



Die zarteste Versuchung seit der Erfindung des Grills: Durch das indirekte Grillen im Smoker wird das Fleisch so zart wie nie.

wpp/Foto: Archiv

Grill Ratgeber

Der Smoker Grill

(wpp) Die Crème de la Crème für BBQ-Fans ist der Smoker Grill. Dabei entsteht nicht wie bei allen anderen Grills eine durchschnittliche Hitze von bis zu 250 °C, die Temperatur beim „Smoken“ beträgt lediglich um die 150 °C. Das Fleisch wird daher beim Smoker Grill nicht direkt über der Glut gegrillt, sondern langsam von dem heißen Rauch, eines in der Brennkammer angezündeten Feuers, eingeräuchert.

Durch dieses indirekte Grillen bzw. Garen entstehen die geschmacklich unverwechselbaren Smokergerichte, welche jeden Grillfan immer wieder aufs Neue begeistern. Egal ob Sie Geflügel, Schweinshaxe oder einfache Würstchen verwenden, der Geschmack des Fleisches ist beim „Smoken“ viel würziger und intensiver.

Wer sich nun für einen Smoker Grill entscheidet, dem sollte bewusst sein, dass dieser sehr viel Platz benötigt. Dies liegt hauptsächlich an den beiden Kammern, der Feuerbox und der Räucherammer. Diese Kammern sind in Reihe miteinander verbunden und benötigen viel Platz in der Länge.

Wie schon angedeutet wird mit einem Smoker nicht direkt gegrillt sondern „gesmoked“. Bei diesem Vorgang, wird das Grillgut in eine separate Räucherammer gelegt, welche durch die seitlich angebrachte Feuerbox mit Hitze versorgt wird. Der Rauch strömt dabei von der Feuerbox über die Räucherammer bis hin zum Kaminrohr. Die im Rauch enthaltene Hitze dringt dabei langsam in das Fleisch ein und lässt es garen. Durch die Trennung von Feuer und Grillgut gelangen nur sehr wenig Aschepartikel auf das Fleisch, des weitern entstehen keine gesundheitsschädlichen Stoffe durch verdampfendes oder verbrennendes Fett.

Grill Testportal-Vorteile:

- Unverfälschtes Geschmacks- und Grillerlebnis
- Krebserregende Dämpfe werden vermieden
- Gleichmäßige Garung des Grillguts
- Große Grill/Rauchkammer

Nachteile:

- Deutlich höherer Platzbedarf
- Garzeit kann bis zu 4 Stunden betragen