Aroma gibt.

Pellets

Die sind aus gepresstem Hartholz sägemehl gemacht, ergeben aber den gleichen Rauchgeschmack. Sie sind bequem zu gebrauchen und müssen nicht gewässert werden. Pro Räucherung benötigt man einen Drittel einer Tasse voll Pellets und gibt die in einen starken Aluminiumfolienbeutel. In den Beutel wird ein kleines Loch gemacht und dann direkt auf die Kohle gelegt. Wenn länger als eine Stunde geräuchert wird, wird der Beutel durch einen zweiten ersetzt, um sicherzustellen, dass genügend Rauch für das Aroma vorhanden ist.



Diese Hölzer eignen sich für den Räucherofen

Zu erwähnen gibt es, dass jede Holzart ein ganz individuelles Aroma erzeugt. Mit dem verwendeten Holz kann man deshalb auf die Rauchintensität, die Farbe und das Aroma Einfluss nehmen. In der folgenden Auflistung findet ihr die am häufigsten verwendeten Hölzer:

Buchenholz

Am beliebtesten zum Räuchern ist das Buchenholz, weil neben sein günstigen Preis, den Lebensmitteln einen schönen milden Rauchgeschmack verleiht. Ausserdem erhält das Räuchergut eine schöne rotbraune Farbe.

Erlenholz

Leichter Rauchgeschmack mit ein wenig Süsse, erhält dadurch seine unverwechselbare rote Färbung.

Hickory – Nordamerikanischer Nussbaum

Führt zu einem scharfen und rauchigen Geschmack

Fruchthölzer

Diese verleihen dem Schinken ein mildes Aroma mit einer gewissen fruchtigen Note. Denkbar wären hier zum Beispiel **Kirsche, Apfel, Pflaume oder Birne**.

Fichtenholz und Tannenholz

Wird verwendet, um Schwarzwälderschinken herzustellen. Durch den hohen Harzanteil, erhält man die typische dunkle Färbung und einen intensives Raucharoma. Am besten eine Woche warten vor dem Verzehr, um die erste "Schärfe" aus dem Schinken zu nehmen.

Mesquite – Süsshülsenbaum

Würzig-scharf, wird bitter bei zu starkem Rauch

Pecan – Pecannussbaum

Leicht, lieblich im Geschmack, ein wenig nüssig

Ahorn

Universal einsetzbar, mild und zart, leicht süss