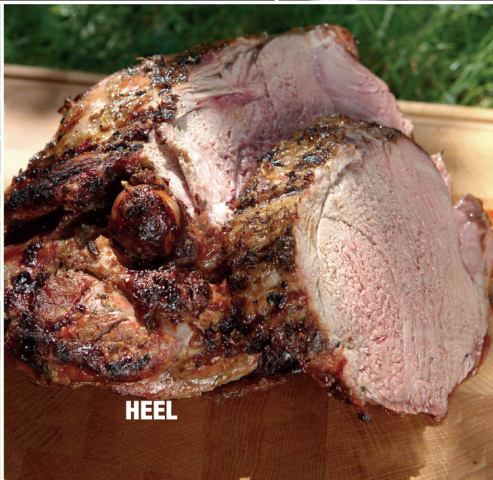


Die **SMOKER BIBEL**

CHERYL und BILL JAMISON

Über 300 Rezepte



HEEL

Die Smoker-Bibel

Über 300
Rezepte

Cheryl und Bill Jamison

HEEL

HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt

53639 Königswinter

Tel.: 02223 9230-0

Fax: 02223 9230-13

E-Mail: info@heel-verlag.de

www.heel-verlag.de

© der deutschen Ausgabe:

2012 HEEL Verlag GmbH

Englische Originalausgabe:

The Harvard Common Press

535 Albany Street

Boston, Massachusetts 02118

www.harvardcommonpress.com

© 2003 by Cheryl Alters Jamison und Bill Jamison

Originaltitel: *Smoke & Spice. Cooking with Smoke, the Real Way To Barbecue*

Original-ISBN 978-1-55832-262-2

Autoren: Cheryl Alters Jamison und Bill Jamison

Layout: Richard Oriolo

Deutsche Ausgabe:

Übersetzung, Producing und Satz: Jacqueline Dubois, Berlin;
Lektorat: Barbara Gibas, Berlin
Lektorat: Ulrike Reihn-Hamburger
Coverdesign: Axel Mertens

Bildnachweis:

© Food Image Source,
mit Ausnahme von: © Richard Eskite (Seiten 21, 41, 69, 105)
Coverbilder: Wink Photographer GmbH, Ramon Wink,
www.winkphotographer.com,
mit Ausnahme von: © Ars Ulrikusch/Fotolia.com (U1, Brot)

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

– Alle Rechte vorbehalten –

Print ISBN: 978-3-86852-544-1
E-Book ISBN: 978-3-86852-964-7

Für die fröhliche Schar der Barbecue-Fans, die in den letzten Jahrzehnten so viel dafür geleistet haben, die alte amerikanische Kunstfertigkeit zu ihren angestammten Wurzeln zurückzuführen - ganz besonders für Wayne und PJ Whitworth sowie den kürzlich verstorbenen Jim Quessenberry.

Im Gegensatz zu Deutschland wird in den USA nicht das metrische System verwendet. Bei Koch- und Backrezepten wird überwiegend mit Cups (Tassen) gearbeitet. Hierfür dient üblicherweise eine Tasse mit etwa 250 ml Fassungsvermögen.

Inhalt

Vorwort

Einführung: Eine Leidenschaft, ein Hobby und eine Party

Teil 1: Echtes Barbecue

Das Geheimnis des Erfolges

Brennstoffe und Ausrüstung

Smoken auf dem Herd – Stovetop

Smoken

Tabelle der Holzaromen

Teil 2: Low & Slow Smoken

Bringen Sie Würze in Ihr Leben

Wild Willy's Number One-derful Rub

Southern Succor Rub

Poultry Perfect Rub

Seafaring Seafood Rub

Cajun Ragin' Rub

Sweet Sensation

Smoky Salt

Basic Black Rub

Java-Chile Rub

Southwest Heat

Jamaican Jerk Rub

Simple Chinese Five-Spice Medley

Primo Paste

Roasted Garlic Mash

Name-Your-Herb Paste

Yucatecan Seasoning Paste

Pan-Asian Pandemonium

Kentucky Pride

Thunder Paste

James Beard's Basic Barbecue Marinade

James Bond's Basic Barbecue Marinade

Red Wine Marinade

Stout Beer Marinade

Jalapeño-Lime Marinade

Red-Eye Marinade

Cheryl's Cider Soak

Mojo Marinade

Southern Sop

Basic Beer Mop

Lemon Splash

Lightning Mop

Pop Mop

Butterzartes Schweinefleisch

Red-Eye Butt

Southern Rib Sandwich

Citrus-Marinated Pork Butt

Perfect Picnic

Going Whole Hog

Miss White's Delights

Memphis Mustard Pork Sandwich

West Coast Baby Backs

Cajun Country Ribs

Ginger-Glazed Ham

Maple-Bourbon Ham

Weeknight Pork Tenderloin

Sweet and Fruity Pork Tenderloin

Purely Pork Chops

Stuffed Chops

East L.A. Pork Tacos

Creole Crown Roast

Hill Country Links

Store-Bought Hot Brats

Italian Sausage Torpedos

Cha-Cha Chorizo

Cajun Tasso

B.C. Canadian Bacon

Triple Play Tube Steak

Monday Night Ham Loaf

Supper Spread

Barbecue Spaghetti

Großartiges Rindfleisch

Bona Fide Fajitas

Tamarind Tenderloin

Carpetbag Steak

Garlic-Scented Sirloin

PJ's Spicy Pinwheel Steak

Cinderella Short Ribs

Pan-Asian Short Ribs

Pit Pot Roast

Southwest Stew on a Stick

The Humble Hot Dog

Humdinger Hamburgers

Brisket Hash

Salpicón

Lamm, Wild & Co.

Almost Owensboro Mutton

Seva's Sassy Lamb Ribs

Luscious Leg of Lamb

Minted Chops

Lamb Chops à la Greek Town

Lamb Burgers with Berry Sauce

Ground Lamb Pita Pockets

Up and At 'Em Lamb Sausage

Southwestern Cabrito

Curried Goat

Stuffed Veal Roast

Cherry Cumberland Veal Chops

Down-on-the-Ranch Venison Pot Roast

Wine-Sopped Venison Scallops

Gamy Sausage

Smoked Buffalo Steak

Ragin' Rabbit

Fabelhaftes Federvieh

Birds of Paradise

Finger Lickin' Fried Smoked Chicken

Chicken-Wrapped Apple Sausage

Chicken Oregano

Alabama Smoked Chicken Sandwich

Smoked Chicken Sandwich with Summer Confetti

Green Chile Chicken Soup

Hot Times Jalapeño Turkey Breast

Wildly Stuffed Turkey Breast

Two-Steppin' Turkey Legs

Hot Browns

Quacker 'Q'

Tea-Smoked Duck

Dandy Little Hens

Mushroom-Stuffed Quail

Fruited Pheasant

Rosy Rosemary Quail

Ein Hoch auf den Fisch

Kingly Salmon

Simply Superb Salmon

Tom Douglas's Sake-Cured Hot-Smoked Salmon

Elemental Trout

Stuffed Mountain Trout

Smoked Trout Hash

Peppered Catfish

Flounder Surprise

Rockfish with Old Bay Butter

Cuban Snapper

Smoked Snapper Tostadas with Sangrita Sauce

Tuna Caper

Soused Swordfish

Sherried Grouper

California Dreamin' Fish Tacos

Jalapeño-Lime Shrimp

Shrimp Rémoulade

Smoked Shrimp and Scallop Platter

Brined Bluepoints

A Honey of a Lobster Tail

Jungle Prince Scallops

Scallop and Snapper Ceviche

Cookin' Clams

Smoked Mussels with Dill Mayonnaise

Crab in Garlic Cream

Katzen Dawgs

Paradiesisches Gemüse

Vidalias 'n' Georgia BBQ Sauce

Better-Than-French Onion Soup

Smoked Onion Rings

Sweet Potatoes with Orange-Pecan Butter

Scalloped Green Chile Potatoes

Smoked Spud Skins

'Bello Burger

South-of-the-Border Garlic Soup

Bronzed Artichokes

Black-Eyed Pea Cakes

Down-Home Ratatouille

Maque Choux Peppers

Hominy and Summer Squash Nuggets

Zooks and Cilantro Sauce

Sausage and Wild Rice Butternut Squash

Cheese-Stuffed Tomatoes

Garlic Cheese Grits

Peaches Keen

Smokin' Waldorf

Perky Pineapple Relish

Barbecued Bananas

Gesmokte Salate, Pastagerichte und Pizzas

Calico Pepper Salad

Warm Mushroom Salad

Smoldering Vegetable Antipasto Platter

Curried Turkey Salad

Chicken Salad with Sizzling Salsa Vinaigrette

Chicken Salad Supreme

Port-Glazed Duck Salad

Smoked Albacore-Potato Salad

North Woods Whitefish Salad

Chunky Trout Salad

A Blast of a BLT Salad

Spicy Asian Flank Steak Salad

Black-Eyed Pea and Ham Macaroni Salad

Smoky Summer Spaghetti

Robust Chicken-Thyme Ravioli

Smoke Stickers

Priest Stranglers with Sausage and Sage

Salmon and Basil Lasagna

Just About Perfect Pizza Crust

White Pizza with Vegetable Confetti

Smoked Duck Pizza

Smoked Sausage Pizza

Wild Mushroom Calzone

Deep-Dish Smoked Mozzarella Pizza

Easy Mexican Pizza

Zur Überbrückung der Wartezeit

Can't Wait Queso

Unholy Swiss Cheese

Nachos Blancos

Smoked Mushroom Quesadillas

Curry Pecans

Smoked Rosemary Walnuts

Little Devils

Bar-B-Q-ed Potato Chips

Smoked Olives

Mouthwatering Watermelon Morsels

Bronzed Garlic

Fiesta Salsa

Better-Than-Store-Bought Bacon-Horseradish Dip

Bean, Beer, and Bacon Dip

Three-Onion Dip

Smoked Clam Dip

Creamy Catfish Spread

Drop-Dead Trout Spread

Bluefish Mousse

Mozzarella Toasts

Heavenly Hearts

Greens-Stuffed Mushrooms

Wild Wings

Chicken's Little Livers

Chicken from Hell

BBQ Bacon and Eggs

Smoked Trout on Apple Slices

007 Shrimp

Succulent Bacon-Wrapped Shrimp

Scallops on a Stick

Texas Terrine

Teil 3: Tolle Beilagen aus der Küche

Barbecuesaucen

Struttin' Sauce

Boydesque Brew

Vaunted Vinegar Sauce

Carolina Red

Golden Mustard Barbecue Sauce

**Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting
Southern Sauce**

Smoked Butter

Memphis Magic

Bar-BQ Ranch Sauce

Sauce Olé

Black Sauce

West Coast Wonder

Moonlite and Moonshine

Bour-BQ Sauce

Cinderella Sauce

Creole Classic Barbecue Sauce

Jamaican Barbecue Sauce

Smoked Onion Sauce

Jalapeach Barbecue Sauce

Apple City Apple Sauce

Alabama Great White

Lime-Mint Barbecue Sauce

South Florida Citrus Sauce

Hoisin BBQ Sauce

Plum Good Slopping Sauce

Mango-Habañero Hellfire

Traditionelle Beilagen und Brote

Creamy Coleslaw

Lexington Red Slaw

Brunswick Stew

Kentucky Burgoo

Cowpoke Pintos

Flash-Fried Okra

Not Deli Dills

Candied Sweet Potatoes

Country Collard Greens

Smashed Potato Bake

Buttermilk Onion Rings

Famous French Fries

Prize Pilau

Hot Tamales

Mayme's Macaroni and Cheese

Peppery 'Pups

Jalapeño Poppers

Cracklin' Cornbread

Buttermilk Biscuits

Sweet Potato Biscuits

Blue Corn Muffins

Salatbeilagen & Relishes

Southern Caesar Salad

California Crunch

Killed Salad

Burstin' with Black-Eyed Peas Salad

Hand Salad

Sweet and Sour Cukes

San Antonio Cactus and Corn Salad

Boarding House Macaroni Salad

Tangy Buttermilk Potato Salad

Hot German Potato Salad

Sweet Sally's Sweet Potato Salad

Succotash Salad

Kraut Salad

Asian Vegetable Slaw

Arty Rice Salad

Mango and Avocado Salad

'Nana Nut Salad

Devil-May-Care Eggs

Okra Pickles

Bodacious Bread-and-Butter Pickles

Carolina Jerusalem Artichoke Pickles

Wonderful Watermelon Pickles

Green Tomato Chowchow

Squash Relish

Corn and Watermelon Pickle-lilli

Bourbon Peaches

Bodenständige Desserts

Peanutty Pie

Run for the Roses Pie

Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble

Key Lime Pie

Lemon Pudding Ice Cream Pie

Pan-Fried Pies

S'more Quesadillas

Fruit Pizza

Texas Peach Cobbler

Long-on-Strawberries Shortcake

Cranberry-Ginger Crumble

Peanut Butter Cake

South Georgia Pound Cake

Becky's Pineapple Cake

Black Walnut Cake

Candy Bar Cheesecake

Sweet Potato Pudding

'Nana Pudding

Santa Fe Capriotada

Booker's Bourbon Mint Ice Cream

Mojito Sorbet

Peach Melba Ice Cream

Ice-Sicles

Brazen Rum-Raisin Sauce

The Best Cure for a Southern Summer

Kühle fröhliche Getränke

Bloody Bud

Derby Day Mint Julep

[Lynchburg Cooler](#)

[V.W.](#)

[Firewater](#)

[Turquoise Margarita](#)

[Yankee Shooter](#)

[Apricorita](#)

[Sangrita Maria](#)

[Iced Sunshine](#)

[Maui Mai Tai](#)

[Peachy Daiquiri](#)

[Plumb Loco Coco Punch](#)

[Cold Buttered Rum](#)

[Cham-gria](#)

[Mango-Lime Spritzer](#)

[Sunny Sweet Tea](#)

[Berry Lemonade](#)

[Danksagung](#)

[Meinungen & Rezensionen](#)

[Register](#)

Vorwort

SEIT WIR VOR über zwölf Jahren damit begannen, Kochbücher zu schreiben, sahen wir unsere Bemühungen stets als Lobgesang auf wenig gewürdigte Gerichte und die Kulturen, aus denen sie hervorgingen. Bisher haben wir uns in unseren acht Büchern mit Themen wie der texanischen Hausmannskost, den gemeinsamen Traditionen der Grenzregion Amerikas und Nordmexikos sowie ungewöhnlichen Frühstücksvarianten befasst – Themen, die bei Treffen von Meisterköchen oder anderen kulinarischen Größen selten auf dem Programm stehen.

Sie können sich vorstellen, wie erstaunt wir waren, als ausgerechnet das Buch, das wir für den größten Außenseiter hielten, zu einem Trend wurde. Selbst

unser langjähriger Verleger war von der Idee einer *Smoker-Bibel* wenig begeistert. Wer würde sich schon für eine altmodische Zubereitungsmethode interessieren, die langsam und verqualmt ist und von „Good Old Boys“ und grauhaarigen Pitmastern dominiert wird? Niemand hielt echtes Barbecue für ein gutes Kochbuchthema. Uns war das jedoch egal, denn wir lieben das Smoken und wussten genau, dass uns das Schreiben, Ausprobieren und Essen viel Spaß machen würde.

Die *Smoker-Bibel* kam zu einer Zeit heraus, als wir Amerikaner mehr Zeit im Freien verbringen wollten, die Nase voll hatten von verkohlten Hühnchen und zugleich eine Nostalgiephase durchliefen. Diese und viele andere uns bis heute nicht bekannte Gründe führten zum neu erwachten Interesse am echten, im Rauch zubereiteten Barbecue. Das Buch erschien und verkaufte sich gut – vermutlich auf Drängen vieler Ehefrauen, die befürchteten, der grillbegeisterte Gatte würde ansonsten womöglich die ganze Nachbarschaft in Brand stecken.

Auch ein Jahrzehnt später ist die Begeisterung für das Grillen und Smoken ungebrochen. Sogar Profiköche, Frauen und Stadtmenschen befassen sich heute damit. So beschlossen wir, das Buch gründlich

zu überarbeiten. Unser Verleger wollte wissen, ob die alten Rezepte noch aktuell seien. Habt ihr in den letzten Jahren Sachen gesmoked, die auch anderen schmecken könnten? Gibt es vielleicht andere Beilagen, Süßspeisen oder weitere Neuheiten? Habt ihr ausreichend neue Grillanekdoten und -tipps im Repertoire? Haben sich Smoker und andere Grillgeräte weiterentwickelt? Wollt ihr noch mehr Bücher verkaufen? All das konnten wir bejahen, und so ging es für uns zurück an den Smoker.

Wir hoffen, die Ergänzungen – knapp 100 neue Rezepte – und die vielen neuen Informationen gefallen Ihnen so gut wie uns. Wir hoffen auch, dass die alten Rezepte, die wir unverändert gelassen haben, Sie weiterhin begeistern werden. Uns hat es viel Spaß gemacht, die *Smoker-Bibel* zu überarbeiten. Wenn Ihnen das Ausprobieren der Rezepte so viel Spaß macht wie uns, haben Sie viele Jahre Smokevergnügen vor sich.

Eine Leidenschaft, ein Hobby und eine Party

GRILLEN WAR GESTERN. Seit einem halben Jahrhundert befassen sich amerikanische Hobbyköche mit „Grillen für Anfänger“. Wir kochen alle gern im Freien, aber von Würstchen und verkohltem Hühnchen haben wir die Nase voll. Wir sehnen uns nach dem Geschmack des echten, altmodischen Barbecues, bei dem uns das Wasser im Mund zusammenläuft.

Dieses Buch bietet Ihnen eine umfassende Anleitung zur Arbeit mit Rauch. In Hunderten von Grillbüchern wird diese Kunst zwar lobend erwähnt – gleichzeitig wird aber stets darauf hingewiesen, dass

wir in unserem Garten niemals die Perfektion der Pitmaster in North und South Carolina, Kansas City, Memphis oder Texas erreichen könnten. Bestenfalls könnten wir eine Handvoll Holzchips auf die Kohlen werfen oder das Fleisch mit rauchiger Sauce bestreichen – Unsinn!

In den letzten 20 Jahren hat bei den Heismokerausrüstungen eine wahre Revolution stattgefunden, der wir uns in den ersten beiden Kapiteln widmen. Dank neuer Entwicklungen kann heute jeder – ob im Garten, auf der Terrasse, dem Balkon oder gar in der Wohnung – echtes Barbecue zubereiten und dabei sogar meist gesundheitliche Bedenken zerstreuen, die oft mit dem Grillen verbunden werden. Alles was Sie benötigen ist die richtige Ausrüstung und ein wenig Wissen über die Kunst des Barbécues. Die Zubereitung ist nicht komplexer als beim gewöhnlichen Grillen, der Geschmack der Speisen dafür umso mehr – und zudem macht es mehr Spaß.

Los geht's

Wir verwenden den Begriff „Barbecue“ heute auf vielfältige Weise, aber in der amerikanischen Vergangenheit war es zunächst eine große, feierliche Zusammenkunft der Gemeinde. Ein englischer Besucher aus dem 18. Jahrhundert beschrieb es seinen Freunden zu Hause so: „Die Amerikaner sind sehr von einer Unterhaltung angetan, die sie ‚Barbacue‘ nennen, einem großen Fest, das meist in einem Besäufnis endet.“ George Washington ist sogar einmal bei einem Grillfest eingeschlafen – in seinem Tagebuch schrieb er über ein „Barbicue“ in Alexandria, Virginia, das drei Tage dauerte.

Als Arbeiter 1793 den Grundstein für das amerikanische Capitol legten, nahmen die Gründer der neuen Republik dies zum Anlass für ein Barbecue. Kurz vor dem Ausbruch des Bürgerkrieges lernte Scarlett O’Hara in *Vom Winde verweht* Rhett Butler bei einem Barbecue kennen. Kirchen lockten die weniger Gläubigen mit Grillfesten an, Politiker nutzten sie in ihren Kampagnen – die amerikanische Geschichte hindurch zeigt sich: Gab es etwas zu feiern, wurde ein Barbecue veranstaltet und alle Nachbarn eingeladen.

Zu diesen Anlässen brutzelten die Pitmaster jedoch keine Hamburger. Stattdessen hoben sie einen

langen, tiefen Graben aus, der mit Holzscheiten bzw. -stämmen ausgelegt wurde. Diese wurden dann zu Kohle verbrannt, über der anschließend ganze Tiere langsam im Rauch gegart wurden. Wer ein echtes Barbecue veranstalten will, muss also zu den Anfängen zurückkehren und mit Freunden ein Fest feiern, bei dem das Essen *langsam* bei niedriger Temperatur im Rauch zubereitet wird.

In den USA ist dies Tradition, aber die meisten von uns haben das etwa zu dem Zeitpunkt vergessen, als wir Tiefkühlgemüse und Fertigmahlzeiten kennenlernten. In Scharen zogen wir in die Städte und Vororte und konnten dort natürlich nicht mehr die Straßen und Gärten aufreißen, um Feuergruben anzulegen. Lediglich in ländlichen Regionen des Südens, Südwestens und Mittelwestens blieb die Tradition des echten Barbecues erhalten. Wir anderen begnügten uns mit dem Grillen über heißen Holzkohlefeuern und nannten dies Barbecue – einfach, weil es im Freien stattfand.

Das Grillen ist eine gute Zubereitungsmethode, mit der man jedoch nicht den herzhaft rauchigen Geschmack des langsam gesmokten Fleisches erreicht. Wer einmal echtes Barbecue gekostet hat, weiß wovon ich rede und wird den Unterschied wohl

zu würdigen wissen. Für diese Glücklichen verhalten sich gesmokte Rippchen zu gegrillten Schweinekoteletts wie ein Lotteriegewinn gegenüber der Steuernachzahlung. Und wer einmal einen Nachmittag mit Familie und Freunden bei einem echten Grillfest verbracht hat, weiß, warum es für so viele Amerikaner zu den beliebtesten Freizeitvergnügen gehört. Es ist ein nationaler Zeitvertreib, der älter ist als Baseball und ebenso begeisternd. Und zum Glück braucht man kein Diplom, um zu erkennen, dass man im Barbecuehimmel angekommen ist.

Teil 1

Echtes Barbecue







Das Geheimnis des Erfolges

AUF RICHTIGES BARBECUE können Sie stolz sein. Vielleicht liegt es am großartigen Raucharoma oder der Bewunderung ihrer Gäste – irgendwann werden alle Pitmaster zu Aufschneidern. Sie erzählen begeistert Lügenmärchen, kleiden sich seltsam, benehmen sich noch merkwürdiger und pflegen ihre Aura als Zauberer am Smoker.

Fragt man sie nach ihrem Geheimnis, winden sich erfahrene Pitmaster wie Elvis auf der Bühne und deuten geheimnisvolle Zutaten in ihrem Dry Rub, ihrer Marinade oder ihrer Spezielsauce an. Anfänger sollten sich bezüglich der wichtigsten Zutat des Erfolges nicht täuschen lassen: Alles, was Sie tun, hat Auswirkungen auf das Ergebnis – entscheidend ist aber die Auswahl der richtigen Ausrüstung und der

Umgang damit.

Viele Geräte sind einsetzbar, z. B. Ihr alter Kugelgrill, selbst gebaute Apparate, preiswerte Water Smoker und Smoker aus Metall (Offsetsmoker). In diesem Kapitel sehen wir uns die verschiedenen Möglichkeiten an und weisen auf ihre Vorzüge und Nachteile hin. Genaue Anweisungen zur Verwendung bestimmter Geräte sowie weitere Barbecue Tipps finden Sie bei den Rezepten als „BBQ-Tipps“.

Barbecuegrundlagen

Die wichtigsten Bestandteile des echten Barbecues sind eine niedrige Gartemperatur und der Holzrauch. Sie benötigen eine ausreichend hohe Temperatur, um ihr Gargut zu smoken, die jedoch nur knapp über der Kerntemperatur des garen Fleisches liegen darf. Schweinefleisch muss z. B. eine Kerntemperatur von mindestens 71 °C haben, deshalb garen Sie es bei einer Temperatur von 82–104 °C.

Im Gegensatz dazu kommt beim Räuchern eine Mischung aus Salz und Rauch zum Einsatz, mit der

das Fleisch konserviert, nicht gegart wird. Die Räuchertemperatur liegt generell unter 38 °C. Aus diesem Grund ist eine gesmokte Schweineschulter etwas völlig anderes als ein geräucherter Schinken. Bei beiden Methoden wird der Feuchtigkeitsgehalt im Fleisch reduziert und der Geschmack somit konzentriert, beim Barbecue wird das Fleisch jedoch nicht konserviert. Reste müssen wie jedes andere gekochte Gericht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Beim Grillen bewegen wir uns bezüglich der Temperatur in die Gegenrichtung. Die meiste Zeit über soll die Temperatur so hoch wie möglich sein, da das Grillgut gebräunt und knusprig werden soll. Am besten eignen sich dafür zarte Stücke wie Steak oder Koteletts, die wenig Bindegewebe enthalten. Traditionelles Barbecuefleisch ist dagegen so zäh wie alte Stiefel. Spareribs, Rinderbrust und Ähnliches muss bei niedriger Temperatur langsam gegart werden, um das zähe Fleisch essbar zu machen. Wenn Sie, wie wir es in vielen Rezepten tun, jedoch Steaks, Fisch oder Gemüse smoken, dann nicht, um sie überhaupt essbar zu machen, sondern um ihnen leckeres Raucharoma zu verleihen. Das Raucharoma sollte beim Barbecue von glimmendem Holz stammen, niemals von Fett oder Öl, das auf heiße

Kohlen oder Metall tropft. Der Unterschied in Bezug auf Geschmack und Gesundheitsrisiken ist enorm! Der Rauch aus verbrennendem Fett enthält Benzopyrene, krebserregende Stoffe, die sich im Grillgut festsetzen. Beim Grillen ist dies unvermeidlich, beim Barbecue kann man dem jedoch entgehen, indem man unter dem Gargut eine Auffangschale mit Wasser aufstellt, eine Option, die bei den meisten Smoker-Geräten gegeben ist.

Die Verwendung von Wasser oder anderen Flüssigkeiten wird in Barbecuekreisen kontrovers diskutiert. Früher fügte man Feuergruben kein Wasser hinzu, und viele Pitmaster lehnen dies noch heute ab, da das Smoken für sie ein „trockener“ Vorgang ist. Tatsächlich zirkulierte jedoch bei den meisten Methoden stets feuchte Luft um das Gargut herum und machte den Prozess so viel „feuchter“, als z. B. das Garen im Ofen. Wir sind der Ansicht, dass Wasser – je nach Anwendung – durchaus seinen Platz beim Barbecue hat. Klassisches Barbecuefleisch profitiert eher von einer trockenen Atmosphäre, bei der es Feuchtigkeit verliert und schrumpft; viele andere Zutaten können eine erhöhte Feuchtigkeit in der Garkammer gut vertragen. Solange Sie ihr Gargut nicht mit Dampf statt mit Rauch garen, verhindert

zusätzliche Feuchtigkeit besonders bei magerem Fleisch und Fisch das Austrocknen.

Garzeiten und Temperaturen

Obwohl sie beim Smoken entscheidend ist, ist es gar nicht so einfach, eine niedrige Gartemperatur zu erzielen und zu halten. Selbst bei großen Herstellern fehlt oft ein nützliches Thermometer an den Geräten, und wenn man sich beschwert, bekommt man zu hören, dass „Smoken eine ungenaue Kunst“ sei. Das ist zwar wahr, jedoch ist die Kunst keineswegs so ungenau wie man vielleicht glauben mag. Sofern Sie die Gartemperatur abwägen und Schwankungen kontrollieren können, ist es möglich, die Garzeit relativ genau anzugeben.

Das tun wir auch in unseren Rezepten. Wir geben eine ungefähre Garzeit an, basierend auf der optimalen Barbecuetemperatur von etwa 93 °C. Wir haben die Garzeiten mit einer großen Bandbreite an Geräten getestet, dennoch ist es möglich, dass sie an Ihren Smoker und die klimatischen Bedingungen

angepasst werden müssen. Ist die Temperatur ein wenig hoch, das Wetter aber windig und kühl, wird der Deckel öfter angehoben oder hält der Smoker die Temperatur nicht ganz so gut, kann sich die Garzeit verlängern. Umgekehrte Bedingungen verkürzen ggf. die Garzeit. Verlassen Sie sich auf Ihren Instinkt und passen Sie die Garzeit den Gegebenheiten entsprechend an.

Das Schätzen der Garzeit ist jedoch nicht wirklich sinnvoll, solange man kein Thermometer besitzt und keine Möglichkeit hat, das Hitzeniveau im Smoker zu kontrollieren. Die besten Smoker sind mit professionellen Thermometern ausgestattet; bei preiswerteren Modellen sollte man sich nicht blind auf die Skala verlassen. Jedes Thermometer, das Markierungen wie „warm“, „ideal“ und „heiß“ aufweist, ist so nützlich wie eine Alkohollizenz beim Baptistenpicknick. Besorgen Sie sich ein neues Thermometer oder verwenden Sie ein übliches Ofenthermometer, das Sie neben das Gargut auf den Rost stellen, so als hätte Ihr Smoker kein eingebautes Thermometer.

Falls Ihr Smoker einen Abzug oder eine andere Öffnung im Deckel hat, bietet sich ein Zuckerthermometer an, dessen Kopf Sie außen

ablesen können. Bringen Sie die Sonde so nah wie möglich an das Gargut, ohne es zu berühren, und drehen Sie das Thermometer so, dass es gut ablesbar ist, den Abzug aber nicht blockiert. Auf diese Weise können Sie die Temperatur prüfen, ohne die Garkammer öffnen zu müssen. Anderenfalls entweicht stets Hitze, was zu einer Verlängerung der Garzeit führt.

Ein Thermometer ist vor allem dann sinnvoll, wenn Sie die Temperatur durch Belüftungsschlitze und die Menge an Brennstoff fein regulieren können. Es ist aber auch dann nützlich, wenn Sie nicht viel tun können, wie bei zahlreichen Water Smokern. In diesem Fall können Sie zumindest die im Rezept angegebene Garzeit verkürzen oder verlängern, abhängig von der Temperatur im Inneren des Smokers.

Besonders, wenn Sie erste Versuche mit Ihrer neuen Ausrüstung unternehmen oder sich erstmals vom Grillen an das Smoken wagen, ist die Verwendung eines Thermometers äußerst hilfreich. Nach ein oder zwei Saisons können Sie die Temperatur auch anders einschätzen. Sie lernen, wie viel Glut Sie in Ihrer Feuergrube benötigen oder wie viel Hitze Ihr elektrischer Water Smoker in Ihrem

Klima mit Ihrer Verlängerungsschnur generiert. Falls Sie Holzkohlebriketts verwenden und die Garzeiten sorgfältig verfolgen, entwickeln Sie einen Instinkt dafür, wie viele Briketts oder Hartholzstücke Sie benötigen, um in Ihrem Smoker die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.

Ganz egal, wie Sie es am Ende machen – Sie müssen dafür sorgen, dass Ihr Gargut bei niedriger Temperatur langsam gesmoked wird. Dieses Prinzip ist entscheidend für ein echtes Barbecue. Egal wie ungenau die Kunst ist, ein gewisses Maß an Kontrolle ist unerlässlich. Gelingt es Ihnen, eine Temperatur zwischen 82–104 °C aufrechtzuerhalten, können Sie sich auf die angegebenen Garzeiten in den Rezepten verlassen. Und Sie können sich darauf verlassen, mit einer Vielfalt an Geräten ein unvergessliches Barbecue zu zaubern.

Smoker zum Verbrennen von Holzscheiten

Das perfekte Barbecue wird mit einem Feuer aus

Holzscheiten zubereitet, so wie es ursprünglich üblich war. Anfangs brauchte man nur eine Schaufel und eine Axt. Bäume wurden gefällt, die Äste zu Holzscheiten verarbeitet und diese in einer langen, mehrere Fuß tiefen Feuergrube zu glühenden Kohlen verbrannt. Über diesem rauchigen Feuer wurde das Gargut über Nacht oder noch länger gesmokt. Zur Erhaltung einer konstanten Temperatur wurde nach Bedarf neues Holz nachgelegt.

Ursprünglich waren die Feuergruben oben offen, und das Fleisch wurde über das Feuer gehängt oder auf einen ebenerdigen Grillrost gelegt. Viele grillen noch heute so. Um die Jahrhundertwende herum führten jedoch die ersten kommerziellen Bar-B-Q-Stuben in den USA entscheidende neue Techniken ein.

Zum Großteil verdanken wir dies eingewanderten deutschen Fleischern, die wenig über amerikanische Barbecuemethoden wussten, dafür aber viel vom Räuchern von Fleisch und Wurstwaren verstanden. Auf Fleischmärkten von den Carolinas bis nach Texas präsentierten sie den Südstaatlern die europäische Fleischerei und lernten ihrerseits von ihren Kunden etwas über die Kunst des amerikanischen Barbecues. An Orten wie dem Kreuz Market in Lockhard, Texas,

verbanden sich beide Traditionen – hinten in ihrem Geschäft bauten die Fleischer große Feuerstellen aus Ziegelsteinen, um darin alle möglichen Fleischsorten zu smoken. Der Smoker bot einer Erdgrube gegenüber viele Vorteile. Durch die Ziegelwände wurde z. B. die Arbeitsfläche weit genug angehoben, um dem Pitmaster den Besuch beim Orthopäden zu ersparen, und der Metalldeckel hielt Hitze und Rauch im Inneren fest, sodass der Garprozess effizienter und somit gleichmäßiger ablief. Zudem platzierten die Heimwerker das Feuer weiter vom Gargut entfernt – die Holzscheite lagen nicht mehr direkt unter dem Fleisch, sondern hinten in der Grube, gegenüber einem Abzug nach außen.

Hunderte Barbecuer bauten ähnliche Smoker, die eine alte Kunst in das neue Jahrhundert beförderten. Im folgenden Jahrhundert gab es keine echten Verbesserungen am Grundentwurf, und erst kürzlich konnte ein darauf basierendes Modell einen großen Durchbruch in der Heimbarbecueausrüstung feiern.

Um 1980 begannen kleine, dynamische Firmen, Metallsmoker zum Verfeuern von Holzscheiten zu bauen, die eine abgesetzte Feuerkammer (Firebox) an einem Ende und einen Abzug am anderen hatten – so wie die alten Ziegelsmoker im Kreuz Market. Das

Feuer ist ein gutes Stück vom Fleisch entfernt, der Rauch zirkuliert gut, und dank Regelklappen an Feuerkammer und Abzug ist es relativ einfach, die gewünscht niedrige Temperatur langfristig aufrechtzuerhalten. Alle 20–30 Minuten kontrollieren Sie die Temperatur; neues Holz legen Sie gegebenenfalls stündlich nach.

Der große Vorteil von Holzscheiten liegt im dichten Rauch, den sie produzieren. Wie Lavasteine im Gasgrill oder ein elektrischer Grill generieren Kohlen keinen Rauch, es sei denn Fett oder Ähnliches tropft darauf. Ein Großteil der Hitzequelle bei Kohlen-, Gas- oder elektrischen Grills gart das Essen also, ohne es zu smoken, egal, wie viele Holzchips Sie in das Feuer geben. Auf diese Weise können Sie zwar viele Gerichte zubereiten, das rauchige Aroma, wie es das Fleisch in einer echten Bar-B-Q-Stube hat, erzielen Sie damit jedoch nicht.

Spitzensmoker

Mit erstklassigen Smokern kann man bei

traditionellem Barbecuefleisch das perfekte Raucharoma erzielen. Falls Sie also die beste Schweineschulter oder Rinderbrust der Stadt zubereiten wollen, sollten Sie etwas mehr Geld investieren. Die besten Smoker wiegen Hunderte Pfund und kosten das Gleiche wie Spitzengasgrills. Gewicht und Preis hängen mit der Verwendung dicken, schweren Metalls zusammen, das ein Leben lang dem Feuer widersteht.

Als wir vor Jahren auf die Suche nach einem Smoker gingen, entschieden wir für ein Mittelklassemodell von Pitt's & Spitt's. Die Handwerkskunst in Bezug auf Verarbeitung, Funktionalität, Langlebigkeit und Aussehen war damals bei der Firma aus Houston, Texas, unvergleichlich. Ihre Smoker sind mit einer Offset-Firebox mit 6 mm dicken Blechwänden ausgestattet, bestehen aus rostfreiem Stahl, haben ein Industriethermometer, ein Wasserreservoir mit Ablauf und eine erstklassige Rauchzirkulation. Im Internet finden Sie die Firma unter www.pittsandspitts.com.

Andere führende Hersteller sind Smokemaster, Bar-B-Q-Pits by Klose sowie Texas Pit Crafter. Würden wir heute einen neuen Smoker kaufen,

kämen sie alle in Frage. Besonders gut gefällt uns jedoch die Kombination aus Smoker und Infrarotgrill, die eine Spezialität von Texas Pit Masters ist.

Im deutschsprachigen Raum empfiehlt sich bei den Offsetsmokern die BBQ-Manufaktur Farmer-Grill sowie die Firma Joe's BBQ. Die verschiedenen Herstellungsarten (Walz- und Rohrware) machen es möglich, Smoker in mehreren Preislagen zu produzieren. Bei den Water Smokern bieten sich die Geräte der Firmen Weber oder Napoleon an. Sie sind sehr gut einzuregeln und halten die Temperatur äußerst lange und zuverlässig.

Bei der Suche nach einem Smoker sollten Sie stets alle Merkmale berücksichtigen und nicht nur auf den Preis schauen. Achten Sie auf die Schwere der Firebox und das Gewicht des Deckels. Wägen Sie den Nutzen eines Wasserreservoirs ab. Achten Sie auf die Verarbeitung des gesamten Gerätes, z. B. auch auf die Stärke der Räder. Jedes Detail ist wichtig, denn bedenken Sie, einen guten Smoker kauft man nur einmal im Leben!

Preiswerte Smoker

Einer der wenigen Nachteile der Spitzensmoker ist die Größe. Ihre schwere Konstruktion ist zwar von Vorteil, macht den Smoker jedoch teuer und klobig. Falls Sie aus Platzgründen eingeschränkt sind oder nicht so viel Geld investieren möchten, sollten Sie sich nach Alternativen umsehen. Geeignet sind hier vor allem mittelpreisige, leichtere Smoker, die inzwischen z. B. in vielen Baumärkten und Katalogen angeboten werden. Sie ähneln ihren großen Brüdern, das dünnere Metall der Firebox eignet sich jedoch eher für Holzstücke als für ganze Holzklötze. Was Sie an Ausstattung und Eigenschaften opfern, sparen Sie am Preis – derartige Modelle sind bereits für wenige Hundert Euro erhältlich.

Der bekannteste amerikanische Hersteller, die New Braunfels Smoker Company, stellt eine Reihe beliebter Smoker unter Namen wie Longhorn, Bandera und Black Diamond her. Das Spitzenmodell Longhorn ist sehr vielseitig und kann Holzstücke, aber auch kleinere Holzscheite verfeuern. Zusätzlich ist es mit einem Profithermometer ausgestattet. Ähnliche Modelle anderer Hersteller sind in Preis und Ausstattung vergleichbar.

Freiluftöfen

Eine weitere gute Option sind Räucheröfen. Sie produzieren meist ein weniger intensives Raucharoma als echte Smoker, sind aber leicht und kostengünstig zu betreiben. Unser Lieblingsmodell stammt von Cookshack (www.cookshack.com). Die Firma ist in erster Linie Hersteller kommerzieller Barbecueausrüstungen, bietet aber auch eine Heimversion an. In dem elektrisch betriebenen, fest verschlossenen Ofen, den man einmal befüllt, anschaltet und erst wieder öffnet, wenn das Fleisch gar ist, werden Holzstücke verfeuert.

Die kanadische Firma Bradley Smoker verkauft ein ähnliches Gerät, das jedoch etwas anders funktioniert. In einem elektrisch betriebenen „Raucherzeuger“ werden „Bradley Flavour Bisquettes“ verbrannt, Scheiben aus gepressten Hartholzchips (z. B. Erle, Apfel oder Hickory). Neue Holzscheiben werden automatisch nachgelegt.

Die Firma Traeger Industries in Oregon (www.traegergrills.com) baut eine Grillreihe, die ebenfalls mit Holzpellets befeuert wird. Zum Smoken stellen Sie die niedrigste von drei möglichen

Temperaturen ein und befüllen das Gerät mit Pellets. Ein patentierter Fördermechanismus speist dann die Pellets in die kleine, aber effiziente Firebox unter dem Grillrost ein.

All diese Räucheröfen sind markante Blickfänger auf der Terrasse und kennzeichnen Sie als Grillmeister der besonderen Art – keiner ist jedoch so individuell und unverkennbar wie das Big Green Egg (www.biggreenegg.com). Der Holzkohlensmoker und -grill ist dem japanischen Kamado nachempfunden, einem Tonofen, der wie ein übergroßes Ei aussieht. Die dicken Keramikwände halten Hitze und Feuchtigkeit sehr gut zurück, sodass das Gargut auch ohne die Verwendung einer Wasserschale stets saftig bleibt. Mit Ausnahme einer französischen Rotisserie gibt kein Gerät der Welt Hühnchen besser.

Wir verwenden meist den Hasty-Bake (www.hastybake.com). Das mit Holzkohle befeuerte Gerät eignet sich ebenso gut als Grill wie als Smoker, was bei vielen Geräten nicht gegeben ist. Seine Flexibilität verdankt er einer verstellbaren Firebox und einer Seitenklappe, durch die der Brennstoff eingefüllt wird. Die Temperatur kontrollieren Sie, indem Sie die Firebox anheben oder senken, und Sie können Kohle und Holz nachlegen, ohne den Deckel

öffnen zu müssen. Inzwischen produzieren mehrere Hersteller ähnliche Modelle.

Im deutschsprachigen Raum sind diese Geräte leider noch weitgehend unbekannt. Die wenigen verfügbaren Typen sind US-Importe, meist der Firma Traeger.

Holzkohlen- und Gasgrills

Auch in vielen gewöhnlichen Grills ohne verstellbare Firebox können Sie smoken. Es ist jedoch etwas aufwändiger, da das Erhalten einer konstant niedrigen Temperatur nicht einfach ist. Mit einigen Grills gelingt dies besser als mit anderen. Testen Sie die Fähigkeiten Ihres Grills mit Gargut, das beim Smoken relativ geringe Garzeiten hat, z. B. Hähnchenbrust, Fisch oder Gemüse.

Unerlässlich ist ein Deckel sowie ein Vorrat an eingeweichten Holzchips oder -stücken. Auf den meisten Grills garen Sie mit indirekter Hitze, indem Sie das Gargut über eine Schale mit Wasser legen, gegenüber von Holz und Feuer. Sehen Sie sich

gegebenenfalls die Gebrauchsanweisung für Ihren Grill noch einmal an.

Der Schlüssel zum Erfolg ist die niedrige Gartemperatur. Anfangs lässt sich diese mit einem Holzkohलगrill leichter erzielen, im Laufe der langen Garzeit lässt sie sich jedoch mit einem Gasgrill leichter aufrechterhalten. Falls Ihr Holzkohलगrill, wie viele Modelle, Belüftungsklappen hat, sollten Sie diese fast vollständig schließen, um möglichst viel Hitze zurückzuhalten. Heben Sie den Deckel nur an, falls Sie Kohle oder Holz nachlegen müssen. Die meisten Gasgrills sind in ihrem Temperaturspielraum eingeschränkt und lassen sich oft nicht niedrig genug einstellen. Wenn sie es jedoch können, halten sie die Temperatur wesentlich beständiger.

Water Smoker

Water Smoker sind heute allgegenwärtig und man erhält sie in fast jedem Katalog oder Geschäft für Outdoorprodukte. In vieler Hinsicht werden sie ihrer Beliebtheit gerecht, denn für den geringen Preis sind

sie vielseitig und einfach sowie effizient zu bedienen. Sie können während der Garzeit praktisch sich selbst überlassen werden und liefern bei Gargut, das eine feuchte Umgebung verträgt, sehr gute Ergebnisse. Nachteile haben sie bei traditionellem Barbecuefleisch wie Rinderbrust (Brisket) und Schweineschulter, die durch die zusätzliche Feuchtigkeit äußerst fettig werden.

Alle Water Smoker sehen sehr ähnlich aus und funktionieren praktisch gleich. Sie haben einen kuppelförmigen Deckel, einen oder zwei Roste für das Gargut, eine Schale für Wasser oder andere Flüssigkeiten und am Boden eine Energiequelle aus Strom, Holzkohle oder Gas. Das Wasser hält die Temperatur niedrig und verhindert die Entwicklung von ungesundem Rauch. Zudem versorgt es das Gargut mit einer höheren Saftigkeit als in einem traditionellen Smoker. Soll das Fleisch knusprig werden, müssen Sie das Wasser weglassen oder gegen Ende der Garzeit herausnehmen.

Unter den verschiedenen Modellen sind die elektrischen die zuverlässigsten und praktischsten. Sie sind in der Anschaffung teurer als Modelle mit Holzkohle, langfristig ist ihr „Brennstoff“ jedoch viel günstiger. Ihr größter Vorteil liegt in der beständigen,

zuverlässigen Gartemperatur. Die Temperatur schwankt etwas zwischen einzelnen Modellen sowie in verschiedenen Klimazonen. Insgesamt bleibt die Temperatur während des Garvorganges jedoch relativ konstant. Gasbetriebene Water Smoker haben den gleichen Vorteil, sind jedoch recht teuer und noch relativ selten zu bekommen.

Bei Holzkohlemodellen schwankt die Gartemperatur gemäß einer Standardglockenkurve. Sie werden langsam heiß, erreichen ihre Höchsttemperatur, die bei bis zu 150 °C liegen kann, und kühlen dann langsam ab. Sie können diesen Effekt abschwächen, indem Sie nur einen kleinen Kreis aus Kohlen in der Mitte anzünden, die dann im Laufe der Zeit die restlichen Kohlen entzünden – Temperaturschwankungen sind jedoch unvermeidbar. Sie müssen sich auf die durchschnittliche Temperatur verlassen, um die Garzeit festzulegen, wobei es jedoch schwierig sein kann, diese genau zu bestimmen. Verstärkt wird dies noch durch die Wetterbedingungen, da Kälte und Wind auf einen Holzkohlensmoker größeren Einfluss haben als auf einen elektrischen. Zudem dauert es länger, bis die Temperatur sich stabilisiert, nachdem man den Deckel geöffnet hat. Mit ein bisschen Übung lässt sich

das jedoch alles lernen – am Anfang ist der Prozess für viele aber recht frustrierend.

Selbst gebaute Smoker

Das Barbecuing war in Amerika die traditionellste und beliebteste Form der Freiluftküche, bis sich nach dem Zweiten Weltkrieg das Grillen in den Vordergrund drängte. Der wichtigste Grund dafür war die Ausrüstung. In den 1950er-Jahren wurden einfache, billige Grills am Fließband produziert. Wer jedoch einen Smoker für den Hausgebrauch wollte, musste ihn selbst bauen. Trotz der vielen Modelle, die heute auf dem Markt sind, ist das für manch einen noch immer eine gute Option. Viele Champions bei Barbecue-Wettbewerben verwenden selbst gebaute Geräte – manchmal gar extrem teure Spezialanfertigungen in Form eines Gürteltieres oder einer Whiskyflasche.

Die meisten Heimwerker verwenden als Grundlage ein 55 Gallonen (ca. 209 l) großes Metallfass, das gut gereinigt wurde und niemals Chemikalien enthalten

hat. Ein solches Fass lässt sich einfach in einen Smoker verwandeln, verleiht dem Ganzen ein authentisches Flair und signalisiert jedem, dass Sie ein cooler Typ sind.

Ein einzelnes Fass eignet sich besser zum Grillen als zum Smoken, kann aber prinzipiell beides. Dazu sägen Sie das Fass der Länge nach durch, fügen hinten Scharniere an und vorne einen Griff für den Deckel. Als Grillrost eignet sich jeder schwere Metallrost. Der schwierigste Teil ist, die Beine anzubauen – diese werden entweder angeschweißt oder mit Winkeleisen an der Trommel befestigt.

Sie können das Fass auch senkrecht nutzen, was die Arbeitsfläche auf eine angenehme Höhe anhebt und zugleich die Rauchzirkulation verbessert. Man kann z. B. ein Ende des Fasses abschneiden, dieses über eine Feuerstelle aus Ziegelsteinen stellen und das Gargut mithilfe von Haken am belüfteten oberen Ende anhängen.

Noch besser für das Smoken eignet sich eine Konstruktion aus zwei Fässern, obwohl der Bau deutlich komplizierter ist. Das untere Fass dient als Offset-Firebox, sodass das Feuer den optimalen Abstand zum Gargut hat. Manche Experten raten, Bauteile von Holzöfen als Teile der Firebox, Stützen,

Abzugsrohre sowie Schornsteine mit Lüftungsclappen zu verwenden. Die Teile erhalten Sie im Baumarkt.

Für einen erfahrenen Schweißer ist es ein Leichtes, einen Smoker zu bauen; ein paar Tipps helfen Ihnen, häufige Fehler zu vermeiden. Entfernen Sie die Farbe von allen Metallteilen und streichen Sie diese anschließend mit hitzebeständiger Farbe. Installieren Sie an der Garkammer ein gutes Thermometer. Achten Sie darauf, dass die Luft aus der Firebox ungehindert über das Gargut ziehen und auf der anderen Seite durch den Schornstein oder Abzug entweichen kann. Ein Luftleitblech kann die Zirkulation des Rauches fördern. Falls Sie Holzscheite statt Kohle verwenden, sollten Sie den Boden der Firebox mit Sand und Feuerfestziegeln auslegen, damit die Metallwand nicht durchbrennt; zudem kann das dünne Metall auf diese Weise die Hitze besser speichern.

Für Menschen, die nicht mehr umziehen wollen und etwas vom Mauern verstehen, bietet sich auch ein Ziegelsmoker an. Ein einfaches Rechteck aus Ziegeln mit einem Metallrost und einem Deckel reicht aus, es empfiehlt sich jedoch, eine separate Firebox an einem Ende anzubringen sowie einen Abzug am anderen, die beide mit Mechanismen zur

Kontrolle der Rauchzirkulation ausgestattet sind. Selbst jemand, der kein handwerkliches Geschick besitzt, kann eine einfache Version bauen. Stapeln Sie Betonblöcke etwa 1,20 m hoch über einer sauberen, geraden Fläche – z. B. der Einfahrt – auf, nehmen Sie einen Grillrost von Ihrem Ofen oder Grill und verwenden Sie dicke Alufolie als Deckel.

Die Art des Garguts, das Sie gut smoken können, hängt davon ab, was Sie bauen. Ein gemauerter Ziegelsmoker oder ein Smoker aus zwei Fässern hat die gleichen Fähigkeiten wie ein gekaufter, ist meist aber schwieriger zu bedienen. Bei anderen Varianten sind Ihre Möglichkeiten eingeschränkt, aber jedes Gerät, das ein echtes Holzfeuer verträgt, hat mehr Potenzial als ein gekaufter Holzkohlensmoker.

Egal, ob Sie bauen oder kaufen – Ihre Ausrüstung ist der Schlüssel zum Erfolg. Nach einiger Zeit neigt man dazu, seinen Erfolg eher auf die eigenen Fähigkeiten und Geheimnisse zu schieben, aber wenn Sie darüber das Feuer vergessen, bleiben die guten Ergebnisse bald aus.



Brennstoffe und Ausrüstung

FALLS JEMALS EIN echtes Barbecue erfunden werden sollte, das per Knopfdruck angeschaltet wird, wird unser Leben schrecklich langweilig. Pitmaster hauchen dem Barbecue erst Leben ein, und zwar mit ihren Brennstoffen und ihrer Ausrüstung.

Holz

Zigarren produzieren Rauch, ebenso wie verbrennendes Fett – aber keines von beidem würden Sie zum Smoken verwenden. Das Raucharoma beim echten Barbecue sollte in erster Linie vom Holz

stammen.

Verwendet werden nur Harthölzer. Weiches, harziges Holz wie Kiefer, Zeder oder Fichte enthält zu viel Pflanzensaft, wodurch der Rauch herb und unangenehm schmeckt. Verwenden Sie auf keinen Fall Pressholz, Bauabfälle oder anderes, das Sie nicht eindeutig als geeignetes, unbehandeltes Hartholz identifizieren können.

Die meisten Barbecuehölzer sind in der Aromatabelle auf S. 40 aufgeführt. Viele Pitmaster schwören auf eine bestimmte Holzart, insbesondere Hickory oder Eiche, aber ihre Unterschiede sind weniger ausgeprägt als ihre Gemeinsamkeiten. Die meisten bevorzugen Holz, das in ihrer Gegend wächst, und das passt meist auch gut zu den Gerichten, die sie zubereiten.

Sollten Sie eine Feuergrube mit Baumstämmen bzw. Holzscheiten Ihr Eigen nennen, ist ihre Wahl ohnehin auf lokales Holz beschränkt, um hohe Frachtkosten zu vermeiden. Suchen Sie im örtlichen Branchenbuch oder im Internet nach Holzhändlern, um herauszufinden, was im Angebot ist.

Die meisten Hobbypitmaster erzielen das gewünschte Holzaroma durch die Zugabe von Holzchips oder -stücken, die in Fachgeschäften (z. B.

in Gartengroßmärkten) verkauft werden. Die Chips müssen mindestens 30 Minuten in Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, z. B. Bier, Wein oder Saft, eingeweicht werden, damit sie Rauch produzieren statt zu verbrennen. Sind sie gut durchtränkt, gibt man sie auf die Kohlen, unmittelbar bevor das Gargut auf den Rost kommt. Mit einer Handvoll Chips erzielt man bei allem, was weniger als eine Stunde gart, ein sanftes Raucharoma. Soll es intensiver werden, müssen Sie im Laufe der ausgedehnten Garzeit regelmäßig neue Chips nachlegen.

Holzstücke eignen sich besser als Chips und sind ein wenig vielseitiger. Sie können sie direkt aus der Tüte verwenden und zu Glut herunterbrennen lassen oder einweichen und einige Stunden auf ein Holzkohlenfeuer legen. Die trockenen Holzstücke sorgen für ein kräftiges Raucharoma, verbrennen aber unregelmäßig. Das macht die Aufrechterhaltung einer gleichmäßigen Temperatur schwierig, es sei denn, Sie besitzen eine separate Firebox und ein gutes Thermometer. Mehrere eingeweichte Holzstücke produzieren in Kombination mit Kohle das gleiche Resultat wie eine Handvoll Chips, halten aber länger, was beim langsamen Garen bei niedriger Temperatur von Vorteil ist.

BBQr's Delight (www.bbqrsdelight.com) in Arkansas bietet eine Alternative zu Holzchips und -stücken an. Sie produzieren Pellets, die dichter sind als Holz, reichlich Rauch produzieren, nicht eingeweicht werden müssen und für jeden Grill bzw. jeden Smoker geeignet sind. Die Pellets gibt es in verschiedenen Aromen, darunter auch ungewöhnliche Varianten wie Schwarznuss und Sassafras. BBQr's Delight ist auch in Deutschland Marktführer in Sachen Pellets. Wood Chips gibt es in verschiedenen Sorten – auch in kleinen Verpackungseinheiten zum Probieren – von der Firma Weber.

Holzkohle

Viele Hobbypitmaster verwenden einfach die nächstbeste (oder billigste) Kohle. Das kann sich jedoch als Fehler erweisen, denn die Kohlesorten sind sehr unterschiedlich.

Das Problem sind die Inhaltsstoffe. Gewöhnliche Holzkohlebriketts entstehen, indem man Sägespäne in einem Verbrennungsprozess unter

Sauerstoffausschluss in Kohle umwandelt. Dabei wird das Holzaroma verbrannt – und anschließend geschehen manchmal noch viel schlimmere Dinge. Um die verkohlten Holzspäne zu Briketts zu verbinden und entflammbar zu machen, fügen viele Hersteller weitere Substanzen wie Erdölprodukte, Steinkohle und Salpeter hinzu. Angezündet sind die Briketts echte Umweltverschmutzer, und Ihren Geschmacksknospen tun Sie damit auch keinen Gefallen.

Der Vorteil von Briketts liegt darin, dass sie über einen längeren Zeitraum gleichmäßige Hitze produzieren. Mit etwas Übung können Sie dies für die nötige niedrige Temperatur ausnutzen, ohne immer neue Kohlen nachlegen zu müssen. Von sich aus geben die Briketts kein Holzaroma ab, Sie erreichen es jedoch durch die Beigabe von Holzchips oder -stücken.

In letzter Zeit produzieren einige Hersteller Kohlebriketts, die mit Hartholzstücken gespickt sind – den unerwünschten Zusätzen entgehen Sie so jedoch nicht, und Sie haben keine Kontrolle über die Holzmenge, die Sie verbrennen.

Wir verwenden am liebsten Briketts, die nur mit Pflanzenstärke zusammengehalten werden und fügen

diesen Holzchips hinzu. Diese Briketts tragen meist das Etikett „100 % natürlich“ und haben die gleichen Vorteile wie gewöhnliche Briketts, allerdings ohne deren Nachteile. Zudem brennen sie ebenso lange, wenn nicht gar länger. Gelegentlich erhält man sie in größeren Supermärkten, meist muss man jedoch auf ein Fachgeschäft zurückgreifen.

Eine weitere Alternative ist Holzkohle in Stücken, verkohltes Hartholz, das nicht zu Briketts gepresst wurde, sodass es weder Binde- noch Füllmittel enthält. Es lässt sich gut anzünden, verbrennt sauber und sorgt für ein gleichmäßiges Feuer.

Das Hauptproblem dieses Brennstoffs ist jedoch, dass er heißer verbrennt als Holzkohlenbriketts, d. h., man muss die Temperatur sorgfältiger kontrollieren. Am besten verwendet man dazu weniger Kohle und verteilt die Stücke im Grill etwas.

Das ist jedoch lediglich eine Erweiterung dessen, was man beim Grillen ohnehin tut. Abgesehen von Water Smokern verwendet man einfach weniger Kohlen, als man es beim gewöhnlichen Grillen tun würde und verteilt diese mehr. Wie viel Kohle Sie tatsächlich benötigen, hängt von ihrer Ausrüstung ab – ein guter Ausgangspunkt sind z. B. 20–50 Briketts oder 10–25 Handvoll Holzkohlestücke, abhängig von

der Größe der Firebox und ihrer Entfernung zum Gargut. Sollten Sie nach ein bis zwei Stunden weitere Kohlen benötigen, glühen Sie diese in einem Anzündkamin oder einem anderen Metallbehälter vor und legen sie dann einzeln mit einer Grillzange ins Feuer.

Feueranzünder

In einem Smoker entzündet man ein Feuer ähnliche wie in einem Kamin oder einem Holzofen. Man stapelt einige Holzscheite so, dass von allen Seiten Luft herankommt und zündet das Feuer dann mit Holzspänen an. Verwenden Sie in einem Smoker jedoch keine harzigen Kienspäne. Wir legen stets einige Hartholzstücke unter die Holzscheite und zünden alles mit einem erdölfreien Feueranzünder an.

Zum Anfachen eines Holzkohlenfeuers empfehlen wir die Verwendung eines Anzündkamins, wie man ihn in vielen Outdoor-Läden oder Fachgeschäften erhält. Man legt zerknülltes Zeitungspapier unten

hinein und zündet es an. Das wiederum entzündet dann die darübergestapelte Holzkohle. Diese Kamine sind auch ideal geeignet, falls man später noch einmal Kohle nachlegen muss. Zudem sind sie einfach und problemlos zu benutzen. Auch elektrische Anzünder sind praktisch, aber die Technikmischung mutet doch recht seltsam an.

Holzkohle ist einsatzbereit, sobald sie vollständig mit einer dünnen Schicht grauer Asche bedeckt ist. Für ein echtes Barbecue können Sie die Kohle etwas länger vorglühen lassen, bis die Ascheschicht dick und keine Glut mehr sichtbar ist. Als Test für die richtige Temperatur sollten Sie Ihre Hand etwa fünf Sekunden lang in zwölf Zentimeter Entfernung über die Kohlen halten können, ohne sich zu verbrennen.

Barbecuezubehör

FEUERFESTE HANDSCHUHE Am besten nimmt man Fleisch mit guten, feuerfesten Handschuhen aus dem Smoker. Sie sollten das Fleisch nie mit einer Gabel anstechen. Eine Grillzange eignet sich für kleine

Stücke, aber versuchen Sie einmal, damit eine fünf Kilo schwere Rinderbrust zu wenden! Küchen- oder Schweißhandschuhe haben sich bewährt, wir bevorzugen jedoch Feuerwehrhandschuhe aus Neopren. Mit ihnen können Sie alles anfassen, und sie lassen sich zudem leicht reinigen. Erhältlich sind sie im Fachgeschäft oder auch im Internet.

MARINIERPINSEL Das Bestreichen mit Marinade ist ein entscheidender Bestandteil des Barbecues; wir werden es im nächsten Kapitel erläutern. Ideal geeignet sind Mopps mit Baumwollfäden, aber auch gewöhnliche Küchenpinsel oder gar Farbpinsel mit Nylonborsten können verwendet werden. Reinigen Sie die Pinsel danach sorgfältig – Baumwollmopps können ausgekocht werden.

KÜCHENSPRITZE Einige Fleischsorten profitieren davon, wenn man Gewürze und Flüssigkeit direkt ins Fleisch injiziert, denn dies verleiht ihm mehr Geschmack und Saftigkeit. Dafür verwendet man eine Küchenspritze mit einer großen Nadel, etwa wie die, mit der ein Tierarzt eine Kuh impfen würde. Drücken Sie die Luft heraus und ziehen Sie dann die Flüssigkeit auf. Injizieren Sie diese an verschiedenen Stellen tief ins

Fleisch und reinigen Sie die Spritze anschließend mit heißem Seifenwasser.

DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER Neben einem gängigen Küchenthermometer verwenden viele Pitmaster beim Barbecue ein Thermometer, an dem Sie sofort die Kerntemperatur des Fleisches ablesen können. Bei traditionellem Barbecuefleisch ist eine Prüfung des Garpunktes nicht nötig, weil es so langsam gegart wird, bei vielen anderen Lebensmitteln ist es jedoch sehr praktisch.

SCHÜRHAKEN ODER SCHAUFEL Besonders für eine Feuergrube, aber auch für einige Smokerarten, benötigen Sie einen Schürhaken oder eine Schaufel, um die Kohle, Asche und Holzstücke zu verteilen. Diese erhalten Sie z. B. in Geschäften, in denen Kaminzubehör verkauft wird.

DRAHTBÜRSTE Es ist wichtig, den Grillrost sauber zu halten, damit das Gargut nicht kleben bleibt oder nach den Gerichten vom letzten Mal schmeckt. Statt Seife oder anderer Reinigungsmittel verwenden Sie dafür am besten eine breite Drahtbürste. Einige Arten dienen speziell dem Reinigen von Grillrosten, aber

jede ganz normale Drahtbürste ist ebenso geeignet. Bürsten Sie den Grillrost noch heiß ab – entweder gleich nach dem Smoken oder wenn Sie den Smoker das nächste Mal anheizen.

SOLIDE ARBEITSFLÄCHE Ein Pitmaster sollte nicht wegen jeder Kleinigkeit in die Küche laufen müssen. Er sollte sein Zubehör, die Saucen und Erfrischungen stets griffbereit haben und benötigt eine feste Arbeitsfläche zum Vorbereiten, Schneiden und Servieren. Zunächst reicht ein Karten- bzw. Spieltisch aus, wenn Sie jedoch häufig smoken, wäre ein größerer, stabilerer Tisch angebrachter.

KLEINTEILE Falls Sie in Ihrem Smoker Fisch oder kleine Fleischstücke zubereiten wollen, lohnt sich die Anschaffung eines speziellen Rostes mit feinem Draht, durch den nichts hindurchfällt, sowie einiger Grillspieße aus Metall.

AUFFANGSCHALE Wollen Sie in einem zugedeckten Holzkohlengrill smoken, brauchen Sie eine Auffangschale, die Sie unter dem Gargut platzieren. Verwenden Sie eine normale Küchenschale anstelle einer Einwegschiene aus Aluminium, so sollten Sie

diese vorher mehrlagig mit Alufolie umwickeln oder mit einem Antihafspray besprühen, um das Reinigen zu erleichtern. Füllen Sie die Schale anschließend zur Hälfte mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.

RAUCHFESTES GESCHIRR Verwenden Sie Geschirr, das sich unter Raucheinfluss nicht verfärbt, z. B. gusseiserne Töpfe, oder sich leicht reinigen lässt, wie Geschirr aus Pyrex. Auch Einwegschrallen aus Aluminium sind gut geeignet. Aus fester Alufolie können Sie Tablettts für leichteres Gargut formen oder sie zum Einwickeln verwenden. Natürlich können Sie zum Barbecue auch anderes Geschirr verwenden, müssen dieses aber nach dem Essen womöglich kräftig schrubby, vor allem, wenn Sie mit einer Feuergrube arbeiten.

WEITERES ZUBEHÖR Eine Schürze mag Ihnen anfangs komisch vorkommen, aber Sie werden sie bald zu schätzen wissen. Weiterhin sollten Sie Topflappen, Papiertücher, ein Schneidebrett, Abfallsäcke, Alufolie usw. zur Hand haben.

KOPFBEDECKUNG Profiköche tragen Kochmützen, echte amerikanische Pitmaster tragen Baseballkappen,

meist von der Sorte, die entweder als Werbegeschenke ausgehändigt oder zur Unterstützung einer Marke oder eines Teams zu einem günstigen Preis verkauft werden.

Smoken auf dem Herd - Stovetop Smoken

DER NEUESTE TREND ist das Smoken in der Wohnung. Das ist zwar kein echtes Barbecue, wird aber auch einen Barbecuefan überzeugen. Sofern Sie mitten in einer Großstadt leben, wird diese Version ohnehin Ihre einzige Option sein. Im Winter ist es sinnvoller, als im Garten zu frieren.

Der Smoker ist ein cleveres, preiswertes Gerät, das man als „Stovetop Smoker“ bezeichnet. Wir verwenden ein Gerät der Marke Cameron (www.cameronscookware.com), Sie finden jedoch im Internet bzw. in Fachgeschäften genug Auswahl. In die rechteckige Kammer am Boden geben Sie die mitgelieferten Holzchips bzw. den Holzstaub. Darüber

kommen eine Auffangschale und der Grillrost. Durch die Hitze des Herdes wird das Holz entzündet und es entsteht eine kleine Rauchwolke, die durch den feststehenden Deckel im Smoker gefangen wird. Der Rauch wird im Laufe der Garzeit vom Gargut absorbiert.

Stovetop Smoker eignen sich besonders für Hähnchenbrust, Fischfilet und ähnlich großes Gargut, das einen zarten Rauchgeschmack gut verträgt. Manche Hersteller geben an, dass man auch größere Fleischstücke garen kann, indem man den Deckel abnimmt und das Fleisch mit einem Folienzelt bedeckt. Uns ist das jedoch zu aufwändig und mühsam. Bei den meisten Herden liegt die niedrigste mögliche Temperatureinstellung bei etwa 130–150 °C, ein höherer Temperaturbereich, als man ihn bei Freiluftsmokern hat. Aus diesem Grund müssen Sie die Garzeiten in den Rezepten gegebenenfalls etwas nach unten korrigieren, die Resultate sind bei geeignetem Gargut aber vergleichbar.

Alle nicht gesmokten Zutaten, von Trockenmarinaden (Rubs) über Saucen bis zu den Beilagen, eignen sich gut für die Zubereitung in der Wohnung. Auf der folgenden Seite haben wir 26 Barbecuerezepte aufgeführt, die sich besonders gut

für die Zubereitung im Stovetop Smoker eignen:

Weeknight Pork Tenderloin

Purely Pork Chops

Minted Chops

Lamb Chops à la Greek Town

Wine-Sopped Venison Scallops

Alabama Smoked Chicken Sandwich

Smoked Chicken Sandwich with Summer Confetti

Simply Superb Salmon

Tom Douglas's Sake-Cured Hot-Smoked Salmon

Elemental Trout

Peppered Catfish

Smoked Snapper Tostadas with Sangrita Sauce

Jalapeño-Lime Shrimp

Shrimp Rémoûlade

Smoked Onion Rings

Chicken Salad with Sizzling Salsa Vinaigrette

Chicken Salad Supreme

Smoked Albacore-Potato Salad

Chunky Trout Salad

Spicy Asian Flank Steak Salad

Curry Pecans

Smoked Rosemary Walnuts

Little Devils

Creamy Catfish Spread

Drop-Dead Trout Spread

007 Shrimp



Tabelle der Holzaromen

AHORN Leicht rauchig und süß, passt gut zu Geflügel, Schinken und Gemüse.

APFEL- UND KIRSCHBAUM Beide Hölzer produzieren leicht süßlichen, fruchtigen Rauch, der gut zu Huhn oder Pute passt, mit dem man aber auch Schinken würzen kann.

EICHE Wenn Hickory der König der Barbecuehölzer ist, dann ist Eiche die Königin. Das Aroma des vielseitigsten aller Harthölzer ist markant aber stets angenehm und passt zu einer großen Bandbreite an Geschmacksrichtungen. Was es aus Rinderbrust (Beef Brisket) macht, müsste eigentlich verboten sein!

ERLE Wird im pazifischen Nordwesten der USA traditionell zum Smoken von Lachs verwendet, eignet sich aber auch gut für anderen Fisch. Erle hat ein zartes, würziges Aroma.

HICKORY Hickory ist der König des Holzes im Barbecuegürtel der amerikanischen Südstaaten und aus der Küche der Region

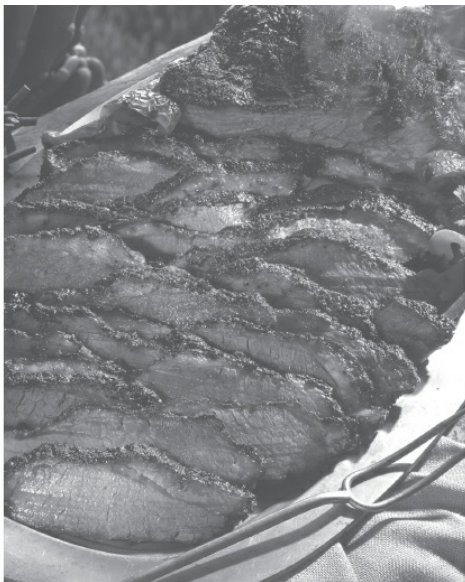
nicht wegzudenken. Der kräftige, herzhafte Geschmack eignet sich hervorragend für Schweineschulter und -rippchen, wertet aber auch rotes Fleisch und Geflügel auf.

MESQUITE Verbrennt sehr heiß, dadurch eignet es sich hervorragend zum Grillen – aus dem gleichen Grund ist es für ein Barbecue jedoch nicht ideal. Zudem wird der würzige Rauch mit zunehmender Garzeit bitter. Nur wenige ernsthafte Pitmaster verwenden Mesquite, trotz der vielen Geschichten über dessen Vorherrschaft im amerikanischen Südwesten.

PEKAN Das Holz der Wahl vieler professioneller Pitmaster. Es verbrennt bei niedriger Temperatur und produziert dabei Rauch mit subtilem, doch reichhaltigem Charakter. Viele bezeichnen es als sanfte Variante des Hickorys.

Teil 2

**Low & Slow -
Smoken**







Bringen Sie Würze in Ihr Leben



In den meisten Fällen ist der erste Schritt beim Barbecue das Auftragen des Dry Rubs, einer Paste oder einer Marinade. Im Laufe der Garzeit wird das Gargut dann immer wieder mit einer Flüssigkeit bestrichen, die einige der gleichen Zutaten enthält. Diese Schritte sind für ein gutes Gelingen unerlässlich - stürzen Sie sich mit Begeisterung darauf, auch wenn Sie normalerweise nicht so gern rohes Fleisch handhaben.

Die wichtigste Aufgabe der zahllosen Mischungen ist es, dem Gargut einen besonderen Geschmack zu verleihen, und das tun sie meist besser als alles, was Sie nach Ende der Garzeit hinzufügen können. Manchmal werden Dry Rub, Paste oder Marinade auch Bestandteil einer Sauce - das ist Thema eines späteren Kapitels - ihre wahre Zauberkraft entfalten sie jedoch schon vorher. Beim Barbecuing bewirken Sie nur mit einiger Vorarbeit Wunder.

Dry Rubs

DRY RUBS SIND TROCKENE Gewürzmischungen, mit

denen das Gargut vor der Zubereitung eingerieben wird. Ursprünglich sind sie vor langer Zeit zur Konservierung entstanden, heute schließen sie das Aroma ein, verleihen dem Gargut einen eigenen Geschmack und sorgen noch dazu für eine herzhafte Kruste. Obwohl eine sehr alte Technik, kamen Trockenmarinaden jenseits der Barbecuekreise in der amerikanischen Küche lange nicht zum Einsatz, bis Chef Paul Prudhomme aus New Orleans Blackened Redfish und andere Gerichte mithilfe seiner eigenen Reihe von Gewürzmischungen zubereitete.

Die passenden Zutaten für einen Dry Rub hängen vom Gargut ab, einige kommen jedoch häufiger zum Einsatz als andere. Die gängigsten Zutaten sind Salz und Zucker – sowohl in hausgemachten als auch in Fertigmischungen – zugleich sind sie aber auch die umstrittensten. Manche Pitmaster sind der Ansicht, Salz ziehe die Feuchtigkeit aus dem Fleisch, und alle sind sich einig, dass weißer und brauner Zucker auf dem Fleisch verbrennt. Wir nehmen gewöhnlich den Mittelweg und fügen Salz und Zucker hinzu, wenn sie den Geschmack der Mischung abrunden, verwenden aber stets nur so viel wie gerade nötig. Vom geschmacklichen Standpunkt aus spielen sie ohnehin eher eine Neben- als eine Hauptrolle.

An zweiter Stelle der Beliebtheitsskala stehen Knoblauch- und Zwiebelpulver sowie Zitronenpfeffer, insbesondere in selbst gemachten Rubs. Sie eignen sich gut für Gewürzmischungen, haben aber allein nicht viel zu bieten. Wir ergänzen sie meist durch Pfeffer und getrocknete Chilis sowie weitere Gewürze wie Senfpulver, Salbei, Kreuzkümmel, Thymian, Piment, Zimt, Muskatnuss und Ingwer.

Fleisch bzw. Fisch muss sorgfältig mit dem Rub eingerieben werden. Seien Sie lieber etwas großzügiger – ausgenommen bei sehr zarten Gerichten. Bei Geflügel wird die Mischung auf und auch unter der Haut verteilt, die nicht einreißen darf. Wenn Sie Gemüse würzen, sollten Sie dieses zunächst leicht mit Öl bestreichen. Anschließend müssen Sie sich die Hände mit heißem Wasser und Seife waschen, bevor Sie zum nächsten Schritt übergehen.

Nach dem Würzen muss das Gargut eingepackt einige Zeit im Kühlschrank ziehen. Wir bevorzugen Zip-Lock-Tüten oder andere feste Gefriertüten, abhängig von der Größe des Gargutes. Auch Ofenbeutel eignen sich. Fischfilets und Garnelen müssen vor dem Garen 30–45 Minuten ziehen, während es bei größeren Fleischstücken z. B. über Nacht sein sollte.

Die folgenden Dry Rubs sind typische Gewürzmischungen für verschiedene Gerichte. Kommen sie in einem Rezept zur Anwendung, wiederholen wir darin noch einmal alle Anweisungen, sodass Sie nicht zurückblättern müssen. Es ist jedoch einfacher, den Aufbau von Dry Rubs zu verstehen, wenn man einmal eine ganze Reihe von Beispielen sieht. Zudem ist dies ein guter Ausgangspunkt, falls Sie – wie wir es jedes Jahr tun – zu Beginn der Barbecue-Saison einen eigenen Dry-Rub-Vorrat anlegen wollen. Gehen Sie davon aus, dass zwei Tassen Gewürzmischung für einige Stücke Rinderbrust, ein halbes Dutzend Rippenstücke und acht bis zehn Hühnchen ausreichen.



Wild Willy's Number One-derful Rub

Der Alleskönner, der sich gut für Rippchen, Brisket, Huhn und anderes eignet.

ERGIBT ETWA 2 TASSEN

¾ Tasse Paprikapulver

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Tasse grobes Meersalz

¼ Tasse Zucker

2 EL Chilipulver

2 EL Knoblauchpulver

2 EL Zwiebelpulver

2 TL Cayennepfeffer

Die Gewürze in einer Schüssel sorgfältig mischen. Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.



BBQ-TIPP Seit wir die Erstausgabe der *Smoker-Bibel* vor zehn Jahren veröffentlichten, hat sich die Anzahl der im Handel erhältlichen Dry Rubs vervielfacht. Es ist sinnvoll, immer eine Auswahl parat zu haben, die man für eine schnelle Mahlzeit über das Gargut streuen kann. Sie müssen sich aber darüber im Klaren sein, dass der Preis der Bequemlichkeit recht hoch sein kann. Viele Hersteller füllen ihre Mischungen mit billigen Gewürzen auf, die kaum Aroma haben, andere setzen auf Salz oder Zucker als Hauptzutat (die auf dem Etikett als Erstes genannt wird). Wie bei allem sollten Sie nicht einfach wahllos zugreifen.

Southern Succor Pork Rub

Diesen Rub verwenden wir besonders gern für Schweinefleisch aller Art.

ERGIBT ETWA 2 TASSEN

1/2 Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1/2 Tasse Paprikapulver

1/2 Tasse Demerara-Zucker

1/4 Tasse grobes Meersalz

4 TL Senfpulver

2 TL Cayennepfeffer

Die Gewürze in einer Schüssel sorgfältig mischen.
Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.



BBQ-TIPP Der verstorbene Jim Quessenberry, einer der größten Pitmaster, brachte uns auf die Idee, Demerara-Zucker zu verwenden. Der grobe Rohr-zucker ist mit Melasse aus Zuckerrohr versetzt und verbrennt beim Smoken nicht so stark wie andere Zuckersorten. Man findet ihn in Naturkostläden, Reformhäusern und gut sortierten Supermärkten.

BARBECUE ALS METAPHER

Barbecue ist eine Metapher für die amerikanische Kultur ganz allgemein ... eine passendere Metapher als jedes andere Gericht. Barbecue umfasst die Hochgeborenen wie die einfachsten Arbeiter, das Heilige wie das Profane, das Städtische wie das Ländliche, die Intellektuellen wie die Analphabeten, die Schwarzen, Braunen, Gelben, Roten und Weißen.“ Lolis Eric Elie, *Smokestack Lightning* (1996, Farrar, Straus and Giroux)



Poultry Perfect Rub

Geflügel verträgt eine Reihe von Rubs, je nachdem, welches Aroma man erzielen will. Diese Mischung ist jedoch oft unsere erste Wahl.

ERGIBT ETWA 2 TASSEN

¾ Tasse Paprikapulver

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Tasse Selleriesalz

¼ Tasse Zucker

2 EL Zwiebelpulver

2 EL Senfpulver

2 TL Cayennepfeffer

Schale von 3–4 Zitronen, getrocknet, gehackt

Die Gewürze sorgfältig mischen. Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.



BBQ-TIPP Zitronenschale kann man über Nacht an der Luft trocknen. Hat man es eilig, die Schale 8-10 Minuten bei etwas über 100 °C im Ofen trocknen.



Seafaring Seafood Rub

Verwenden Sie diese komplexe Mischung für Schwertfisch, Wolfsbarsch oder anderen Weißfisch sowie Garnelen.

ERGIBT ETWA EINE $\frac{3}{4}$ TASSE

$\frac{1}{4}$ Tasse grobes Meersalz

2 EL Selleriesamen

1 EL + 1 TL Knoblauchpulver

1 EL + 1 TL Ingwerpulver

1 EL + 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 TL Paprikapulver

2 TL brauner Zucker

1 TL Muskatnuss oder -blüte, gemahlen

1 TL Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Piment

Die Gewürze sorgfältig mischen. Luftdicht
verschlossen kühl und dunkel lagern.

Cajun Ragin' Rub

Bei dieser Mischung tanzen Ihre Geschmacksknospen! Passt zu Rippchen oder Schweineschulter, Garnelen und festfleischigen Fisch, z. B. Schnapper.

ERGIBT ETWA 1¼ TASSEN

¼ Tasse Selleriesalz

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Tasse weißer Pfeffer

¼ Tasse brauner Zucker

2 EL Knoblauchpulver

1–1½ EL Cayennepfeffer

1 EL getrockneter Thymian

2 TL getrockneter Salbei

Die Gewürze sorgfältig mischen. Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.



BBQ-TIPP Viele gute Köche sehen die Verwendung von Knoblauch- und Zwiebelpulver bzw. ähnlichen Erzeugnissen, die in Rub-Rezepten auftauchen, nicht gern. Die meiste Supermarktware hat geschmacklich wenig zu bieten. Für wirklich gute Produkte sollten Sie sich an Fachgeschäfte wenden. Auch im Internet werden Sie leicht fündig.

EIN KÖNIGLICHES GEWÜRZ

Ursprünglich als Gewürz für Chili con Carne entwickelt, wird Chilipulver heute auch für viele andere Gerichte verwendet. Es besteht aus getrockneten roten Chilis und weiteren Gewürzen. Eine der ältesten und besten Sorten ist Gebhardt's, 1896 von dem deutschen Einwanderer William Gebhardt kreiert. Dieser liebte die feurigen Eintöpfe der berühmten „Chili-Königinnen“ von San Antonio und entwickelte sein Pulver, um ihre Gewürzmischungen nachzuahmen.



Sweet Sensation

Diese Gewürze passen perfekt zur Saftigkeit von zarten Schweinefleischstücken wie Filet oder Rib Roast.

ERGIBT ETWA 1 TASSE

1/4 Tasse Piment, gemahlen

1/4 Tasse brauner Zucker

1/4 Tasse Zwiebelpulver

2 EL Salz

2 TL Muskatnuss

2 TL Zimt

2 TL getrockneter Thymian

Die Gewürze sorgfältig mischen. Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.

Alternative: Maple Sweet Sensation Ersetzen Sie

den Zucker und die Hälfte des Piments durch Ahornzucker, den Sie in Naturkostläden oder im Internet erhalten. Verwenden Sie zudem Ahornholz zum Smoken, wenn sich die Gelegenheit bietet.



BBQ-TIPP Bei der Verwendung des Rubs sollten Sie stets die voraussichtlich benötigte Menge in eine kleine Schale geben, bevor Sie rohes Fleisch anfassen, damit Sie nicht den ganzen Vorrat verunreinigen. Den Rest bewahren Sie luft- und wasserdicht verschlossen (z. B. im Plastikbeutel oder einem Schraubglas) in einem Vorratsschrank oder dem Kühlschrank auf. Sie können die Mischung auch zum Grillen, Kochen oder Sautieren verwenden.

Smoky Salt

Dieses herzhaftes Salz eignet sich anstelle des gewöhnlichen Salzes für alles Mögliche - z. B. für Rubs und Saucen, Suppen und Kleinigkeiten.

ERGIBT 1 TASSE (ODER MEHR)

1 Tasse (oder mehr) grobes Meersalz

Das Salz in einer dünnen Schicht in eine flache Schale schütten und so in den Smoker stellen, dass keine Flüssigkeit hineintropfen kann. 20–30 Minuten smoken. Je länger das Salz im Smoker bleibt, desto kräftiger wird sein Rauchgeschmack. Anschließend das Ganze luftdicht verschlossen an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Basic Black Rub

Dieses „Rezept“ ist für den Freiluftkoch absolut unerlässlich. Probieren Sie den Rub mit Schwert- oder Thunfisch, Jakobsmuscheln oder Hamburgern.

ERGIBT ETWA ½ TASSE

6 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

3 EL grobes Meersalz

Die Gewürze in einer Schüssel sorgfältig mischen.
Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.



Java-Chile Rub

Diesen Rub kreierten wir für Schweinekoteletts, er eignet sich aber auch für Rindfleisch oder für Wachteln und anderes Wildgeflügel. Gemahlener Kaffee verliert rasch sein Aroma, daher sollten Sie nur kleine Mengen herstellen.

ERGIBT ETWA 1 TASSE

1/2 Tasse Kaffeepulver

3 EL Chilipulver (Ancho oder Pasilla)

3 EL grobes Meersalz

2 EL brauner Zucker

1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Die Gewürze in einer Schüssel sorgfältig mischen. Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.

DAS BESTE BBQ IN PARIS

Bei Tommy's gibt es das beste Barbecue von Paris, und zwar in Paris, Texas. Tommy's - eine Hütte im Wild-West-Stil mit Stierhörnern, einem Foto von John Wayne und einem signierten Foto von Reba McEntire dekoriert - hat sich auf Rinderbrust, scharfe Würstchen und gesmoke Fleischwurst spezialisiert. In Abwesenheit der Michelin-Inspektoren verleihen wir ihm drei Sterne.

Southwest Heat

Schwer zu schlagen, wenn es richtig feurig sein soll! Passt hervorragend zu Rindfleisch, vom Steak bis zu Hamburgern, aber auch zu Schweinekoteletts oder sogar Forelle. Manch einer fügt der Mischung einige Esslöffel Zwiebelpulver oder -salz hinzu.

ERGIBT ETWA 1½ TASSEN

½ Tasse getrocknete rote Chilis, gemahlen

½ Tasse getrocknete Ancho-Chilis, gemahlen

3 EL grobes Meersalz

3 EL Kreuzkümmel, gemahlen

1 EL getrockneter Oregano

Die Gewürze in einer Schüssel sorgfältig mischen. Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.

Alternative: South-of-the-Border Heat Für eine

rauchige mexikanische Version die Hälfte der Ancho-Chilis durch gemahlene Chipotle-Chilis ersetzen.



BBQ-TIPP Chilischoten im Rub sollten in der Kehle nachbrennen, aber kein flammendes Inferno entfachen. Getrocknete, gemahlene Chilis wie Ancho oder New Mexico Red verbinden süße mit moderater Schärfe. Pulver aus Jalapeños oder Chipotles sind etwas schärfer, Cayenne und Habañero drehen das Feuer richtig auf!

GUTE „SURFBEDINGUNGEN“

Hunderte von Websites befassen sich mit dem Barbecue, präsentieren Wettbewerbe, Gewürze, Catering-Firmen, Smoker-Ausrüstung usw. Viele sind durch www.thesmoking.com verbunden. Von dort aus können Sie beliebig durch die (amerikanische) Welt des Barbecues surfen. In Deutschland ist der Deutsche Grillsportverein eine gute Anlaufstelle (www.grillsportverein.de).

Jamaican Jerk Rub

Diese Interpretation der beliebten jamaikanischen Gewürzmischung passt perfekt zu Schweinefleisch, aber auch zu Geflügel oder Lachs.

ERGIBT ETWA 1½ TASSEN

6 EL Zwiebelpulver

6 EL Zwiebelflocken

2 EL Piment

2 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Cayennepfeffer

2 EL Zucker

4½ TL getrockneter Thymian

4½ TL Zimt

1½ TL Muskatnuss, frisch gemahlen

¼ TL Habañero-Chilipulver (optional)

Die Gewürze sorgfältig mischen. Das Habanero-Pulver nicht mit bloßen Händen anfassen. Es darf nicht mit den Augen oder Schleimhäuten in Kontakt kommen. Anschließend luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.

Simple Chinese Five-Spice Medley

Diese aromatische Mischung, die wir für unsere West-Coast-Baby-Backs verwenden, verleiht Schweinefleisch und Huhn eine köstliche asiatische Note.

ERGIBT 1 TASSE

1/2 Tasse Fünf-Gewürze-Pulver

1/2 Tasse brauner Zucker

Die Gewürze in einer Schüssel sorgfältig mischen. Luftdicht verschlossen kühl und dunkel lagern.



BBQ-TIPP Fünf-Gewürze-Pulver erhält man in gut sortierten Supermärkten oder in Asialäden. Um es frisch herzustellen, zerstoßt man gleiche Anteile Zimtstangen, Sternanis, Nelken, Fenchelsamen und Szechuan-Pfefferkörner. In einem luftdichten Gefäß hält sich die Mischung an einem kühlen, dunklen Ort

Pasten

EINE PASTE IST DIE FEUCHTE VERSION des Dry Rubs, eine Kombination aus Gewürzen, die durch eine Flüssigkeit oder durch Fett zu einer dicken Emulsion gebunden wird. Sie verleihen dem Gargut sowohl Geschmack als auch Saftigkeit. Die typischen Zutaten reichen von Brühe über Zitronensaft und Öl bis zu frischen Kräutern. Zum Binden werden ein Mus aus Knoblauch, Zwiebeln, Anchovis oder Meerrettich, aber auch Senf und gelegentlich Peanut Butter verwendet.

Dry Rubs eignen sich gut für traditionelles Barbecuefleisch, das keine weitere Feuchtigkeit benötigt. Pasten eignen sich dagegen besser für sehr mageres Fleisch. Da sie meist einen sanfteren Geschmack verleihen als Rubs, passen sie gut zu zarten Fisch- oder Meeresfrüchtegerichten. Pasten sind auch eine gute Möglichkeit, ein Kräuteraroma zu betonen – so kann man Huhn z. B. mit Basilikum bedecken und Lammkoteletts mit Minze.

Eine Paste muss dick genug sein, um am Gargut zu haften, sich gleichzeitig aber gut verteilen lassen. Wie

der Dry Rub wird auch die Paste in das Fleisch einmassiert, das anschließend ebenfalls in Haushaltsfolie eingeschlagen eine gewisse Zeit im Kühlschrank ruhen muss. Pasten mit frischen Kräutern verlieren nach einigen Tagen ihr Aroma, alle anderen halten sich gut gekühlt einige Wochen.

Die folgenden Rezepte zeigen Ihnen einige der zahllosen Möglichkeiten – lassen Sie sich inspirieren!



Primo Paste

Dies ist eine einfache Basispaste, die sich für eine Reihe magerer Fleischsorten eignet, besonders jedoch für Pute.

ERGIBT ETWA 1 TASSE

1 ganze Knoblauchknolle, geschält

6 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

6 EL grobes Meersalz

¼ TL Cayennepfeffer oder gemahlene Chipotle-Chilis

90 ml Knoblauchöl

Den Knoblauch mit Mörser und Stößel zerreiben und sorgfältig mit Pfeffer, Salz und Cayenne oder Chipotle mischen. Dazu eignet sich ggf. auch ein Mixer. Das Öl hinzufügen, bis eine dicke Paste entsteht. Zugedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.



BBQ-TIPP Pasten auf Ölbasis eignen sich besonders gut für Fisch und mageres Fleisch wie Wild, Zicklein oder Huhn. Experimentieren Sie mit aromatisierten Ölen, z. B. Knoblauch-, Basilikum- oder Kräuteröl. Unraffinierte Öle wie Maiskeim- oder Erdnussöl fügen dem Ganzen einen sehr angenehmen Eigengeschmack hinzu.

GESUNDE KOST

Einige Pasten können mehr als andere. Wir stießen auf ein Rezept, basierend auf Senf, das gleichsam als Aromastoff als auch als medizinischer Umschlag bei Bronchialinfekten anwendbar sein sollte.



Roasted Garlic Mash

Eignet sich besonders gut für Gerichte, die schnell gar sind, z. B. Hähnchenbrust oder andere Geflügelteile ohne Knochen, Weißfischfilet, kleine ganze Fische oder Rinderfilet. Nach Wunsch können Sie einen Teelöffel gemahlenen Kreuzkümmel, Oregano oder schwarzen Pfeffer hinzugeben.

ERGIBT ETWA ½ TASSE

2 ganze Knoblauchknollen

2 EL grobes Meersalz

2 TL Oliven- oder anderes Pflanzenöl

Die Knoblauchknollen in einzelne Zehen zerteilen, aber nicht schälen. In einer schweren Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 6–8 Minuten trocken rösten, bis sie weich und gebräunt sind. Darauf achten, dass die

Zehen gleichmäßig bräunen. Die Zehen schälen (nach dem Rösten geht dies ganz leicht) und in eine kleine Schüssel geben. Mit einer Gabel sanft zerdrücken und nach und nach Salz und Öl hinzugeben, bis ein grobes Püree entsteht. Bis zur Verwendung zugedeckt kalt stellen. Die Mischung hält sich mindestens eine Woche, verliert aber im Laufe der Zeit ihr Aroma.

Name-Your-Herb Paste

Bei dieser Paste verwenden Sie Ihre Lieblingskräuter. Wir bevorzugen Minze für Forelle und Lamm, Basilikum für Huhn und Thunfisch, Petersilie für Rind, Koriander für Garnelen und Lachs sowie Salbei für Zicklein, Ente und Schwein. Minze mit Koriander passen gut zu Seebarsch oder Sardinen. Lamm und Huhn vertragen sich gut mit einer Mischung aus Minze, Basilikum, Petersilie und Koriander.

ERGIBT ETWA 1½ TASSEN

1½ Tassen frische Kräuter (Minze, Basilikum, glattblättrige Petersilie, Koriander, Salbei o. ä.)

10–14 Knoblauchzehen

1 TL Salz

180 ml Olivenöl (oder ein anderes Öl, das zu Ihrem Rezept passt)

Kräuter, Knoblauch und Salz mit dem Pürierstab oder im Mixer zerkleinern. Nach und nach das Öl hinzugeben und gründlich durchmischen. Die fertige Paste im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1–2 Tagen verbrauchen.

Yucatecan Seasoning Paste

Diese Mischung, in Mexiko *Recado* genannt, wirkt Wunder bei Schweinefleisch, ganzen Hühnchen und Fisch wie Schnapper oder Zackenbarsch. Die rote Farbe stammt von den Annattosamen, einer Zutat in der Achiote-Paste, die man in lateinamerikanischen Geschäften oder im Internet erhält.

ERGIBT ETWA 1 TASSE

100 g Achiote-Paste

½ mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

120 ml Orangensaft

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer zu

einem dicken, glatten Püree verarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Paste mindestens eine Woche.

Pan-Asian Pandemonium

Etwas Sojasauce, ein bisschen Fischsauce und ein wenig Ingwer sorgen für eine Menge Pep. Bestreichen Sie Fischsteaks, Garnelen, Huhn, Short Ribs (Rind) oder kleine Schweinefleischstücke dünn damit.

ERGIBT ETWA ¾ TASSE

60 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

2 walnussgroße Stücke Ingwer, geschält

½–1 EL asiatische Knoblauch-Chili-Paste

3 EL Limettenensaft, frisch gepresst

2 EL Sojasauce

1 EL Fischsauce

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem dicken, glatten Püree verarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Paste

mindestens eine Woche.

EIN PIONIER AUS CAROLINA

Skilton Dennis war wohl der erste gewerbliche Barbecue-Koch in North Carolina. 1830 smokte er einige Schweine in einer Feuergrube, um die Mitglieder einer Baptistensynode zu versorgen und verkaufte das Fleisch von der Ladefläche seines Wagens aus. Sein Ururenkel Pete Jones ist noch immer im Geschäft und führt den „Skylight Inn“-Barbecuestand in Ayden, North Carolina.

Kentucky Pride

Diese rauchig-süße Paste verfeinert bessere Schweine- und Rindfleischstücke.

ERGIBT ETWA 1¼ TASSEN

1 mittelgroße Gemüsezwiebel, gewürfelt

60 ml Bourbon

2 EL brauner Zucker

2 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Pflanzenöl

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer verarbeiten, bis ein dickes Püree entsteht. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Paste bis zu zwei Wochen.

Alternative: Texas Pride Den Bourbon durch Bier oder Tequila ersetzen. Diese Variante eignet sich sehr gut für Huhn oder Wildgeflügel.



Thunder Paste

Eine exotische Mischung, die hervorragend zu Huhn und Garnelen passt.

ERGIBT ETWA 1 TASSE

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

80 ml Orangensaft

2 EL Erdnussöl

2 TL Anispulver

1 TL Kurkuma

1 TL Currypulver

1 TL Salz

½ TL Pimentpulver

½ TL Zimt

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer verarbeiten bis ein dickes Püree entsteht. Zugedeckt

im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Paste bis zu zwei Wochen.

Marinaden

MARINADEN - MEIST EINE Kombination aus Säure, Öl und Gewürzen – sind flüssige Aromageber, in die das Gargut vor der Zubereitung eingelegt wird. Wie Pasten sind sie beim Smoken nicht ganz so üblich, gewinnen aber an Beliebtheit. Manche Marinaden mildern einen unerwünschten Beigeschmack, so wie z. B. Buttermilch es bei Wild bewirkt, meist sollen sie jedoch den natürlich Geschmack des Gargutes hervorheben und verfeinern.

Als Säure kommen Essig, Zitronenoder ein anderer Fruchtsaft, Milch, Joghurt oder Wein zum Einsatz. Das Fett in der Marinade besteht in den meisten Fällen aus Pflanzenöl, da tierische Fette beim Abkühlen gerinnen. Die Proportionen der Zusammensetzung variieren je nach Art des Gargutes, wobei z. B. bei Fisch und magerem Fleisch der Fettanteil deutlich steigt. Kräuter und Gewürze werden großzügig verwendet, da ihr Aroma durch das Einweichen abnimmt.

Manche Menschen glauben, Marinieren würde Fleisch zarter machen, aber das stimmt so nicht ganz. Tatsächlich weicht die Flüssigkeit das Gewebe auf – ein kleiner, aber wichtiger Unterschied! Gargut, das zu lange zieht, wird matschig und schlaff. Eine längere Einweichzeit verstärkt zudem den Aromatisierungsprozess nicht, da Marinaden nicht tief in das Gargut eindringen (und es auch nicht sollen).

Bereiten Sie Marinaden unmittelbar vor der Verwendung zu und benutzen Sie sie nicht erneut mit anderem Gargut. Soll der Rest einer Marinade zum Moppen oder als Teil einer Sauce verwendet werden, müssen Sie sie zunächst aufkochen, um mögliche Fleischbakterien abzutöten.

Marinieren Sie Ihr Gargut immer in Plastik-, Glas- oder Stahlbehältern, da Aluminium z. B. mit der Säure reagieren kann. Verwenden Sie eine Schale, die etwas größer ist als das Gargut selbst, eine Zip-Lock-Tüte oder, für größere Stücke, eine lebensmitteltaugliche Plastiktüte bzw. einen Ofenbeutel. In Plastik gewickeltes Gargut lässt sich einfacher im Kühlschrank aufbewahren, und Sie benötigen nur etwa die Hälfte an Flüssigkeit.

Wenden Sie das Gargut während des Marinierens

ein- bis zweimal. 500 ml Marinade reichen dabei für etwa 1 kg Fleisch aus.



James Beard's Basic Barbecue Marinade

James Beard, Meister der amerikanischen Kochkunst, verwendet eine Marinade wie diese in vielen seiner Gerichte. Die leicht asiatische Note passt gut zu Lachs, Schweinefleisch, Huhn und Ente.

ERGIBT ETWA 2 TASSEN

120 ml Sojasauce

120 ml trockener Sherry

120 ml starker schwarzer Tee

2 EL Honig

2 EL Erdnussöl

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1/2 TL Anispulver

1/2 TL Nelkenpulver

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Die Zutaten mit dem Pürrierstab oder im Mixer sorgfältig mischen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Marinade mehrere Tage.

EINE FRÜHE INSPIRATION

James Beard war nach dem Zweiten Weltkrieg eine große Inspiration für das Wiederaufleben der Outdoor-Küche. Seine Bücher *Cook It Outdoors* (1941, M. Barrows and Company) und *Treasury of Outdoor Cooking* (1960, Golden Press) sind Juwelen dieser Zeit. *The Complete Book of Outdoor Cookery* (1955, Doubleday & Company), das Beard zusammen mit Helen Evans Brown verfasste, bleibt ein Grill-Klassiker.



James Bond's Basic Barbecue Marinade

Wenn Sie - wie James Bond - Wodka Martini mögen, wird Ihnen diese Marinade für Meeresfrüchte und Huhn gut gefallen.

ERGIBT ETWA 2½ TASSEN

350 ml Wodka

120 ml trockener Wermut

3 EL Pflanzenöl

3 EL Zwiebel, gehackt

Saft von 1 großen Zitrone

Die gesamten Zutaten sorgfältig mischen – schütteln, nicht rühren, à la James Bond. Am besten erst unmittelbar vor der Verwendung zubereiten.



Red Wine Marinade

Eine robuste, klassische Mischung für Rindfleisch und Wild.

ERGIBT ETWA 2¾ TASSEN

500 ml trockener Rotwein

120 ml Rotweinessig

60 ml Oliven- oder anderes Pflanzenöl, das zum Rezept passt

10–12 frische Salbeiblätter oder 2 TL getrockneter Salbei

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer sorgfältig mischen. Am besten unmittelbar vor der Verwendung zubereiten.



BBQ-TIPP Verschenden Sie kein Geld für teure Weine in

Marinaden - sie sollten jedoch gut trinkbar sein, schließlich werden sie in Ihrem Essen eingesetzt.

Stout Beer Marinade

Bier gehört zu einem Barbecue dazu, daher können Sie ruhig Ihrem Essen einen Schluck abgeben. Stout verleiht Rippchen und anderem Schweinefleisch ein kräftig-malziges Aroma. Soll es weniger intensiv sein, können Sie auch ein helles, leichteres Bier verwenden. Lassen Sie aber die Finger von „light“ Bier!

ERGIBT ETWA 2½ TASSEN

350 ml dunkles Bier, z. B. Stout oder Bockbier

1 mittelgroße Zwiebel, dünn geschnitten

3 EL Pflanzenöl

3 EL weißer oder Apfelessig

2 EL Melasse

2 EL Senf (ideal sind brauner Dijon oder Honig-Dijon)

2 TL Kümmel, zerdrückt (optional)

1 TL grobes Meersalz

Die Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Am besten unmittelbar vor der Verwendung zubereiten.

Alternative: Ginger Beer Marinade Bier, Zwiebel, Öl und Melasse mit einem daumengroßen Stück frischem, in dünne Scheiben geschnittenen und dann leicht zerdrücktem Ingwer mischen. Passt hervorragend zu Schweinefleisch.

Jalapeño-Lime Marinade

Diese temperamentvolle Mischung macht Garnelen und Huhn Feuer.

ERGIBT ETWA 1½ TASSEN

40 g eingelegte Jalapeños, geschnitten

60 ml der Einlegeflüssigkeit der Jalapeños

Saft von 2 Limetten

60 ml unraffiniertes Maiskeimöl

3 EL frischer Koriander, gehackt

4 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Am besten unmittelbar vor der Verwendung zubereiten.

Alternative: Lime-Jalapeño Marinade Drehen Sie

die Aromen und den Namen herum, indem Sie den Limettensaft durch 180 ml Limeade (Limettenwasserkonzentrat mit Zucker) ersetzen.

Red-Eye Marinade

Jederzeit ein Aha-Erlebnis - probieren Sie es mit Rind- oder Schweinefleisch.

ERGIBT ETWA 3 TASSEN

500 ml starker schwarzer Kaffee

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

120 ml Apfelessig

60 ml Melasse

Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer sorgfältig mischen. Am besten unmittelbar vor der Verwendung zubereiten.



BBQ-TIPP Da Marinaden nur die Oberfläche des Gargutes aromatisieren, erhalten Sie mehr Geschmack, je größer die Oberfläche ist. Z. B. nimmt ein Steak aus der Flanke Flüssigkeit auf wie ein gehörnter Cowboy, der einen drauf macht.

MACHO MARINADE

Earl Campbell, ehemaliger Football-Star der Houston Oilers, braute eine Marinade für Rinderbrust zusammen, die so stark war wie sein Laufspiel. Die ungewöhnliche Mischung basierte auf braunem Zucker - bis zu einem Kilo - schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Fleischzartmacher und Lawry's Sauce. Nach einer solchen Mahlzeit sollte man lieber nicht gleich auf das Spielfeld gehen ...



Cheryl's Cider Soak

Dies ist einer unserer Favoriten für Schweinefleisch, Ente und Wildgeflügel. Verwenden wir ihn für fettes Fleisch oder Rippchen, lassen wir das Öl weg.

ERGIBT ETWA 2¾ TASSEN

350 ml Cider, Cidre oder Apfelmost

180 ml Apfelessig

½ mittelgroße Zwiebel, gehackt

3 EL Pflanzenöl (optional)

1½ EL Worcestershiresauce

1 TL Zimt

1 TL getrockneter Thymian

Die Zutaten im Mixer sorgfältig mischen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Marinade mehrere Tage.



BBQ-TIPP Cheryl's Cider Soak ist ein gutes Beispiel für eine Marinade, die gleichzeitig als Mopp dienen kann. Dazu die Zutaten einfach in einem Topf erhitzen und das Gargut während der Garzeit damit bestreichen. Wurde die Flüssigkeit zuvor als Marinade verwendet, das Ganze vor dem Moppen aufkochen lassen.

Mojo Marinade

Mojo, einer der großen Klassiker der lateinamerikanischen Küche, passt hervorragend zum Barbecue. Das würzige Zitrus-Kräuter-Gebräu eignet sich gut für kleine Schweinefleischstücke, Hühnerbrust oder auch gesmokte Zwiebeln. Heben Sie etwas als Sauce auf, denn das ist seine eigentliche Bestimmung.

ERGIBT ETWA 2½ TASSEN

**180 ml Orangensaft, frisch gepresst und 2 EL
Orangenschale, abgerieben**

180 ml Limettensaft, frisch gepresst

6–8 Knoblauchzehen, gehackt

$\frac{1}{3}$ Tasse Koriander, gehackt

180 ml Olivenöl

2 TL Kreuzkümmel

2 TL getrockneter Oregano

1 TL Salz (nach Geschmack auch mehr)

Die Zutaten in einer Schüssel verrühren und rasch verbrauchen.

Alternative: Spiked Mojo Marinade Peppen Sie die Marinade mit 60 ml hellem oder dunklem Rum auf. Das sorgt für eine leichte Karamellisierung auf der Oberfläche des Gargutes und hilft dem Koch beim „Marinieren“.

Mopps

MOPPS SPIELEN BEIM traditionellen Barbecue eine wichtige Rolle. Diese Flüssigkeiten, die während des Garvorganges aufgetragen werden, sind seit jeher eine optimale Methode, Fleisch saftig zu halten und ihm zusätzliches Aroma zu verleihen. Heutzutage variiert ihr Nutzen jedoch, abhängig davon, welche Ausrüstung Sie Ihr Eigen nennen. Wir verwenden Mopps in unseren meisten Rezepten – allerdings optional –, da der Aufbau einiger Smoker das Moppen von vornherein ausschließt oder erschwert. Auf **S. 68**

diskutieren wir „Moppen oder nicht moppen ...“.

Ein Mopp kann etwas so einfaches wie Bier oder Brühe sein oder aber auch eine Mischung so komplex wie ein Steuer - formular. Beim Zubereiten von Fisch, Huhn und anderem Gargut, das leicht austrocknet, gehören Butter oder Öl zu den Hauptzutaten. Häufig kommen auch Essig, Zitronensaft, Worcestershiresauce zum Einsatz sowie eine kräftige Dosis der gleichen Gewürze, die Sie in Rub, Paste oder Marinade verwenden. In einigen Fällen verwandeln wir einfach die Marinade in einen Mopp, nachdem wir sie kräftig aufgekocht haben.

Gemoppt wird das Gargut mit einem Gerät, das aussieht wie ein Miniaturwischmopp. Sie erhalten es in Fachgeschäften. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit stets heiß bleibt, damit alle Bakterien abgetötet werden, die Sie beim Moppen eventuell vom Gargut aufnehmen, und damit das Gargut nicht abgekühlt wird. Sie können die Flüssigkeit in einer Schale auf der Firebox warm halten. Geht das nicht, müssen Sie auf den Küchenherd zurückgreifen. Füllen Sie dabei die Flüssigkeit nach Bedarf auf. Durch das lange Köcheln wird die Flüssigkeit eingekocht und das Aroma konzentriert, sodass diese unter Umständen auch als Sauce zum Fleisch serviert

werden kann.

Sehr mageres Gargut sollte regelmäßig gemoppt werden – wir weisen in unseren Rezepten darauf hin – übertreiben sollten Sie es jedoch nicht. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel des Smokers öffnen, sinkt die Temperatur, d. h., die Garzeit steigt an. Das ist jedoch nur erwünscht, falls das Feuer zu heiß wird und das Fleisch durch etwas Flüssigkeit leicht abgekühlt werden soll.

In den Rezepten weiter hinten im Buch schlagen wir viele verschiedene Mopps vor, die Folgenden sind jedoch repräsentativ für die mögliche Bandbreite. Zudem lernen Sie dabei das Grundprinzip und die wichtigsten Zutaten kennen und erhalten Anregungen für eigene Mischungen.

Southern Sop

Dies ist eine von Hunderten Versionen des traditionellen Schweinefleisch-Mopps, der in den gesamten Südstaaten zum Einsatz kommt.

ERGIBT ETWA 3½ TASSEN

500 ml Apfelessig

3 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Salz

1 EL Worcestershiresauce

1 EL Paprikapulver

1 EL Cayennepfeffer

Die Zutaten mit 250 ml Wasser in einem Topf sorgfältig mischen und erwärmen. Warm auftragen.



Basic Beer Mop

Dieses Gebräu passt ebenso gut zu Texas Brisket wie zu Boston Butt. Soll es ein wenig feuriger sein, geben Sie einige Scheiben frische oder eingelegte Jalapeño- oder Serrano-Chilis hinzu.

ERGIBT ETWA 3 TASSEN

350 ml Bier

120 ml Apfelessig

60 ml Pflanzenöl

½ mittelgroße Zwiebel, geschnitten oder in dünne Ringe geschnitten

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL Worcestershiresauce

1 EL Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45) oder ein anderer Rub, der Ihr Gericht ergänzt

Die Zutaten mit 120 ml Wasser in einem Topf sorgfältig mischen und erwärmen. Warm auftragen.

Lemon Splash

Ein köstlicher Mopp für Huhn, Fisch und Meeresfrüchte. Verwenden Sie eine Brühe und einen Rub, der zu Ihrer Hauptzutat passt.

ERGIBT ETWA 3 TASSEN

350 ml Hühner- oder Fischbrühe

120 ml Zitronensaft, frisch gepresst

½ mittelgroße Zwiebel, gehackt

110 g Butter

1 EL Worcestershiresauce

1 EL Senf

2 TL Poultry Perfect Rub (S. 47) oder Seafaring Seafood Rub (S. 47)

Die Zutaten in einem Topf mischen und erwärmen. Warm auftragen.

Alternative: Tarragon Vinegar Splash Eignet sich für das gleiche Gargut wie die Zitronenversion. Den Zitronensaft durch Estragonessig, den Senf durch Dijon-Senf ersetzen.

PRÄSIDIALES SCHWEIN

Am Labor-Day-Wochenende wird in Colonial Williamsburg eine authentische Version eines Virginia Barbecues aus dem 18. Jahrhundert veranstaltet, an denen George Washington, Thomas Jefferson und andere der ersten amerikanischen Oberhäupter teilnahmen. Die Pitmaster garen dabei ein ganzes Schwein und moppen es mit Salzwasser und Butter.



Lightning Mop

Diesen Mopp entwickelten wir für unsere Hot Times Jalapeño Turkey Breast, er passt aber auch sehr gut zu anderem Geflügel und zu Garnelen.

ERGIBT ETWA 4 TASSEN

700 ml Hühnerbrühe

120 ml Pflanzenöl

30 g eingelegte Jalapeños, gehackt

60 ml Jalapeño-Gelee

Die Zutaten in einem Topf mischen und erwärmen.
Warm auftragen.

Alternative: Asian Lightning Mop Ersetzen Sie die Jalapeños und das Gelee durch 60 ml Sojasauce, 1 gehäuften EL braunen Zucker, 1 EL asiatische Knoblauch-Chili-Paste und 3 EL Wasser. Passt immer

noch gut zu Geflügel und Garnelen, aber auch zu Flankensteak.

DER „OL' BLASTER“

C. Clark „Smoky“ Hale wurde als „Ol' Blaster extraordinaire“ bekannt. In seinem *Great American Barbecue Instruction Book* (1985, Abacus Publishing), argumentiert er, dass ein guter Mopp das Geheimnis eines großartigen Barbecues sei und einen „Holzscheit zart und saftig“ machen könne.



Pop Mop

Solange Sie sie nicht verraten, wird kaum einer die Quelle der interessanten Süße in diesem Mopp erraten. Passt besonders gut zu Zwiebeln.

ERGIBT ETWA 3 TASSEN

700 ml Dr Pepper, Coca Cola oder ähnliches

2 EL Pflanzenöl

Die Zutaten in einem Topf mischen und erwärmen.
Warm auftragen.

Moppen oder nicht moppen ...

**Die Ausrüstung, mit der Sie smoken,
bestimmt, ob und wie oft Sie das Gargut**

moppen. Wir geben Mopps in unseren Rezepten stets als optional an. Falls es bei Ihrem Smoker möglich ist, sollten Sie diese jedoch verwenden. In einigen Fällen empfehlen wir, das Gargut vor oder nach dem Garen zu bestreichen, in diesem Fall ist es natürlich egal, welches Gerät Sie besitzen.

TRADITIONELLER HOLZSMOKER Für ihn wurden Mopps erfunden. Wenn Sie Holzscheite oder -stücke in einem selbst gebauten oder gekauften Smoker verbrennen, verbessert das Moppen stets die Qualität des Gargutes. Moppen Sie so oft wie im Rezept angegeben.

FREILUFTÖFEN Verwenden Sie niemals einen Mopp beim Garen in einem Ofen, der elektrisch betrieben wird. Es ist nicht nur gefährlich, sondern – zumindest in einigen Fällen – auch unnötig. In einem Ofen, der so dicht schließt wie der Cookshack behält das Gargut seine natürliche Saftigkeit und muss nicht bestrichen werden. Folgen Sie bei anderen Öfen den Anweisungen des Herstellers.

HOLZKOHLEN- UND GASGRILLS In einem solchen Grill sollten Sie das Gargut moppen, aber nicht so oft wie in einem echten Smoker, da diese Grills beim Öffnen des Deckels mehr Hitze verlieren. Bei einem konventionellen

Holzkohlengrill moppen wir immer dann, wenn wir ohnehin Kohle oder Holzchips nachlegen müssen. Bei einem ofenartigen Grill wie dem Hasty-Bake moppen wir etwa halb so oft wie bei einem Smoker.

WATER SMOKER Bei einem Water Smoker ist das Moppen unnötig, da das Gargut durch den Garvorgang ohnehin zusätzliche Feuchtigkeit erhält. Des Geschmackes wegen moppen wir trotzdem gelegentlich, limitieren aber das Öffnen des Deckels wegen des Hitzeverlustes. Hier moppen wir etwa alle ein bis zwei Stunden oder falls wir den Deckel aus einem anderen Grund öffnen müssen.

Butterzartes Schweinefleisch



Wenn in den Südstaaten der USA von Barbecue die Rede ist, geht es stets um Schweinefleisch. Mit einer Vorliebe für Rind oder Fisch kann man sich hier richtig unbeliebt machen. Man kann sogar mit der Präferenz für ein bestimmtes Stück Schweinefleisch eine hitzige Diskussion hervorrufen. In einigen Gegenden der Carolinas muss es das ganze Schwein sein, d. h. man smoked das ganze Schwein und isst auch alles davon oder lässt es besser gleich bleiben. Im nächsten Bezirk isst man nur die Schulter, im übernächsten zählen nur die Rippchen ...

Hat man den Krieg um die besten Stücke überstanden, findet man sich im Konflikt um die besten Saucen und Serviermethoden wieder. Bei einigen Pitmastern ist Ketchup die Saucengrundlage, andere lassen Tomaten nicht einmal über die Türschwelle. Einige experimentieren gern mit Gewürzen, andere bevorzugen Süße und wieder andere lassen gar nichts an ihr Fleisch. Das Fleisch kann gezupft, geschnitten oder gehackt werden. Bestellt man einen Teller, können die Beilagen alles Mögliche sein, von Hushpuppys bis zu Burgoo. Entscheidet man sich für ein Sandwich, erhält man das Fleisch

in weißem Brot oder Brötchen, aber ob der Coleslaw im Brot oder als Beilage serviert wird, weiß man wiederum nicht.

Tatsächlich schmeckt gesmoktes Schweinefleisch auf jede dieser Arten - und viele andere - ganz wunderbar. Unsere Lieblingsversion ist immer gerade die, die vor uns steht, und im Moment ist das ein ganzer Stapel köstlicher Rezepte.

Red-Eye Butt

Mit gesmokter Schweineschulter kann man ruhig ein wenig experimentieren. Hier haben wir sie mit dem klassischen Schweinefleischveredler - Kaffee - aufgepeppt und den Garvorgang beschleunigt, indem wir einen halben Boston Butt verwenden, ein gewöhnliches Stück aus dem Supermarkt.

FÜR 4-6 PERSONEN

RED-EYE MARINADE UND MOP

500 ml starker schwarzer Kaffee

500 ml Apfelessig

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

½ Schweinenacken, etwa 1½–1¾ kg

Bar-BQ Ranch Sauce (S. 312 f., optional)

120 ml Melasse

1. Am Abend vor dem Barbecue die Marinade zubereiten. Das Fleisch in einen Plastikbeutel geben, mit der Marinade übergießen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

2. Unmittelbar vor dem Barbecue das Fleisch abtropfen lassen. Soll es später gemoppt werden, die Marinade aufbewahren und dann mit 250 ml Wasser verlängern. Eignet sich der Smoker nicht dafür, nur 250 ml Marinade inklusive der Zwiebelstücke aufheben. Das Fleisch vor dem Smoken 30–40 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Marinade bei starker Hitze aufkochen, anschließend Hitze reduzieren und einige Minuten köcheln lassen. Bei niedriger Hitze warm halten.

5. Das Fleisch in den Smoker legen und etwa 4 Stunden garen. Alle 45 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen, siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“) mit der warmen Marinade moppen. Nach 4 Stunden das Fleisch in feste Alufolie wickeln und dabei 120–250 ml Marinade mit den Zwiebeln darübergießen. Die restliche Marinade

weggießen. Die Enden der Folie fest verschließen. Das Folienpaket in den Smoker legen und das Fleisch weitere 2 Stunden garen, bis es fast zerfällt.

6. Das Fleisch 10–15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen und dann zerrupfen. Dazu nach Geschmack Bar-BQ Ranch Sauce reichen.

Alternative: Java-Chile Butt Soll es schneller gehen, die Marinade weglassen und das Fleisch stattdessen mit dem Java-Chile Rub (S. 50) einreiben. Mindestens 1 EL der Mischung aufheben. Während der Smoker angeheizt wird, das Fleisch bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Soll ein Mopp verwendet werden, 250 ml Apfelessig mit 250 ml Wasser und dem restlichen Rub verrühren.



BBQ-TIPP Schweinefleisch eignet sich besser für den Holzkohlengrill als jede andere Fleischsorte, und der Red-Eye Butt ist ein besonderer Favorit.

VON KÜSTE ZU KÜSTE

In den letzten zwei Jahrzehnten sind aus den wenigen Dutzend Barbecue-wettbewerben und -festivals landesweit mehrere Hundert geworden. Man findet sie von Florida bis

Alaska, von Kalifornien bis Massachusetts, und die Preise reichen von Schleifen bis zu Tausenden US-Dollar bei den großen nationalen Wettbewerben.

Southern Rib Sandwich

Dem Uneingeweihten wird das Ganze etwas seltsam vorkommen, für echte Liebhaber ist ein Rib Sandwich aber ein Stückchen Himmel. Erweitern Sie das „Rezept“ für mehr Mitesser und verwenden Sie Rippchen vom schmalen Ende des Rippenstückes so gesmakt, wie Sie es am liebsten mögen.

FÜR 1 PERSON

1 oder mehr Scheiben weiches Weißbrot

3–4 gesmakte Spareribs, in einzelne Rippen zerteilt

Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309), Memphis Magic (S. 310), Bour-BQ Sauce (S. 316) oder eine andere Barbecuesauce

Das Brot auf einen Teller legen und kreuz und quer mit dem Fleisch belegen. Dann Sauce – Golden Mustard Barbecue Sauce, Memphis Magic, Bour-BQ Sauce oder eine andere Ihrer Lieblingssaucen –

darüberträufeln und sofort servieren. Alternativ das Brot über das Fleisch legen und auf irgendeine Weise essen. Eine Menge feuchter Tücher bereithalten.

Citrus-Marinated Pork Butt

Diese Idee basiert auf *Lechón Asado*, am Spieß oder in Feuergruben gebratenem Schwein, einem Favoriten in vielen lateinamerikanischen Ländern. Um daraus ein leckeres Sandwich zu machen, gibt man das Fleisch mit den Beilagen in ein Brötchen oder rollt es in warme Maismehl-Tortillas.

FÜR 6-8 PERSONEN

½ Schweinenacken (Boston Butt), 1½–1¾ kg

YUCATECAN SEASONING PASTE

100 g Achiote-Paste

½ mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

120 ml Orangensaft

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

ZITRUSMOPP (OPTIONAL)

90 ml Orangensaftkonzentrat

120 ml Essig

60 ml Limettensaft, frisch gepresst

1 EL Pflanzenöl

ZITRUSSAUCE

110 g Zucker

120 ml Essig

120 ml Limettensaft, frisch gepresst

90 ml Orangensaftkonzentrat

2 EL weißer Rum

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ TL Salz

30 g Butter

**2–3 große reife Avocados, geschält, entsteint und
dünn geschnitten**

**2 mittelgroße bis große Orangen, geschält und in
Spalten zerteilt**

Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten

Koriander, gehackt

Limettenspalten zum Garnieren

- 1.** Mindestens 4 Stunden vor dem Barbecue, besser am Abend zuvor, den Nacken der Länge nach halbieren, sodass zwei lange Streifen entstehen. In eine Plastiktüte oder eine nichtreaktive flache Schale legen.
- 2.** Die Zutaten für die Paste mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Soll das Fleisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), 1 EL der Paste aufheben. Mit dem Rest das Fleisch rundherum einreiben und anschließend kalt stellen.
- 3.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 4.** Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 5.** Soll das Fleisch gemoppt werden, die restliche Würzpaste mit den Zutaten für den Mopp sowie 240 ml Wasser mischen und bei niedriger Hitze erwärmen.
- 6.** Das Fleisch in den Smoker legen und etwa 3

Stunden garen, bis die Kerntemperatur 74–77 °C erreicht. Alle 45 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Nachdem das Fleisch die Kerntemperatur erreicht hat, beide Stücke zusammen fest in Alufolie wickeln. Eine weitere Stunde in den Smoker legen, bis das Fleisch fast zerfällt.

7. Während das Fleisch gart, die Sauce zubereiten. Den Zucker bei niedriger Hitze in einem schweren Topf schmelzen. Ist der Zucker leicht karamellisiert, vorsichtig den Essig hineingießen und dabei auf den Dampf achten! Die Temperatur auf mittlere Hitze erhöhen und Limettensaft, Orangensaftkonzentrat, Rum, Knoblauch und Salz einrühren und alles 5 Minuten köcheln lassen. Die Butter unterrühren und bei niedriger Hitze warm halten.

8. Das Fleisch aus dem Smoker nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend sorgfältig zerrupfen und auf einen Teller legen. Einige Esslöffel Sauce darübergeben. Den Rest der Sauce separat in einer Schüssel reichen. Avocadostücke, Orangenspalten, Frühlingszwiebeln und den Koriander über dem Fleisch verteilen, den Teller mit Limettenspalten garnieren und servieren.



BBQ-TIPP In einem traditionellen Holzmoker haben Sie mehr Kontrolle über die Temperatur als bei jeder anderen Smokerart, allerdings wird dies im Handbuch meist nicht gut erklärt. Wichtig ist zunächst die Größe und Intensität des Feuers. In einem effizienten, gut verarbeiteten Smoker müssen Sie selten mehr als drei Holzscheite gleichzeitig verbrennen. Am zweitwichtigsten ist die Kontrolle der Luftzufuhr. Öffnet man die Klappe, erhöht sich der Durchzug - Feuer und Hitze werden angefacht. Schließt man sie, sinkt die Temperatur. Die Abzugsklappe dient vor allem dazu, ein außer Kontrolle geratenes Feuer zu zähmen. Ist das nicht nötig, bleibt der Abzug offen, um eine optimale Rauchzirkulation zu gewährleisten. Wird der Abzug längere Zeit geschlossen, wird das Gargut rußig.

VERNEIGT EUCH, JUNGS

Beim Blue Ridge BBQ Festival, das alljährlich im Juni in Tyron, North Carolina, stattfindet, werden Preise an Köche verliehen, aber auch an die hübschesten Schweine. Bringen Sie Ihren Smoker zur Teilnahme mit und putzen Sie Ihr schönstes Schwein heraus, damit es zur Königin der North Carolina Hogs gekrönt wird. Gehen Sie bei beidem leer aus, bleibt immer noch die tolle Blue-grass-Musik. Jim Tabb, „Vorsitzender“ des North Carolina Barbecues, gründete das Festival, um das stolze Erbe der Schweinezucht seines Staates zu ehren.

Perfect Picnic

Der knochige Teil der Schweineschulter (picnic) ist ebenso köstlich wie der Nacken, schmeckt aber eher wie Schinken.

FÜR 8-10 PERSONEN

PERFECT PICNIC RUB

5 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Tasse Demerara-Zucker

3 EL Paprikapulver

2 EL grobes Meersalz

1 EL Senfpulver

2 TL Zwiebelpulver

1 TL Cayennepfeffer

2½–3½ kg Schweineschulter

PICNIC-MOPP (OPTIONAL)

restlicher Perfect Picnic Rub

700 ml Apfelessig

1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Salz

1 EL Senfpulver

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL Cayennepfeffer

**Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309), Vaunted
Vinegar Sauce (S. 308) oder Creole Classic
Barbecue Sauce (S. 317, optional)**

1. Am Abend vor dem Barbecue den Rub zubereiten und das Fleisch mit etwa der Hälfte der Mischung sorgfältig rundherum einreiben. In einen Plastikbeutel geben und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Vor dem Barbecue das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal mit dem Rub einreiben und 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Soll das Fleisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), den restlichen Rub mit den Zutaten für den Mopp sowie 250 ml Wasser verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Das Fleisch in den Smoker legen und pro Pfund etwa 1½ Stunden garen bzw. bis die Kerntemperatur 77–82 °C erreicht. Alle 50–60 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorsehen) moppen.

6. Das Fleisch herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Abschließend größere Stücke vom Fleisch abzupfen und diese zerrupfen oder klein schneiden. Nach Geschmack dazu Golden Mustard Barbecue Sauce, Vaunted Vinegar Sauce oder Creole Classic Barbecue Sauce servieren.

Serviertvorschlag *Eine gesmokte Schweineschulter eignet sich ganz prima für eine „Pig Picking Party“ im Kleinformat. Servieren Sie dazu Creamy Coleslaw (S. 326), Candied Sweet Potatoes (S. 334), Carolina Jerusalem Artichoke Pickles (S. 366) und vielleicht einen Topf Brunswick Stew (S. 327 f.). Als Nachtisch passt Peanuttty Pie (S. 374).*



BBQ-TIPP Es dauert zwischen wenigen Minuten und bis zu einer Stunde, um den Smoker auf die richtige Temperatur zu bringen, abhängig vom jeweiligen Smokertyp, Ihrer Feuertechnik, dem Feuchtigkeitsgehalt von Holz oder Kohle und dem Wetter. In unseren Rezepten gehen wir von einer Durchschnittszeit von 30-45 Minuten aus. Braucht Ihr Smoker mehr oder weniger Zeit, müssen Sie die einzelnen Schritte des Rezeptes entsprechend anpassen.

BARBECUEBÜCHER IN HÜLLE UND FÜLLE

Für einen Fan echter amerikanischer Barbecuebücher gibt es kaum eine bessere Adresse als Pig Out Publications in Kansas City. Karen Adler, die Eigentümerin, die selbst Kochbücher schreibt und verlegt, besitzt so gut wie jedes Barbecuebuch, das heute auf dem Markt zu finden ist, von absoluten Bestsellern bis zu obskuren Kleinoden. Im Internet finden Sie ihren Shop unter www.pigoutpublications.com.



Going Whole Hog

Sollten Sie einen großen Smoker, fleißige Helfer und Spaß an der ultimativen Herausforderung haben, können Sie sich an ein ganzes Schwein heranwagen. Als Inbegriff des Barbecuefleisches ist es nach wie vor die erste Wahl vieler Pitmaster. Unter all den Experten gab es jedoch keinen besseren als Jim Quessenberry, Gründer und Leiter des Arkansas Trav'lers Barbecue Teams. Wir hatten beim Memphis in May World Championship Barbecue Contest die Ehre, mit den Trav'lers zu kochen - wo Jim uns seine Techniken beibrachte.

Wie Quessenberry sagte: „Der wichtigste Faktor ist das Schwein selbst.“ Bestecken Sie Ihren Fleischer, um das allerbeste Schwein zu bekommen. Jim bezog seine Schweine von einer Mennonitenfarm in Tennessee, die sie mit Mais aufziehen, was

für festes weißes Fleisch sorgt, das so zart wie Pute ist. Der Fleischer sollte das Schwein ausnehmen, häuten und die Fettschwarte auf etwa einen halben Zentimeter trimmen.

REICHT FÜR DAS HALBE DORF

1 ausgewachsenes Schwein, 55–70 kg, gehäutet und getrimmt

10–15 Tassen Southern Succor Pork Rub (S. 46)

QUESSENBERRY'S QUINTESSENTIAL HOG MOP

3 l Apfelessig

¾ Tasse Salz

Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309), Carolina Red (S. 309) oder Vaunted Vinegar Sauce (S. 308, optional)

1. Den Smoker auf 120 °C anheizen, vorzugsweise mit einer Kombination aus Hickory- und Eichenholz.

2. Das Schwein rundherum mit dem Rub einreiben und mit dem Bauch nach unten in den Smoker legen. Falls dieser eine Offset-Firebox hat, das Schwein so

legen, dass der Kopf in die andere Richtung zeigt und die Schinken locker mit Alufolie abdecken.

3. Die Moppzutaten mit 1½ l Wasser mischen und bei niedriger Hitze erwärmen.

4. Stündlich etwas Rub über das Schwein streuen oder den Mopp auftragen – am besten abwechselnd.

5. 18–20 Stunden eine konstante Temperatur von 93–120 °C aufrechterhalten, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 74–77 °C erreicht.

6. Während das Feuer herunterbrennt, das Schwein noch mehrere Stunden im Smoker ruhen lassen, bevor es aufgeschnitten wird. Nach Geschmack mit Golden Mustard Barbecue Sauce, Carolina Red oder Vaunted Vinegar Sauce servieren.

Miss White's Delights

In den Südstaaten wird Schweineschulter meist als Sandwich serviert, ein simples Konzept, das zu einer Kunstform erhoben wurde. In diesem traditionellen Sandwichrezept im Carolina-Stil mischen wir das dunkle äußere Fleisch mit gezupften Stücken von „Miss White“, dem saftigen inneren Fleisch. Der Salat und die Sauce können einen Tag vorher zubereitet werden.

FÜR 6-8 PERSONEN

CAROLINA SANDWICH SLAW

2 Tassen Weißkohl, geschnitten

2 EL Zwiebel, fein gehackt

2 EL weißer Essig

1½ EL Mayonnaise

2 TL Zucker

¼ TL Salz

eine kräftige Prise schwarzer Pfeffer

VAUNTED VINEGAR SAUCE

250 ml weißer Essig

1 EL Zucker

1 TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**½ TL Cayennepfeffer oder rote Chiliflocken,
gemahlen**

**etwa 3 Tassen gezupftes oder fein geschnittenes
Schweinefleisch, z. B. aus Red-Eye Butt (S. 70 f.),
Perfect Picnic (S. 74 f.) oder Going Whole Hog (S.
76), aufgewärmt**

6–8 weiche weiße Brötchen

1. Alle Zutaten für den Salat in einer Schüssel mischen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Die Zutaten für die Sauce ebenfalls in einer Schüssel mischen und solange rühren, bis sich der

Zucker aufgelöst hat. Wird die Sauce nicht sofort verwendet, ebenfalls kalt stellen. Sie kann kalt oder aufgewärmt serviert werden.

3. Das Fleisch zusammen mit den Brötchen auf einer Platte anrichten. Fleisch, Salat und Sauce in die Brötchen geben und diese anschließend zusammendrücken, damit sich Fleischsaft und Sauce mischen. Die Brötchen sind auf jeden Fall zum sofortigen Verzehr gedacht.

DUELL DER WÖRTERBÜCHER

Die North Carolina Pork Producers Association hat - in Ergänzung des berühmten englischen Lexikons Merriam-Webster - eine eigene Definition des Begriffs „Barbecue“: „1. Vorherrschende ethnische Mahlzeit in North Carolina 2. Pig pickin’ 3. Beschleuniger großartiger Diskussionen 4. Zubereitungsmethode 5. Schwein als Kochkunst 6. Kultureller Ritus 7. Alle vorherigen Aussagen“.

Servievorschlag Reichen Sie dazu Peppery 'Pups (S. 341), unsere Hushpuppys im Carolinas-Stil und vielleicht Moon Pies (siehe S. 389) als Nachtisch.

BBQ-TIPP Versuchen Sie, gesmokte Schweineschulter für Sandwiches oder anderes nicht mit dem Messer zu schneiden - wurde das Fleisch richtig zubereitet, lässt es sich leicht auseinander zupfen, solange es warm ist. Das ist die traditionelle Methode, es zu servieren. Lassen Sie das Fleisch dazu nur kurz abkühlen und nehmen Sie dann die Hände (mit Handschuhen) oder eine Gabel. Das Messer wird lediglich dazu verwendet, die abgezupften Stücke weiter zu zerkleinern - und selbst das ist optional.



HEISSER ALS SEX

Manche Ansichten zu religiösen, politischen, sportlichen oder sexuellen Themen führen zu tiefen Emotionen und heißen Debatten. Was das Essen angeht, so gibt es in den amerikanischen Südstaaten aber nichts, was von den ‚Gläubigen‘ mit ähnlich leidenschaftlicher Begeisterung aufgenommen wird, wie eine perfekt gegarte und gewürzte Schweineschulter oder Rippchen.“ John Egerton, *Southern Food* (1987, Knopf)

Memphis Mustard Pork Sandwich

Eine sehr leckere Sandwichvariante, basierend auf einer Version, die wir im Payne's in Memphis aßen, einer umgebauten Tankstelle, die heute eine andere Treibstoffart verkauft. Salat und Sauce können am Vortag zubereitet werden.

FÜR 6-8 PERSONEN

MEMPHIS MUSTARD SLAW

2 Tassen Weißkohl, geschnitten

60 g Zwiebeln, fein gehackt

2½ EL Senf

1½ TL weißer Essig

¾ TL Zucker

¼ TL Salz

MEMPHIS MAGIC BARBECUE SAUCE

50 g Butter

30 g Zwiebeln, fein gehackt

250 ml Tomatensauce

250 ml Essig

3 EL Worcestershiresauce

1 TL grobes Meersalz

1 TL Zucker

¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**⅛ TL Cayennepfeffer oder rote Chiliflocken,
gemahlen**

1 Spritzer Tabasco oder eine andere Chilisauce

**Etwa 3 Tassen gezupftes oder geschnittenes
Schweinefleisch (Pulled Pork), z. B. aus Red-Eye
Butt (S. 70 f.), Perfect Picnic (S. 74 f.) oder Going
Whole Hog (S. 76), aufgewärmt.**

6–8 weiche weiße Brötchen

1. Alle Zutaten für den Salat in einer Schüssel mischen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt

stellen.

2. Für die Sauce die Butter bei mittlerer Hitze in einem schweren Topf schmelzen. Die Zwiebelstückchen darin sautieren, bis sie weich sind. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles etwa 25 Minuten einköcheln lassen. Anschließend kalt stellen. Die Sauce kann kalt oder aufgewärmt serviert werden.

3. Das Fleisch zusammen mit den Brötchen auf einer Platte anordnen. Fleisch, Salat und Sauce in die Brötchen geben und diese anschließend zusammendrücken, damit sich Fleischsaft und Sauce mischen. Guten Appetit!

WIE WÄRE ES MIT SMOKIN' JOE UND DEN BAR-BE DOLLS?

Nehmen wir an, Sie wollen ein Barbecue-Team zusammenstellen. Natürlich brauchen Sie dafür einen Namen. Vielleicht fallen Ihnen Dinge wie „4 Men in Heat“ oder „Your Butts on Fire“ ein. Wie Sie auf www.bbqteamnames.com, wo Tausende von Namen auf Hunderten von Websites aufgelistet werden, sehen können, sind beide Namen bereits vergeben, aber ein Blick lohnt sich!

Alternative: Cracklin' Cornbread Sandwich In einigen Gegenden, insbesondere in Kentucky, bevorzugen die Bewohner Maisbrot für ihre Sandwiches. Wenn Sie das einmal probieren wollen, verwenden Sie Cracklin' Cornbread (S. 343).



BBQ-TIPP Versuchen Sie nicht, die traditionellen weißen weichen Brötchen durch etwas anderes zu ersetzen, es sei denn durch Maisbrot. Ein „Vollkorn-Sesam-Sauerteig-Baguette“ saugt nicht genug Saft auf, um dem Sandwich gerecht zu werden. Außerdem wird es auch nicht so schön matschig.



West Coast Baby Backs

Als wir die Erstausgabe dieses Werkes schrieben, war die Westküste der Vereinigten Staaten nach wie vor das Zentrum der asiatisch inspirierten Kochkunst, daher der Name für diese Babys mit Soja- und Anisgeschmack. Heute findet man sie ebenso in St. Louis wie in San Francisco oder Seattle.

FÜR 3-4 PERSONEN

FIVE-SPICE RUB

$\frac{1}{3}$ Tasse Fünf-Gewürze-Pulver (selbst gemacht oder gekauft)

$\frac{1}{3}$ Tasse brauner Zucker

2 Stücke Babyback-Ribs (Kotelettrippchen), je 600–700 g

60 ml Sojasauce

West Coast Wonder Barbecue Sauce (S. 314) oder Plum Good Slopping Sauce (S. 323, optional)

- 1.** Die Zutaten für den Rub mindestens 2 Stunden vor dem Barbecue, besser am Abend zuvor, in einer kleinen Schüssel mischen. Die Rippchen mit Sojasauce bestreichen und anschließend großzügig mit dem Rub einreiben. Den restlichen Rub aufheben. Die Rippchen in einen Plastikbeutel legen und mindestens 2 Stunden bzw. über Nacht kalt stellen.
- 2.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 3.** Die Rippchen aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Rub einreiben und dann bei Zimmertemperatur 25–30 Minuten ruhen lassen.
- 4.** Das Fleisch in den Smoker legen und etwa 3 Stunden garen. Das Ganze nach etwa 1½ Stunden einmal umdrehen und mit dem restlichen Rub bestreuen.
- 5.** Fertig gegart sind die Rippchen außen knusprig und lassen sich ganz leicht auseinanderziehen. Vor dem Zerteilen 5–10 Minuten ruhen lassen. Warm mit West Coast Wonder Barbecuesauce oder Plum Good Slopping Sauce servieren, je nach Geschmack.

Serviovorschlag *Zu den Rippchen weißen Reis mit Wasserkastanien- und roten Paprikastücken sowie gedünsteten Brokkoli reichen, der mit etwas Sojasauce beträufelt wurde. Als Dessert eignen sich cremiger 'Nana Pudding (S. 392) oder Key Lime Pie (S. 377).*



BBQ-TIPP Perfektionisten ziehen die Knochenhaut (eine dünne, silberne Membran) auf der Knochenseite der Rippchen ab, aber das ist nicht unbedingt notwendig, besonders wenn Sie das Fleisch länger garen, als es eigentlich braucht.

BEGEISTERNDES „Q“

Martin Luther King Jr. liebte Barbecue, insbesondere die Rippchen und Sandwiches bei Aleck's Barbecue Heaven in Atlanta. Das 1942 von Ernest Alexander eröffnete Aleck's war ein wichtiger Treffpunkt für die ersten Anführer der Bürgerrechtsbewegung. Ein Großteil seiner Anziehungskraft verdankt es der „Come Back“-Barbecuesauce, die heute noch Menschen von weit her anlockt.



Cajun Country Ribs

Fleischige Country-style Ribs ohne Knochen
- sind genau genommen keine Rippchen. Sie eignen sich aber gut für die kräftigen Gewürze Louisianas.

FÜR 4 PERSONEN

CAJUN RAGIN' RUB

2 EL Selleriesalz

2 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL weißer Pfeffer

2 gehäufte EL brauner Zucker

1 EL Knoblauchpulver

1½ TL Cayennepfeffer

1½ TL getrockneter Thymian

1 TL getrockneter Salbei

4–6 Country-style Rippenstücke, je 300–400 g

QUICK SOUTHERN SOP (OPTIONAL)

restlicher Cajun Ragin' Rub

350 ml Apfelessig

1 EL Worcestershiresauce

Creole Classic Barbecue Sauce (S. 317), Memphis Magic (S. 312) oder eine andere scharfe Barbecuesauce auf Tomatenbasis

1. Die Zutaten für den Rub mindestens am Abend vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Die Rippchen mit der Hälfte des Rubs sorgfältig einreiben. Den restlichen Rub aufheben. Die Rippchen in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Rippchen aus dem Kühlschrank nehmen, erneut mit dem Rub einreiben – mindestens 1 EL aufheben, falls ein Mopp verwendet wird – und bei Zimmertemperatur 25–30 Minuten ruhen lassen.

4. Wird das Fleisch gemoppt (siehe S. 68, „Moppen

oder nicht moppen ...“), Essig, Worcestershiresauce und den restlichen Rub mit 180 ml Wasser in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Das Fleisch in den Smoker legen und 2½–3 Stunden garen. Alle 45 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

6. Das gegarte Fleisch hat außen eine knusprige Kräuterkruste und ist im Inneren sehr zart. Heiß servieren.

Serviervorschlag *Mischen Sie geschmackvoll die Kulturen, indem Sie zu den Rippchen Kraut Salad (S. 358 f.) und Sweet Potato Biscuits (S. 345) servieren und das Ganze mit Santa Fe Capirotada (S. 393 f.) als Dessert abschließen.*

Ginger-Glazed Ham

In Virginia, Kentucky und den umliegenden Staaten werden Landschinken etwa fünf Wochen in trockenem Salz gepökelt, dann bis zu zwei Monaten geräuchert und danach ein knappes Jahr zum Reifen aufgehängt. Einen Schinken zu smoken, ist einfacher und vielen schmeckt er so auch besser.

FÜR 10-12 PERSONEN

SOUTHERN SUCCOR PORK RUB

2 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Paprikapulver

2 EL Demerara-Zucker

1 EL Salz

1 TL Senfpulver

1/2 TL Cayennepfeffer

1 gekochter Schinken, 5½–6½ kg

ANANASMOPP (OPTIONAL)

350 ml Hühnerbrühe

350 ml Ananassaft

3 EL Pflanzenöl

2 TL Senfpulver

1 TL Nelkenpulver

INGWERGLASUR

160 ml Ingwerkonfitüre oder -gelee

2–3 EL Ananassaft

¼ TL Senfpulver

1 Prise Nelkenpulver

1. Die Zutaten für den Rub mindestens am Abend vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Den Schinken sorgfältig mit dem Rub einreiben. Anschließend in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Vor dem Barbecue den Schinken aus dem Kühlschrank nehmen und erst einmal 45–60

Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Wird das Fleisch gemoppt (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

FREILUFTSCHINKEN

G.W. „Toots“ Caston gründete 1929 bei Jackson, tief in den Wäldern Georgias, Fresh Air Bar-B-Que. In den 1950er-Jahren fügte seine Familie Betonböden und Holzvertäfelung hinzu, aber sonst hat sich kaum etwas geändert. Obwohl in größeren Städten neue Filialen entstanden, ist das echte Fresh Air noch immer eine Hütte, und die butterweichen Schinken werden nach wie vor einen ganzen Tag lang gesmokt.

5. Den Schinken in den Smoker legen und 5½–6 Stunden garen. Alle 60 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. In der letzten Stunde der Garzeit den Schinken zweimal mit der Glasur bestreichen. Der Schinken ist fertig, wenn er gründlich erhitzt und mit sanftem Raucharoma versehen ist.

6. Vor dem Aufschneiden den Schinken 15 Minuten ruhen lassen. Schinkenreste für den Monday Night Ham Loaf (S. 102) aufheben.

Serviervorschlag *Schinken ist ein Klassiker des Sonntagsessens. Bereiten Sie ein Töpfchen Supper Spread (S. 103) vor und reichen Sie dazu Cracker als Vorspeise. Als Beilagen zum Schinken eignen sich Country Collard Greens (S. 334 f.), Mayme's Macaroni and Cheese (S. 340 f.), Corn and Watermelon Pickle-lilli (S. 371) und Buttermilk Biscuits (S. 344) mit Pfirsichbutter oder Konfitüre. Ein tolles Dessert ist Sweet Potato Pudding (S. 391).*

Maple-Bourbon Ham

Dies ist eine grundlegend andere, aber ebenso köstliche Variante des gesmokten Schinkens.

FÜR 10-12 PERSONEN

AHORN-BOURBON-PASTE

2 EL Ahornsirup

2 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 EL Dijon- oder Honig-Dijon-Senf

1 EL Bourbon

1 EL Pflanzenöl

1 EL Paprikapulver

1 EL Zwiebelpulver

2 TL grobes Meersalz

1 gekochter Schinken, 5½–6½ kg, mit Knochen

AHORN-BOURBON-MOPP (OPTIONAL)

60 ml Ahornsirup

60 ml Bourbon

60 ml Apfelessig

3 EL Pflanzenöl

2 TL Dijon- oder Honig-Dijon-Senf

AHORN-BOURBON-GLASUR

180 ml Ahornsirup

90 ml Bourbon

3 EL Dijon- oder Honig-Dijon-Senf

30 g Butter

2 EL Zwiebel, fein gehackt

1 EL Apfelessig

2 TL Senfkörner, zerdrückt

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1. Am Abend vor dem Barbecue die fette Oberseite des Schinkens ca. $\frac{1}{2}$ –1 cm tief so einschneiden, dass ein Gittermuster entsteht. Die Zutaten der Paste in einer kleinen Schüssel mischen und den Schinken

gleichmäßig mit der klebrigen Paste bestreichen. Am einfachsten geht das, wenn man einen großen Plastikbeutel auf die Arbeitsplatte legt und umkrepelt, den Schinken hineinlegt, das Fleisch einreibt und die Tüte dann darüber zieht. Über Nacht kalt stellen.

2. Vor dem Barbecue den Schinken herausnehmen und dann 45–60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Wird das Fleisch gemoppt (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Den Schinken in den Smoker legen und 5½–6 Stunden garen. Alle 60 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) mit dem warmen Mopp bestreichen. In der letzten Stunde der Garzeit den Schinken zweimal mit der Glasur bestreichen. Der Schinken ist fertig, wenn er gründlich erhitzt und mit sanftem Raucharoma versehen ist.



BBQ-TIPP Schinkenreste sind stets ein Geschenk für jeden Koch.

Schneiden Sie das Fleisch in winzige Würfel und mischen Sie diese vor dem Backen unter den Brötchenteig. Sind die Brötchen bereits gebacken, schneiden Sie den Schinken in dünne Scheiben und legen ihn mit einem Klecks Senf oder Chutney zwischen zwei warme Brötchenhälften. Sie können die Schinkenreste auch im Eintopf oder für das beste Schinken-Käse-Sandwich Ihres Lebens verwenden.

JAMMING IN NASHVILLE

Wenn Sie Landschinken im Smokehouse-style mögen, sind Sie im Loveless Motel and Café knapp außerhalb Nashvilles, Tennessee, genau richtig. In der kleinen Raststätte ist man auf Schinken und Marmeladen spezialisiert, und das merkt man auch. Man kann die Spezialitäten sogar im Internet bestellen (www.lovelesscafe.com).

Weeknight Pork Tenderloin

Eines der Gerichte, das unsere Kochschüler besonders mögen, ist gesmoktes Schweinefilet. Dank seiner Form ist es zugleich eines der am schnellsten und einfachsten zuzubereitenden Fleischstücke. Genießen Sie es als Hauptgericht oder fügen sie es Nudelgerichten, Salaten oder anderem hinzu.

FÜR 4 PERSONEN

600–700 g Schweinefilet

1–2 EL Pflanzenöl

2–3 EL Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45), Southwest Heat (S. 51) oder Ihren Lieblingsrub

South Florida Citrus Sauce (S. 322), Smoked Onion Sauce (S. 319) oder eine andere Barbecuesauce

Ihrer Wahl (optional)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
2. Das Filet aus dem Kühlschrank nehmen und längs bis auf 1½ cm ein-, aber nicht durchschneiden. Das Filet aufklappen und klopfen, sodass es gleichmäßig dick ist (etwa 1½ cm). Mit 1–2 TL Öl bestreichen und dann mit dem Rub einreiben. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
3. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin auf jeder Seite etwa 1 Minute scharf anbraten. Anschließend in den Smoker legen und 1¼ Stunden garen, bis die Kerntemperatur 71 °C erreicht. In den letzten 30 Minuten bei Bedarf einmal leicht mit South Florida Citrus Sauce, Smoked Onion Sauce oder einer anderen Barbecuesauce bestreichen. Das Fleisch vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen. Dazu weitere Sauce separat reichen.

Alternative: Yucatecan Pork Tenderloin Anstelle des Dry Rubs Yucatecan Seasoning Paste (S. 56) verwenden. Dazu Sauce Olé (S. 313), Mango-Habañero Hellfire (S. 324) oder Fiesta Salsa (S. 283) sowie Reis und Schwarze Bohnen reichen.



BBQ-TIPP Die kleine Firma North of the Border, die bei uns in der Nähe ansässig ist, stellt unseres Erachtens nach die besten fertigen Dry Rubs und andere Barbecuezutaten her. Gayther und Susie Gonzales, die Eigentümer, bekommen jedes Mal aufs Neue das Gewürzgleichgewicht nahezu perfekt hin. Für dieses einfache Schweinefilet verwenden wir oft ihren Rub mit grünen Chilischoten, P. C. Willy's, oder ihr rauchiges Montezuma Chipotle Seasoning. Als würzigen Abschluss nehmen wir gern Chipotle Catch Up oder Chipotle Barbeque Sauce. North of the Border erreichen Sie unter www.northoftheborder.net.

Sweet and Fruity Pork Tenderloin

Wenn Sie Zeit haben, etwas im Voraus zu planen, bietet sich dieses Filet mit Honig und köstlichen Gewürzen für raffiniertere Gelegenheiten an.

FÜR 4 PERSONEN

SWEET SENSATION RUB

1 EL Piment, gemahlen

1 gehäufter EL brauner Zucker

1 EL Zwiebelpulver

1½ TL grobes Meersalz

½ TL Muskatnuss, frisch gemahlen

½ TL Zimt

½ TL getrockneter Thymian

2 Schweinefilets, je 350–400 g

Pflanzenöl

FILETMOPP (OPTIONAL)

restlicher Sweet Sensation Rub

350 ml Hühnerbrühe

2 EL Pflanzenöl

1 EL Apfelessig

1 EL Honig

Jalapeach Barbecue Sauce (S. 319 f.) oder Jamaican Barbecue Sauce (S. 318)

1. Am Abend vor dem Barbecue die Rubzutaten mischen. Die Filets mit einer dünnen Schicht Öl und dann einigen Esslöffeln Rub sorgfältig einreiben. In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 92–105 °C anheizen.

3. Die Filets aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Wird das Fleisch gemoppt (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten mit dem

restlichen Rub in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Eine schwere Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen und die Filets rasch rundherum anbraten. Anschließend in den Smoker legen und 2–2¼ Stunden garen. Etwa alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker geeignet) wenden und moppen. In den letzten 30 Minuten der Garzeit dünn mit der Jalapeach Barbecue Sauce oder der Jamaican Barbecue Sauce bestreichen.

6. Die Filets sind gar, wenn ihre Kerntemperatur 71 °C erreicht. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen, die restliche Sauce dazu reichen.

Serviovorschlag Stellen Sie als Vorspeise eine dekorative Schüssel Curry Pecans (S. 277 f.) und eine Kanne Cham-gria (S. 410) auf den Tisch. Zum Fleisch reichen Sie Bratkartoffeln und Karotten, Blue Corn Muffins (S. 346), und als Nachtisch passt Key Lime Pie (S. 377) hervorragend.

Purely Pork Chops

Wie das Weeknight Pork Tenderloin sind auch diese Koteletts einfach zuzubereiten, aber wirklich köstlich.

FÜR 6 PERSONEN

SOUTHERN SUCCOR PORK RUB

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Paprikapulver

1 EL Demerara-Zucker

1½ TL Salz

½ TL Senfpulver

¼ TL Cayennepfeffer

6 Schweinekoteletts, je 1½–2 cm dick

CHOP MOP (OPTIONAL)

120 ml Apfel- oder weißer Essig

Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting Southern Sauce (S. 310), Apple City Apple Sauce (S. 320), Smoked Onion Sauce (S. 319) oder eine andere Barbecuesauce (optional)

- 1.** Die Rubzutaten 2–4 Stunden vor dem Barbecue mischen und die Koteletts mit mehreren Esslöffeln davon einreiben. In einen Plastikbeutel geben und erst einmal 1½–3½ Stunden kalt stellen.
- 2.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 3.** Die Koteletts bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 4.** Wird das Fleisch gemoppt (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), den Essig bei niedriger Hitze erwärmen.
- 5.** Eine schwere Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen und die Koteletts rasch rundherum anbraten. Anschließend in den Smoker legen und 55–65 Minuten garen. 1–2-mal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.
- 6.** Die Koteletts sind gar, wenn ihre Kerntemperatur 71 °C erreicht. Heiß mit Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting Southern Sauce, Apple City

Apple Sauce, Smoked Onion Sauce oder einer anderen Barbecuesauce servieren.

Alternative: Pop Chops Die Koteletts in dem Pop Mop (S. 67) einlegen oder damit bestreichen.

HOG ISLAND

Als die ersten britischen Siedler 1607 in Jamestown, Virginia, ankerten, hatten sie Hausschweine dabei. Sie ließen diese am Ende der Halbinsel im James River frei nach Futter suchen, was dem nahe gelegenen Hog Island seinen Namen gab. Das Schwein im Smoker eines amerikanischen Pitmasters könnte ähnlich illustre Vorfahren haben, wie jede der Kolonialdamen.

Stuffed Chops

Diese zarten Koteletts werden mit saftigem Maisbrot gefüllt.

FÜR 6 PERSONEN

KENTUCKY PRIDE PASTE

1/2 mittelgroße Gemüsezwiebel, gewürfelt

2 EL Bourbon

1 EL brauner Zucker

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 1/2 EL Pflanzenöl

6 Schweinekoteletts, je etwa 4 cm dick, mit einer Tasche zum Füllen

FÜLLUNG

60 g Butter

1/2 mittelgroße grüne Paprikaschote, fein geschnitten

⅓ mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

1 Selleriestange, fein geschnitten

1 Tasse Maisbrotkrümel

12 Trockenpflaumen, gehackt

2 EL Petersilie, gehackt

1 EL frischer Salbei, fein gehackt oder 1½ TL getrockneter Salbei

¼ TL Senfpulver

Salz nach Geschmack

1–3 EL Hühnerbrühe oder Wasser

DRUNK CHOP MOP (OPTIONAL)

250 ml Apfel- oder weißer Essig

2 EL Bourbon

1. Die Zutaten für die Paste 2–4 Stunden vor dem Barbecue mit dem Pürrierstab oder im Mixer mischen. Die Koteletts (inklusive der Tasche) sorgfältig damit einreiben, in einen Plastikbeutel legen und dann 1½–3½ Stunden kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Koteletts aus dem Kühlschrank nehmen und anschließend 20–30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Für die Füllung die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Paprika-, Zwiebel- und Selleriestücke hineingeben und sautieren, bis sie weich sind. Die Mischung in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten unterrühren, dabei jedoch nur so viel Brühe oder Wasser zugeben, bis die Füllung leicht klebrig wird. Dann gleichmäßig in den Fleischtaschen verteilen.

5. Wird das Fleisch gemoppt (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), Essig und Bourbon mit 2 EL Wasser bei niedriger Hitze erwärmen.

6. Eine schwere Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen und die Koteletts rasch anbraten. Dann in den Smoker legen und 1¾–2 Stunden garen. Alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

7. Die Koteletts sind gar, wenn sie eine Kerntemperatur von 71 °C erreichen. Sofort heiß servieren.

Servievorschlag Als Beilage empfiehlt sich Sweet

Sally's Sweet Potato Salad (S. 357). Als Dessert passen in Apfelsaft und Zimt pochierte Apfelscheiben mit kandiertem Ingwer.

GREIF IN DIE AKKORDE UND SCHNAPP DIR DIE SCHWEINE

Wie kommen zwei italienischstämmige Biker aus New York dazu, einen echten Honky-Tonk-Blues-Barbecueschuppen in Syracuse zu eröffnen? In *Dinosaur Bar-BQue* (2001, Ten Speed Press) erzählt John Stage die Geschichte des gleichnamigen Restaurants. Im Dinosaur kennt man sich mit Fleisch aus, und der Pitmaster gibt gern damit an, dass das Fleisch von Schweinen stammt, die sich „sauwohl“ fühlen.



East L.A. Pork Tacos

Nackenkoteletts sind etwas zäher und fetter als ihre gewöhnlichen Verwandten, aber viele bevorzugen ihr besseres Aroma und den günstigeren Preis. Nach unserem Rezept zubereitet werden sie ganz zart und schmecken köstlich. Achiot-Paste erhält man in gut sortierten Supermärkten, aber auch in lateinamerikanischen, mexikanischen oder karibischen Geschäften.

FÜR 4-6 PERSONEN

BORRACHO MARINADE UND OPTIONALER MOPP

500 ml Orangensaft

160 ml Tequila

Saft von 2 Limetten

Saft von 1 Zitrone

½ mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

1 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 TL Oregano, getrocknet

1 TL Achiote-Paste

1 TL Kreuzkümmel

mehrere Spritzer Melinda's Original Habañero Hot Sauce oder einer anderen scharfen Habañero-Sauce

6 Nackenkoteletts, je 350–400 g

warme Maistortillas

gehackte Zwiebeln und Koriander sowie Limetten- und Orangenspalten zum Garnieren

Sauce Olé (S. 313) oder weitere Habañero-Sauce

1. Am Abend vor dem geplanten Barbecue die Zutaten für die Marinade mit dem Pürierstab oder im Mixer sorgfältig mischen. Die Koteletts in einen Plastikbeutel legen und die Marinade darüber gießen. Über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Marinade abgießen, aber aufheben, falls das Fleisch gemoppt werden soll. Die Koteletts bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Falls das Fleisch gemoppt wird (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Marinade aufkochen und dann mehrere Minuten köcheln lassen. Anschließend bei niedriger Hitze warm halten.

5. Die Koteletts in den Smoker legen und 2½–2¾ Stunden garen, alle 45 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

6. Ist das Fleisch gar, lässt es sich leicht von Fett und Knochen lösen. Die Koteletts 10–15 Minuten ruhen lassen und dann in Stücke zupfen. Auf einem Teller anrichten und mit den Tortillas und der Garnitur servieren. Dazu Sauce Olé oder Habañero-Sauce reichen.



BBQ-TIPP Die meisten Experten sind sich heute einig, dass Schweinefleisch gar ist, wenn es eine Kerntemperatur von 71 °C oder sogar etwas weniger hat. Die meisten Barbecuer garen es jedoch bis 77 °C, manche aber auch bis 88 °C.

EIN VOM PECH VERFOLGTES LUAU

Stan Gambrell, der 1982 den ersten Big Pig Jig in Vienna, Georgia, organisierte, hatte seine helle Freude am Kochstil eines der teilnehmenden Teams. Er schrieb: „Sie bestanden darauf, ihr Schwein auf hawaiianische Art in einer Feuergrube zu garen. Die Grube sollte immer breiter und breiter und BREITER werden. Wir gruben so, wie sie es wollten. Als es zur Bewertung kam, suchten sie ihr Schwein - konnten es aber beim besten Willen nirgendwo mehr finden.“



Creole Crown Roast

Ein elegant servierter Crown Pork Roast, der am Tisch aufgeschnitten wird, bietet sich für eine besondere Gelegenheit an. Bestellen Sie den Kronenbraten im Voraus bei Ihrem Fleischer.

FÜR 8-10 PERSONEN

CREOLE RUB

2 EL Selleriesalz

1 EL Paprika

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL weißer Pfeffer

1½ TL getrockneter Thymian

½ TL Cayennepfeffer

1 EL brauner Zucker

1½ TL Knoblauchpulver

1 Kronenbraten (10–12 Koteletts, gut 2¼ kg)

1–2 EL Worcestershiresauce

CREOLE MOP (OPTIONAL)

restlicher Creole Rub

480 ml Hühner- oder Rinderbrühe

60 ml Worcestershiresauce

60 g Butter

1. Am Abend vor dem Barbecue die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen und den Braten erst mit der Worcestershiresauce und dann mit der Hälfte des Rubs einreiben. In einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Vor dem Barbecue den Braten aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal leicht mit etwas Rub einreiben und dann 40–45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), den restlichen Rub mit den anderen Moppzutaten und 480 ml Wasser in

einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

DARAUF KÖNNEN SIE STOLZ SEIN

Roger and Dawn Hubmer züchten zusammen mit ihren Kindern Paul und Laura Schweine und smoken diese dann für ihre familieneigene Cateringfirma. Ihre Prairie Pride Farm bei St. Clair, Minnesota, darf sich schmackhaftem, natürlich aufgezogenem Schweinefleisch rühmen, das sich perfekt zum Smoken eignet. Das aktuelle Revival von Farmen wie dieser, die nachhaltige Landwirtschaft betreiben und Wert auf Qualität legen, ist einfach großartig. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.prairiepridepork.com.

- 5.** Den Braten in den Smoker legen und dann $4\frac{3}{4}$ –5 Stunden garen bzw. bis die Kerntemperatur 71°C erreicht. Alle 40–45 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) mit dem warmen Mopp bestreichen.
- 6.** Das Fleisch aus dem Smoker nehmen und 10–15 Minuten ruhen lassen. Den Braten zwischen den einzelnen Knochen aufschneiden, sodass Koteletts entstehen.

Serviertipp Servieren Sie den Kronenbraten als Hauptattraktion eines Karneval-Dinners. Reichen Sie als Aperitif Firewater (S. 405) und als Vorspeise Shrimp Rémoûlade (S. 204 f.). Servieren Sie den Braten mit doppelt gebackenen Kartoffeln, Maque Choux Peppers (S. 230 f.) und sautiertem Chayote-Squash. Als Dessert eignen sich Pralinen und Kaffee mit Bourbon.



BBQ-TIPP Bei Mopps, die Butter oder Öl enthalten, tropft das meiste Fett vom Gargut ab, hinterlässt es jedoch saftig und mit einem Hauch seines Aromas.



Hill Country Links

Falls Sie sich irgendwo einen Fleischwolf leihen können, können Sie Ihre eigenen Würste zum Smoken herstellen. *Das perfekte Würstchen* (2011, HEEL Verlag) gibt hierfür präzisere Anleitungen.

ERGIBT ETWA 24 WÜRSTE, JE 120 G; FÜR 12 ODER MEHR PERSONEN

- 1¾ kg Schweineschulter mit Fett**
- 900 g Rinderkamm oder Rumpsteak mit Fett**
- 1 große Zwiebel, fein gehackt**
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt**
- 2 EL frischer Salbei, fein gehackt oder 1 EL getrockneter Salbei**
- 1 EL Salz**
- 1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen**
- 1–2 EL mittelscharfe getrocknete rote Chiliflocken**
- ½–1 TL Cayennepfeffer**

etwa 4 m Wurst darm

Pflanzenöl

1. Das Schweine- und Rindfleisch zusammen mindestens eine Nacht vor dem Barbecue mit der groben Scheibe des Fleischwolfes durchdrehen. Die restlichen Zutaten (außer Darm und Öl) untermischen. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Den Wurst darm mehrere Stunden lang einweichen und dabei mehrfach das Wasser wechseln.

3. Mit dem Füllaufsatz des Fleischwolfes das kalte Wurstbrät in den Darm füllen, sodass etwa 2½ cm dicke und 13 cm lange Würste entstehen. Mit den Fingern die einzelnen Würste zusammendrehen, mit Küchengarn zubinden und abschneiden. Die Würste sind jetzt fertig zum Smoken, können aber auch mehrere Tage im Kühlschrank und mindestens 1 Monat eingefroren aufbewahrt werden.

4. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen und die Würste leicht mit Öl einreiben.

5. Die Würste in den Smoker legen und 2–2¼ Stunden garen, bis die Haut aussieht als würde sie

gleich aufplatzen. Eine Wurst zur Probe anschneiden, um zu testen, ob sie wirklich gar ist. Sofort heiß servieren.



BBQ-TIPP Wurstdarm besteht aus den Gedärmen verschiedener Nutztiere. In diesem Fall sollten Sie Schweinedarm wählen. Die preiswerten, robusten Därme werden meist in Salzlake eingelegt verkauft. Heutzutage werden sie grundsätzlich bereits gewaschen verkauft, dennoch müssen sie vor der Verwendung eingeweicht werden, um die Salzlake auszuspülen. Beim Füllen sollten die Abschnitte nicht länger als einen Meter und das Wurstbrät gut gekühlt sein.



BBQ-TIPP Auf einigen Fleischmärkten oder in Fachgeschäften erhalten Sie Wurstdarm in Großpackungen. Zum Teil kosten 100 m Schweinedarm weniger als 20 Euro. Gut gekühlt halten sich die Därme in Salzlake bis zu einem Jahr.

VERBINDUNG ZUR VERGANGENHEIT

Dieselben deutschen Fleischer, die das moderne texanische Barbecue mit ins Leben riefen, produzierten auch sagenhafte Würstchen, die sie zusammen mit Rinderbrust in ihren Smokern hinten in Fleischmärkten wie dem City Market in Luling und Smitty's in Lockhart smokten. In diesem Teil Texas' sind diese Würstchen noch immer ebenso beliebt wie Rindfleisch.

Store-Bought Hot Brats

Falls Sie lieber keine eigenen Würstchen herstellen wollen, können Sie mit der gekauften Variante anfangen und dieser dennoch einen herzhaft-rauchigen Barbecuegeschmack verleihen. In amerikanischen Barbecue-Wettbewerbskreisen sind Bratwürste aus Sheboygan, Wisconsin, sehr beliebt. Wir bevorzugen jedoch Würste mit etwas mehr Gewürzen, z. B. Muskatnuss, Koriander, Ingwer oder Kümmel.

FÜR 6 PERSONEN

12 rohe Bratwürste, je 120–170 g

Pflanzenöl

1–2 TL Wild Willy's Number One-derful Dry Rub (S. 45) oder eine andere herz hafte Mischung (optional)

Alabama Great White (S. 321), Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309) oder eine andere Sauce auf Senfbasis (optional)

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Würste leicht mit Öl einreiben und nach Wunsch mit dem Rub bestreuen. Bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Die Würste in den Smoker legen und je nach Größe 1¼–1½ Stunden garen bzw. bis die Haut aussieht, als würde sie platzen. Heiß servieren, vielleicht mit Alabama Great White oder auch Golden Mustard Barbecue Sauce.



BBQ-TIPP Man kann jede gekaufte Wurstsorte smoken. Neben Bratwürsten sind bei uns z. B. herzhafte italienische Würste von Molinari oder verschiedene Sorten von Bruce Aidells' Würsten aus San Francisco der Renner. Falls Sie bereits vorgegarte Würste verwenden, sollten Sie solche nehmen, die bereits geräuchert wurden, da diese nur etwa 30 Minuten im Smoker benötigen - nicht lange genug, um ein kräftiges Raucharoma anzunehmen.

Serviertvorschlag Warten Sie mit dem Oktoberfestmenü nicht bis Oktober. Smoken Sie verschiedene Wurstsorten und reichen Sie dazu

herzhafte Brotsorten, verschiedene Senfsorten, eingelegte Gurken und jede Menge Bier. Als Beilagen eignen sich zudem Hot German Potato Salad (S. 356) und Kraut Salad (S. 358 f.), als Dessert Black Walnut Cake (S. 388 f.).

Italian Sausage Torpedos

Diese plumpen Sandwiches ähneln denen, die unsere Freundin Patty Karlovitz bei Familienfeiern serviert. Die Würste schickt ihr Cousin Eugene aus Chicago nach New Mexico, was sie zu etwas ganz Besonderem macht, aber jede andere gut gewürzte italienische Wurstsorte, z. B. Salsiccia, eignet sich auch.

FÜR BIS ZU 8 PERSONEN

8 rohe italienische Bratwürste, je etwa 170 g

Olivenöl

2 roße grüne Paprikaschoten

1 rote Paprikaschote

1 große Zwiebel, halbiert

8 Scheiben Provolone (Käse, optional)

8 lange, knusprige Brötchen, z. B. Ciabatta

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
2. Die Würste und das Gemüse leicht mit Öl einreiben und bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.
3. Die Würste und das Gemüse in den Smoker legen. Das Gemüse etwa 1 Stunde garen, bis es weich ist, die Würste je nach Größe weitere 1¼–1½ Stunden garen bzw. bis die Haut aussieht, als würde sie platzen. Sobald das Gemüse abgekühlt ist, alles in dünne Streifen schneiden. Lose Haut und Samen wegwerfen, den Saft aber über das geschnittene Gemüse tropfen lassen und dann alles warm halten. Die Brötchen soweit aufschneiden, dass man sie aufklappen kann. Gegebenenfalls den Käse in den Brötchen verteilen. Je eine Wurst darauflegen und alles mit dem Gemüse bedecken. Nach Bedarf die Sandwiches halbieren, damit sie sich leichter essen lassen. Heiß servieren.

HIER RAUCHT'S NOCH IMMER

Allen & Son Bar-B-Que bei Chapel Hill ist eine Bastion des alten „Down East“-Barbecuestils, der in North Carolina schon beliebt war, als die Einwohner noch mit britischem Akzent sprachen. In dem Restaurant werden die Schweine in offenen Smokern über Holzkohle gegart und mit einer dünnen, pfeffrigen Essigsauce

serviert.

Cha-Cha Chorizo

Diese im Südwesten der USA sehr beliebte Wurst schmeckt gesmokt ganz hervorragend.

FÜR 4-6 PERSONEN

800 g Schweineschulter mit Fett, bereits durchgedreht

3 EL Chilipulver, am besten Gebhardt's

½ Zwiebel, fein gehackt

120 ml Apfelessig

Saft von 1 Orange

6 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Jalapeño, fein gehackt

1½ TL getrockneter Oregano

1½ TL Kreuzkümmel

1 TL Salz

½ TL Cayennepfeffer oder Chile de Arból, gemahlen

½ TL Zimt

CHA-CHA MOP (OPTIONAL)

Saft von 1 Orange

60 ml Apfelessig

1½ TL Olivenöl

1. Die Vorbereitungen mindestens einen Abend vor dem geplanten Barbecue beginnen. Die Wurstzutaten in einer großen Schüssel mischen und zugedeckt über Nacht (oder einige Tage) kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Aus dem Wurstbrät 8 flache Frikadellen à 90 g formen und diese bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

4. Falls die Frikadellen gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Die Frikadellen in den Smoker legen und etwa 1 Stunde garen. 1–2-mal (oder wie für den jeweiligen

Smoker vorgesehen) mit dem warmen Mopp bestreichen. Die Frikadellen sind gar, wenn sie schön gebräunt und ganz durchgebraten sind. Vorsichtshalber eine Frikadelle durchschneiden und den Gargrad prüfen. Heiß servieren.

Serviertvorschlag Chorizo eignet sich hervorragend für ein herzhaftes Frühstück. Reichen Sie dazu Rührei oder zerbröseln Sie die gegarten Wurstscheiben und mischen diese gleich unter das Rührei.



Cajun Tasso

Dieses „schweinische“ Vergnügen stammt aus dem Herzen des Cajun Country. Tasso ist Schweinefleisch, das zum Würzen anderer Gerichte verwendet und selten als Gericht gegessen wird. Geben Sie etwas davon in den nächsten Bohneneintopf, verwenden Sie es in Gumbo, Jambalaya oder Suppe - oder als Würze für Langusten und Krebse, sautierte Garnelen oder Pastasaucen. Wir danken Wayne Whitworth für den Vorschlag, Tasso selbst zuzubereiten.

ERGIBT ETWA 1¼ KG FLEISCH, AUSREICHEND FÜR MEHRERE EINTÖPFE,
JAMBALAYAS UND GUMBOS

CAJUN RAGIN' RUB

¼ Tasse Sellarialz

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Tasse weißer Pfeffer

50 g brauner Zucker

2 EL Knoblauchpulver

1–1½ EL Cayennepfeffer

1 EL getrockneter Thymian

2 TL getrockneter Salbei

½ Schweineschulter, 1½–1¾ kg

1. Mit den Vorbereitungen mindestens 3 Stunden vor dem Barbecue beginnen.

2. Die Zutaten für den Dry Rub in einer Schüssel sorgfältig mischen.

3. Das Fleisch der Länge nach in etwa 2½ cm dicke Streifen schneiden. Dabei sehr sorgfältig um den Knochen herum arbeiten. Die Streifen auf ein Backblech legen, mit dem Rub bestreuen und diesen kräftig einmassieren. 2–3 Stunden offen kalt stellen, sodass die Gewürze auf der Oberfläche leicht antrocknen. Das Fleisch kann durchaus auch länger in der Gewürzmischung ruhen.

4. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

5. Die Fleischstreifen ohne Backblech in den Smoker legen und 3–3½ Stunden garen, bis sie gut

durchgebraten und leicht getrocknet sind. Sie sollen gut gebräunt aber nicht verbrannt aussehen. Im Kühlschrank hält sich der Tasso eine Woche bis zehn Tage, wir frieren das meiste jedoch gern zur späteren Verwendung ein.



B.C. Canadian Bacon

Diese Idee stammt von Freunden aus British Columbia, Kanada, wo man dieses Fleischstück „Back Bacon“ nennt. Canadian Bacon, eigentlich gesmoke, magere Schweinelende, ist bereits vorgegart - mit dieser Technik peppen Sie aber den Geschmack noch einmal kräftig auf. Schneiden Sie die Reste in Stifte und verwenden Sie diese auf Salaten oder Pizzas.

FÜR 2-4 PERSONEN

450 g Canadian Bacon

Pflanzenöl

1 TL Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45), Southern Succor Pork Rub (S. 46), Cajun Ragin' Rub (S. 48) oder eine andere herzhafte Mischung

ANANASMOPP (OPTIONAL)

120 ml Hühnerbrühe

120 ml Ananassaft

1 EL Pflanzenöl

¾ TL Senfpulver

¼ TL Nelkenpulver

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Den Canadian Bacon leicht mit Öl einreiben und dann mit dem Rub bestreuen. Anschließend bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Soll der Schinken gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.
- 4.** Das Fleisch in den Smoker legen und 1–1¼ Stunden smoken. Zweimal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.
- 5.** Vor dem Aufschneiden 5–10 Minuten ruhen lassen.

Serviertvorschlag *Dieser selbst gesmoke Canadian Bacon passt hervorragend zu Eiern Benedikt. Damit*

das Ganze etwas Feuer bekommt, ersetzen wir die Sauce Hollandaise gern durch Chili con Queso oder eine andere scharfe Käsesauce.

DAS SPIEL MIT DEN NAMEN

Barbecue-Wettbewerbe haben meist äußerst fantasievolle Namen. Zu unseren Favoriten gehören „Swine Days“ in Natchez, Mississippi, „When Pigs Fly“ in McPherson, Kansas, „Squealing on the Square“ in Laurens, South Carolina und „Hogtoberfest“ in Roanoke Rapids, North Carolina - aber was haben sich die Namensgeber des „Fire Ant Festivals“ in Montague, Texas, eigentlich dabei gedacht?

Triple Play Tube Steak

Fleischwurst wird für die meisten Pitmaster sicherlich niemals die Rinderbrust ersetzen, schmeckt aber gesmokt sehr lecker, und zwar nicht nur Kindern. Noch dazu macht sie wenig Arbeit.

FÜR 6-8 PERSONEN

900 g Fleischwurst am Stück

Memphis Magic (S. 312), Bar-BQ Ranch Sauce (S. 312 f.) oder eine andere nicht zu süße Barbecuesauce auf Tomatenbasis

1 EL Apfel- oder weißer Essig

1. Die Fleischwurst kreuz und quer ½ cm tief einschneiden, sodass ein Gittermuster entsteht. 80 ml der Barbecuesauce mit dem Essig verrühren und die Fleischwurst mit der Mischung bestreichen. Anschließend bei Zimmertemperatur erst einmal 20–

30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Fleischwurst in den Smoker legen und etwa 2 Stunden smoken. In dieser Zeit karamellisiert die Sauce auf der Oberfläche. Heiß oder kalt in Scheiben geschnitten mit weiterer Barbecuesauce servieren.

Serviovorschlag Bereiten Sie Sandwiches aus der Fleischwurst zu, mit Barbecuesauce, Green Tomato Chowchow (S. 368 f.) und gehackten Zwiebeln. Wer als Kind gern Fleischwurstbrötchen gegessen hat, wird dies garantiert lieben.



Monday Night Ham Loaf

Die perfekte Gelegenheit, die Schinkenreste vom Wochenende aufzubrauchen.

FÜR 6-8 PERSONEN

450 g Ginger-Glazed Ham (S. 83 f.), Maple-Bourbon Ham (S. 84 f.) oder einen anderen gesmokten Schinken

350 g Schweinehack

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

1 EL Pflanzenöl

1 Tasse Semmelbrösel

2 große Eier

250 ml Milch

2 EL Senf

2 EL Worcestershiresauce

1½ EL Apfelessig

¼ TL Nelkenpulver

1 Prise Ingwer

Salz nach Geschmack

MONDAY-NIGHT-GLASUR

2 EL Ingwerkonfitüre oder Ahornsirup

1 EL Ananas- oder Apfelsaft

1 TL Senf

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Schinken sehr fein hacken (ggf. in der Küchenmaschine verarbeiten oder mit dem Fleischwolf zerkleinern). In eine Schüssel geben, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles sorgfältig mischen.

2. Die Mischung in eine Kastenform geben, die Oberfläche glätten und 45 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Glasurzutaten in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Hackbraten mit der Glasur bestreichen und weitere 15–20 Minuten (insgesamt 60–65 Minuten) backen.

3. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 10

Minuten ruhen lassen; aufgeschnitten heiß oder kalt servieren. Reste halten sich im Kühlschrank etwa 3–4 Tage.

Serviertvorschlag Als Menü für einen heißen Tag empfehlen wir Devil-May-Care Eggs (S. 363) als Vorspeise, den Hackbraten mit Succotash Salad (S. 358) und Hot and Spicy Buttermilk Potato Salad (S. 355) als Hauptgericht und schließlich Bourbon Peaches (S. 372) als Nachspeise. Auf aufgeschnittenen Sweet Potato Biscuits (S. 345) oder kleinen Stücken Cracklin' Cornbread (S. 343) macht sich der Hackbraten auch gut als Minisandwiches. Reichen Sie dazu Ingwerkonfitüre oder -gelee, Mango- oder Pfirsichchutney oder scharfen Senf.

Supper Spread

Dies ist die amerikanische Version der Rillettes, eines herzhaften französischen Brotaufstriches. Unser Rezept, in dem wir gesmokte Schweineschulter verwenden, lehnt sich an ein Rezept von Nathalie Dupree an.

ALS HAUPTGERICHT FÜR 2 PERSONEN, ALS VORSPEISE FÜR 4-6

50 g Butter

1 Tasse gesmokte Schweineschulter, sehr fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL Worcestershiresauce

2 TL frischer Salbei, fein gehackt oder 1 TL getrockneter Salbei

Tabasco oder eine andere Chilisauce nach Geschmack

Salz und grob gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Butter bei niedriger Hitze in einem schweren Topf schmelzen. Das Fleisch, 120 ml Wasser, Knoblauch und Worcestershiresauce hinzufügen und bei sehr niedriger Hitze 15–20 Minuten, bzw. bis die Flüssigkeit verdunstet ist, köcheln lassen. Das Fleisch sollte saftig und sehr zart sein. Den Topf vom Herd nehmen, Salbei und Tabasco unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung in einen Tontopf geben und – idealerweise über Nacht – kalt stellen.

2. Aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Servieren bei Zimmertemperatur 10 Minuten ruhen lassen. Dazu knuspriges Landbrot, Toastdreiecke oder aber Kracker reichen.

Serviertvorschlag *Als Abendessen, wenn es langsam kalt wird, servieren Sie dazu South-of-the-Border Garlic Soup (S. 226), verschiedene eingelegte Gurken und Southern Caesar Salad (S. 348). Als Dessert empfehlen wir frische Birnen.*

INNERER FRIEDEN

Der Fernsehsender TBS SuperStation wählte die Website der Ugly Brothers (www.uglybrothers.net) zur besten „Kochseite

für Männer“ im Internet. Les, Big und Bud Ugly, ein Barbecue-Wettbewerbsteam, erzählen, dass sie „ihren inneren Frieden durch die Kunst und Wissenschaft des langsam gesmokten Schweinefleisches finden“. Wie Sie sich vielleicht denken können, stammen die drei aus Kalifornien.

Barbecue Spaghetti

In Italien würde man vermutlich den Kopf schütteln, in Memphis hingegen ist es ein großer Hit.

FÜR 4 PERSONEN

350–500 ml Memphis Magic (S. 312) oder eine andere Barbecuesauce auf Tomatenbasis

1½ Tassen gesmokte Schweineschulter, zerrupft

450 g gekochte Spaghetti (oder Linguini bzw. Penne)

gehackte Zwiebel zum Garnieren (optional)

Die Sauce in einem Topf aufwärmen. Das Fleisch hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit den Nudeln mischen und heiß servieren. Nach Wunsch mit den Zwiebeln garnieren.



Großartiges Rindfleisch



Einige Pitmaster in den amerikanischen Südstaaten sind der Ansicht, Texaner hätten bloß angefangen Rindfleisch zu smoken, weil sie einen Stier nicht von einem Schwein unterscheiden konnten. Die Texaner beharren ihrerseits darauf, dass alle, die Schweine den Rindern vorziehen, wohl auch einen Trog nicht von einem Tisch unterscheiden könnten.

Die Schweine- und Rindfleischtraditionen, inklusive ihrer Ursprünge, sind in jeder Hinsicht völlig verschieden. Britische Kolonisten brachten Schweine mit an die Ostküste Amerikas, übernahmen indigene Kochmethoden und schufen so ihre Art des Barbecues, die später von afroamerikanischen Pitmastern perfektioniert wurde. Lange bevor die ersten Siedler nach Westen zogen, führten mexikanische Rancher und *Vaqueros* - die ersten Cowboys - ihre Spezialität, *Barbacoa de cabeza*, im Südwesten ein. Dabei wird ein ganzer Kopf, vorzugsweise der Kopf eines großen Bullen, über Nacht in einer unterirdischen Grube gegart.

Barbacoa de cabeza blieb die Ära der Cowboys hindurch ein Leckerbissen des Verpflegungswagens, in Dallas hatte das Gericht

jedoch keine Chance. Um die Jahrhundertwende griffen deutsche Fleischer in Mitteltexas ein und veränderten die Natur des Rindfleischbarbecues. Für sie waren Bries, Gehirn und andere Teile des Kopfes eine zu große Delikatesse, um sie an den Smoker zu „verschwenden“. Sie nutzten das Barbecue lieber, um die schlechteren Fleischabschnitte wie Rinderbrust loszuwerden, die in der Zeit vor dem Fastfood-Hamburger oft einfach weggeworfen wurden. Die cleveren Fleischer fanden heraus, dass langes Smoken auch die zähesten Stücke zart machte und verwandelten so ein Abfallprodukt in ein himmlisches Essvergnügen.

Von kleinen mitteltexanischen Städtchen wie Lockhart, Taylor und Elgin aus verbreitete sich das Rindfleischbarbecue im gesamten Süd- und Mittelwesten der Vereinigten Staaten. In Kansas City, einer der Hauptstädte des „Q“, traf es auf das traditionelle Schweinebarbecue, und beide lernten, auf neutralem Boden mit gegenseitigem Respekt miteinander auszukommen. In anderen Gegenden tobt der Kampf der Fleischsorten hingegen noch, aber jeder, der offen beide Sorten probiert, wird es halten wie Kansas City. Selbst

wenn Schweinerippchen das Größte für Sie sind, so ist ein schönes Brisket doch kaum zu schlagen.

SCHMEISS DIE TELLER IN DIE GRUBE ...

„Barbecuing ist nur am Rande eine Kochmethode, und Barbecue-Enthusiasten vermeiden es weitestgehend, beides in Verbindung zu bringen. Barbecue ist eine Kunst - ernsthaft, konzentriert, wichtig, riskant, ja sogar erschöpfend ... alles, außer einer lästigen Hausarbeit. Beim echten Barbecue gibt es keinen Abwasch.“ John Thorne, *Simple Cooking Newsletter*, 1988



Bona Fide Fajitas

Neben dem *Barbacoa de cabeza* schenken die mexikanischen Rancher und Vaqueros der Welt auch *Fajitas*. Der Bauchlappen, für *Fajitas* oder Skirt Steak verwendet, gewann selbst in Texas erst in den letzten Jahrzehnten an Akzeptanz. Nachdem das Gericht überall im Land in Mode kam, begannen Restaurants den Begriff *Fajitas* falsch zu verwenden, nämlich für fast jedes gegrillte Fleisch, das in Weizentortillas gerollt wurde. Echte *Fajitas* werden stets aus dem Bauchlappen zubereitet, und die besten werden noch immer langsam über einem Holzfeuer gesmokt. Genau genommen ist dieses Rezept *Taco de Fajitas*, aber die Meisten kennen es nur unter dem Namen des Fleisches.

FÜR 6-8 PERSONEN

FAJITASMARINADE UND OPTIONALER MOPP

350 ml Bier

180 ml Pflanzenöl

½ mittelgroße Zwiebel, gehackt

Saft von 2 Limetten

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Lorbeerblatt

2 EL Worcestershiresauce

1 EL Chilipulver

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**1 TL Chiltepin-Chilis oder Chiles Pequíns, zerdrückt
bzw. Tabascosauce**

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

**1 Stück Bauchlappen vom Rind, 1–1½ kg ohne Fett
und Häutchen**

PICO DE GALLO

4 kleine reife Tomaten, z. B. Roma, gewürfelt

½ rote Paprikaschote, gewürfelt

4 EL Koriander, gehackt

30 g rote Zwiebeln, gehackt

2–3 frische Serrano-Chilis oder 3–4 Jalapeños, fein gehackt

Saft von ½ Limette

½ TL Salz oder mehr

2–4 EL Tomatensaft (optional)

warme Weizentortillas

Limettenspalten und Korianderzweige zum Garnieren

Sourcream

1. Am Abend vor dem Barbecue die Zutaten für die Marinade mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Das Fleisch in einen Plastikbeutel oder eine flache Schale legen und mit der Marinade übergießen. Über Nacht kalt stellen und dabei von Zeit zu Zeit wenden.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und abgießen. Dann bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Die Marinade aufheben, falls das

Fleisch gemoppt werden soll.

4. Alle Zutaten für den Pico de Gallo (außer Tomatensaft) in einer Schüssel mischen. Soll das Ganze flüssiger werden, etwas Tomatensaft hinzugeben. Bis zur Verwendung kalt stellen.

5. Wird der Mopp verwendet (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Marinade in einem Topf aufkochen und dann mehrere Minuten köcheln lassen. Dann bei niedriger Hitze warm halten.

6. Das Fleisch in den Smoker legen und etwa 1 Stunde garen. Alle 20 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

7. Hat der Smoker einen separaten Grillbereich, bei dem direkt über dem Feuer gegrillt werden kann, bzw. steht ein Extragrill zur Verfügung, das Fleisch dort 1–2 Minuten pro Seite grillen, damit es knuspriger wird. Für den Geschmack ist dies aber nicht unbedingt notwendig. Alternativ kann das Fleisch auch einfach 15 Minuten länger gesmoked werden.

8. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen und dann diagonal gegen die Faser dünn aufschneiden. Fleisch und warme Tortillas auf Tellern verteilen, mit Limettenspalten und Korianderzweigen verzieren und

dazu Pico de Gallo und Sourcream reichen.



BBQ-TIPP Chiltepin-Chilis, erbsenförmige rot-orange Schoten, die in Teilen des amerikanischen Südwestens wild wachsen, machen Ihrer Barbecuemarinade ordentlich Feuer. Ihre spitz zulaufenden Cousins, die Chiles Pequins sind ähnlich scharf. Falls Sie keine von beiden bekommen, ist Tabasco- oder eine ähnliche Sauce eine gute Alternative.

HEB DIE ZÄHNE FÜR MICH AUF

Auf den *Ranchos* in Kalifornien waren Rinderkopfbarbecues ein besonderes Festessen für die ganze Familie. In ihrem wunderbaren *California Rancho Cooking* (1988, Olive Press, wiederaufgelegt von Sasquatch Books, 2001) berichtet Jacqueline Higuera McMahan wie die Männer eine Grube aushoben und über Nacht das Feuer bewachten, während die Frauen Tortillas und Salsas zubereiteten und die Kinder Minze, Oregano und Rosmarin in Maul und Ohren des Bullen stopften. Wenn sie den Kopf nach Stunden aus der Grube holten, bekam der Koch die Augen und die Bäckchen, und die Jungen stibitzten die Zähne, um damit „zartbesaitete junge Damen zu erschrecken“.

Tamarind Tenderloin

Prickelnde Pickapeppasauce, ein Gebräu auf Tamarindenbasis, ist ein einfaches, aber komplexes Würzmittel für Steaks und Koteletts. Hier gibt es einem edlen Fleischstück und der dazugehörigen Sauce Schwung.

FÜR 6 PERSONEN ODER MEHR

1 kg Rinderfilet

2–3 EL Pickapeppasauce

350 ml Rinderbrühe

1 EL Pflanzenöl

TENDERLOIN DRY RUB

1 TL Knoblauchpulver

1 TL grobes Meersalz

½ TL Ingwerpulver

½ TL Piment, gemahlen

½ TL brauner Zucker

TAMARIND SAUCE

100 g Frischkäse

90 ml Pickapeppasauce

1½ EL Vollmilch

1½ EL Sahne

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

dünne Frühlingszwiebelringe

1. Das Fleisch etwa 1–2 Stunden vor dem Barbecue mit 2 EL Pickapeppasauce einreiben. Dann in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten (bis zu 1½ Stunden) kalt stellen.

2. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die restliche Pickapeppasauce in einem kleinen Topf mit Rinderbrühe und Öl verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Zutaten für den Dry Rub in einer kleinen Schüssel mischen. Das Filet aus dem Kühlschrank nehmen, rundherum mit dem Rub einreiben und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

5. Anschließend das Fleisch in einer schweren Pfanne bei großer Hitze beidseitig scharf anbraten. In den Smoker legen und 1½–2 Stunden garen, bis die Kerntemperatur 60–63 °C erreicht. Alle 20 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Das Fleisch darf keinesfalls zu stark gegart werden – es sollte am Ende höchstens medium-rare sein.

6. Das Filet 10 Minuten ruhen lassen und währenddessen die Sauce zubereiten. Die Zutaten in einem kleinen Topf mischen und bei niedriger Hitze langsam erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Das Filet aufschneiden, Sauce darüberlöffeln und mit Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Carpetbag Steak

Das Carpetbag Steak ist ein Klassiker, der immer mehr aus der Mode kommt.

Verpassen Sie dem Gericht eine Frischzellenkur, indem Sie saftiges Steak mit frischen, salzigen Austern füllen - das ultimative „Surf ‘n’ Turf“-Dinner!

FÜR 2-4 PERSONEN

CREOLE RUB

1 EL Selleriesalz

1½ TL Paprikapulver

1½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1½ TL weißer Pfeffer

1½ TL brauner Zucker

¾ TL Knoblauchpulver

¾ TL getrockneter Thymian

¾ TL Cayennepfeffer

2 New York Sirloin Strip Steaks, je 350–400 g, mit einer Tasche zum Füllen

⅓–½ Tasse Austern mit Flüssigkeit, ohne Schale

CARPETBAG MOP (OPTIONAL)

aufbewahrte Austernflüssigkeit

120 ml Rinderbrühe oder Muschelsaft

2 EL Apfelessig

1 EL Olivenöl, extra vergine

1 TL Creole Rub

1. Die Zutaten für den Rub 1–2 Stunden vor dem Barbecue in einer Schüssel mischen. Die Steaks (auch die Tasche) damit einreiben. 1 TL Rub für die Füllung aufheben, 1 TL für den Mopp. Die Steaks in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Steaks 20 Minuten vor dem Barbecue aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Austern abgießen, die Flüssigkeit

aufheben. Die Austern in 1 TL Rub wälzen und je die Hälfte von ihnen in die Steaks stopfen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Austernflüssigkeit in einem kleinen Topf mit den restlichen Moppzutaten und 120 ml Wasser mischen, aufkochen lassen und dann bei niedriger Hitze warm halten.

5. Die Steaks in einer schweren Pfanne bei starker Hitze scharf anbraten. In den Smoker legen und 45–60 Minuten garen, je nachdem, wie durchgebraten sie sein sollen. In dieser Zeit zweimal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Wir bevorzugen unsere Steaks medium-rare (Kerntemperatur 63–66 °C).

6. Aus dem Smoker nehmen und dann 5 Minuten ruhen lassen. Die Steaks für den kleineren Hunger halbieren.

Serviovorschlag Reichen Sie dazu gebackene Bohnen, Brot mit Knoblauch-Dill-Butter, Reis und Candy Bar Cheesecake (S. 390).



BBQ-TIPP Wir haben festgestellt, dass gute Fleischstücke wie Filets und Steaks eine besonders appetitliche braune Kruste bekommen, wenn sie vor dem Smoken kurz scharf angebraten werden. Lassen Sie die Pfanne richtig heiß werden, bevor Sie das Fleisch hineinlegen. Wenn es nicht kräftig brutzelt, ist das Ganze nicht heiß genug.

HOLY SMOKE

Chefkoch Dean Fearing aus Dallas, aus dem Mansion on Turtle Creek, sagte einmal, dass Barbecue „in Texas Gott ist“. Nach einem kurzen Augenblick korrigierte er sich: „Vielleicht ist es auch einfach Gottes Werk.“

Garlic-Scented Sirloin

Auf dieses Rezept sollten Sie besser verzichten, wenn Sie noch etwas vorhaben, aber der viele Knoblauch hält das Fleisch schön saftig.

FÜR 6 PERSONEN

BASIC BLACK RUB

1½ EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1½ TL grobes Meersalz

1 Top Sirloin Steak, 900–1200 g, etwa 5 cm dick, in das eine Tasche zum Füllen geschnitten wurde oder 2 ähnliche Steaks, je 500–700 g und etwa 3 cm dick, ohne Tasche

FÜLLUNG

1 ganze mittelgroße Knoblauchknolle, geröstet (im Backofen 45 Minuten bei 180 °C)

15 g Butter

1/8 TL Sardellenpaste

60 g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

2 EL Rotwein

SCENTED MOP (OPTIONAL)

120 ml Rotwein

120 ml Rotweinessig

30 g Butter

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1. Die Rubzutaten etwa 1–2 Stunden vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Das Fleisch (inklusive der Tasche) sorgfältig damit einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch 20 Minuten vor dem Barbecue aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Für die Füllung die Knoblauchknolle auseinanderbrechen dann und den weichen Knoblauch aus den einzelnen Zehen herausdrücken.

5. Die Butter mit der Sardellenpaste in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch hinzufügen und alles mit einer Gabel zu einem Püree verarbeiten. Frühlingszwiebeln und Wein unterrühren und 1–2 Minuten garen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Pfanne vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Bei einem Steak die Füllung in die Tasche löffeln, bei zwei Steaks die Füllung auf einem Steak verteilen und das andere darüberlegen. Es ist nicht notwendig, das Ganze mit Zahnstochern zu fixieren.

6. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf mit 120 ml Wasser verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

7. Das Fleisch in einer schweren Pfanne scharf anbraten, in den Smoker legen und je nach gewünschtem Gargrad etwa 1¾ Stunden smoken. Alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Wir bevorzugen unsere Steaks medium-rare (Kerntemperatur 63–66 °C). Das Fleisch vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Servievorschlag Als Vorspeise empfehlen wir *Brined Bluepoints* (S. 207), als Beilagen passen ein gemischter Salat, vielleicht mit eingelegten grünen

Bohnen und Karotten, sowie Blue Corn Muffins (S. 346). Abrunden können Sie das Ganze mit frischem Obst, z. B. Ananasstücken mit etwas Rum und braunem Zucker.

EIN ECHTER AUSSENPOSTEN

Falls Sie nicht gerade auf der Suche nach einem guten Pferd sind, kann es nur das Barbecue sein, das Sie zu Clark's Outpost in Tioga, Texas, geführt hat. Am Abend füllt sich das ausladende Rasthaus im fruchtbaren Farmland eine Stunde nördlich von Dallas mit Einheimischen, verirrt Touristen und Barbecuepilgern. Probieren Sie auf alle Fälle die Rinderbrust als Hauptgericht; Mutige bestellen sich „Calf Fries“ (auch bekannt als „Prairie Oysters“ - Kalbs- bzw. Bullenhoden) als Vorspeise.

PJ's Spicy Pinwheel Steak

Die Idee für dieses Rezept stammt von Wayne Whitworth, dem Gründer von Pitt's & Spitt's. Wir benannten dieses köstliche Gericht nach seiner reizenden Frau PJ, die so feurig und temperamentvoll ist wie dieses Steak.

FÜR 4 PERSONEN

500 g Rumpsteak

**2 TL Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45),
Cajun Ragin' Rub (S. 48) oder eine andere
herzhafte Gewürzmischung**

FÜLLUNG

3 EL Erdnussöl

**250 g Chorizo (oder eine andere scharfe Wurst), fein
geschnitten**

2 EL Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1½ Tassen gekochtes grünes Gemüse (z. B. Kohl, Grünkohl oder Spinat)

1 Tasse Semmelbrösel

50 g Parmesan, gerieben

2 EL Senfpulver

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

1 Ei, leicht verquirlt

STEAKMOPP (OPTIONAL)

250 ml Bier

2 EL weißer oder Apfelessig

1 EL Erdnussöl

1. Das Steak etwa 1 Stunde vor dem Barbecue vierteln und jedes Viertel zu einem Viereck (etwa ½ cm dick) klopfen. Die Rubzutaten in einer Schüssel mischen und die Fleischstücke damit bestreuen. Bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Öl bei mittlerer Hitze in einer schweren Pfanne erhitzen. Wurst, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und einige Minuten sautieren. Die restlichen Füllzutaten unterrühren und gleichmäßig auf den Steaks verteilen. Diese anschließend von der langen Seite her aufrollen, sodass die Füllung etwas Platz zum Ausdehnen hat. Mit Zahnstochern feststecken.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf mit 120 ml Wasser verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Die Fleischrollen in den Smoker legen und 35–40 Minuten garen. Einmal vor dem Schließen des Deckels, ein zweites Mal nach 25 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Anschließend die Zahnstocher entfernen, die Rollen sofort in Scheiben schneiden und heiß servieren.



BBQ-TIPP Eiche eignet sich zum Smoken von Rindfleisch insgesamt am besten. Für zusätzliches Aroma fügen wir gegen Ende der Garzeit gern etwas Kirschholz oder Mesquite hinzu.

JA, ICH WILL - NUN HER MIT DEM FLEISCH

PJ und Wayne Whitworth haben im echten Barbecuestil geheiratet. Sie gaben sich ihr Ja-Wort zwischen zwei Smokern bei dem Barbecue-Wettbewerb, der die Houston Livestock Show and Rodeo eröffnet, und feierten anschließend, indem sie Tausend Zeugen des Ereignisses Barbecue servierten. Die Hochzeitstorte bestand aus Jalapeño-Maisbrot mit einer Glasur aus Velveeta-Käse.



Cinderella Short Ribs

Die fetten Short Ribs sind ein recht preiswertes, geradezu hässliches Stück Rindfleisch und werden häufig zu Eintöpfen verarbeitet. „Low & Slow“-Smoking bewirkt wahre Wunder, was Aussehen und Geschmack angeht.

FÜR 6 PERSONEN

WILD WILLY'S NUMBER ONE-DERFUL RUB

¾ Tasse Paprikapulver

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Tasse grobes Meersalz

50 g Zucker

2 EL Chilipulver

2 EL Knoblauchpulver

2 EL Zwiebelpulver

2 TL Cayennepfeffer

**2–3 kg Short Ribs mit Knochen, zwischen den Rippen
geschnitten**

BASIC BEER MOP (OPTIONAL)

350 ml Bier

120 ml Apfelessig

60 ml Pflanzenöl

½ mittelgroße Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Worcestershiresauce

1 TL Wild Willy's Number One-derful Rub

CINDERELLA-GLASUR UND -SAUCE

350 ml Ketchup

250 ml Bier

180 ml Apfelessig

¼ Tasse frischer Koriander, gehackt

3 gehäufte EL brauner Zucker

2 EL Worcestershiresauce

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1½ TL Anissamen, gemahlen

1½ TL Salz

1 TL Tabasco oder eine andere scharfe Sauce

1. Die Rubzutaten am Abend vor dem Barbecue in einer Schüssel mischen. Die Rippchen mit etwa der Hälfte der Mischung einreiben, anschließend in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und mit etwas mehr Rub bestreuen. Bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf mit 120 ml Wasser verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Die Rippen mit der fetten Seite nach oben in den Smoker legen und je nach Größe 4–5 Stunden garen, bis das Fleisch gut durch ist. Einmal pro Stunde (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

6. In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten. Die Zutaten in einem Topf verrühren, aufkochen und dann bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren. In der letzten Stunde der Garzeit die Rippen 1–2-mal mit der Glasur bestreichen. Die restliche Sauce weitere 15 Minuten einkochen lassen.

7. Das Fleisch aus dem Smoker nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Das Fett abschneiden. Zum Fleisch die Sauce reichen.



BBQ-TIPP Jede Sauce auf Tomatenbasis verbrennt auf der Oberfläche des Gargutes, wenn sie als Glasur zu früh, d. h. mehr als 1 Stunde vor Ende der Garzeit, aufgetragen wird. In einigen Rezepten ist das gewünscht, grundsätzlich aber nicht.

REVOLUTIONÄRE RIPPCHEN

Im texanischen Kampf um die Unabhängigkeit von Mexiko spielte das Städtchen Gonzales eine wichtige Rolle, nach den 1830er Jahren trat es jedoch in den Hintergrund. 1959 belebten Ray Lopez und seine Familie den Ort wieder, als sie begannen, in ihrem Gonzales Food Market Rays selbst gesmoktes Barbecue zu verkaufen. In seinem Kochbuch *Legends of Texas Barbecue* (2002, Chronicle Books) nannte Robb Walsh die Short Ribs „die besten, die ich jemals gegessen

habe“.



Pan-Asian Short Ribs

Dies ist eine völlig andere, aber ebenso köstliche Version der bescheidenen Short Ribs.

FÜR 6 PERSONEN

PAN-ASIAN PANDEMONIUM PASTE

60 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

2 walnussgroße Stücke frischer Ingwer, geschält

1/2–1 EL asiatische Knoblauch-Chilipaste

3 EL Limettensaft, frisch gepresst

2 EL Sojasauce

1 EL Fischsauce

2–3 kg Short Ribs mit Knochen, zwischen den Rippen geschnitten

SHORT-RIBS-MOPP (OPTIONAL)

2 EL Sojasauce

2 EL weißer oder Reissessig

2 EL Pflanzenöl

Plum Good Slopping Sauce (S. 323, optional)

1. Die Zutaten für die Paste am Abend vor dem Barbecue mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem dicken, glatten Püree verarbeiten. Die Rippen damit gleichmäßig bestreichen, ggf. 1 EL für den Mopp aufheben. Die Rippen in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die restliche Würzpaste mit Sojasauce, Essig, Öl und 240 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Die Rippen mit der fetten Seite nach oben in den Smoker legen und je nach Größe 4–5 Stunden garen, bis das Fleisch gut durch ist. Einmal pro Stunde (oder

wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Sollen die Rippen glasiert werden, in der letzten Stunde der Garzeit 1–2-mal mit der Sauce bestreichen.

6. Das Fleisch aus dem Smoker nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren das Fett abschneiden.

Pit Pot Roast

Ein Chuck Roast profitiert vom langen, langsamen Garen wie dem Schmoren beim klassischen Schmorbraten. Das Smoken bewirkt Ähnliches und versetzt das Fleisch in dieser würzigen Version zusätzlich mit vollmundigem Raucharoma.

FÜR 6-8 PERSONEN

WILD WILLY'S NUMBER ONE-DERFUL RUB

¾ Tasse Paprikapulver

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ Tasse grobes Meersalz

50 g Zucker

2 EL Chilipulver

2 EL Knoblauchpulver

2 EL Zwiebelpulver

2 TL Cayennepfeffer

1½ kg Chuck Roast

3–4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

1–2 eingelegte Jalapeños, in Scheiben geschnitten

PIT POT MOP (OPTIONAL)

500 ml Bier

120 ml Apfelessig

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

2 EL Pflanzenöl

2 EL der Jalapeño-Einlegeflüssigkeit

300 g Dosentomaten

60 ml Rinderbrühe oder Bier (falls der Mopp nicht verwendet wird)

1. Die Rubzutaten am Abend vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Die Knoblauch- und Jalapeñoscheiben in Schlitz an der Fleischoberfläche stecken. Das Fleisch anschließend kräftig mit dem Rub einreiben, in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf verrühren und dann bei niedriger Hitze erwärmen.
5. Das Fleisch in den Smoker legen und 4 Stunden garen, alle 45 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Das Fleisch nun auf ein großes Stück feste Alufolie legen und die Tomaten (mit Saft) sowie 60 ml Mopp, Brühe oder Bier darübergießen. Die Enden der Folie fest verschließen und das Ganze weitere 3 Stunden garen bis das Fleisch so zart ist, dass es fast zerfällt.
6. Den Braten aus dem Smoker nehmen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



BBQ-TIPP Feste Alufolie ist beim Barbecuing in vieler Hinsicht nützlich. Bedeckt man das Gargut während des Smokens damit, wie beim Pit Pot Roast, entsteht ein kleines Dampfbad, das das Fleisch saftig hält. Bei anderen Gelegenheiten verhindert die Folie, dass das Fleisch zu rauchig wird.

WIR VERLANGEN NEUWAHLEN!

In den späten 1970er Jahren entstand in Taylor, Texas, der International Barbecue Cook-off als Antwort auf die Legislative, die Chili zum offiziellen Staatsgericht erklärte. Alljährlich im August beweisen die örtlichen Organisatoren den Politikern, dass das Barbecue noch immer die Krönung der Lone-Star-Küche ist. Taylor, Heimat einiger altherwürdiger Barbecueschuppen, ist der perfekte Ort, um diese Ansicht zu vertreten.



Southwest Stew on a Stick

Rindergulasch schmeckt am Spieß ebenso gut wie in der Schüssel. Nehmen Sie ein zartes Stück Fleisch, da es nur relativ kurz gegart wird. Abgerundet werden die Spieße mit einer Glasur aus Bier und Melasse.

FÜR 6 PERSONEN

STEW-RUB

2 TL Chilipulver

1½ TL grobes Meersalz (oder mehr)

1 TL Senfpulver

¾ TL Kreuzkümmel, gemahlen

½ TL Cayennepfeffer

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

900 g Sirloin, in etwa 3 cm große Würfel geschnitten

180 g Perlzwiebeln, geschält und parboiled

6 Karotten, in dicke Stücke geschnitten und parboiled

STEW-GLASUR

180 ml Bier

180 ml Rinderbrühe

2 EL Tomatenmark

2 EL Melasse

½ TL Chilipulver

1. Die Rubzutaten 2–4 Stunden vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Die Fleischwürfel darin wälzen, in einen großen Plastikbeutel geben und kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und immer abwechselnd mit Zwiebeln und Karottenstücken auf Spieße stecken. Die Spieße locker mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, in der Zwischenzeit

die Glasur zubereiten.

4. Die Glasurzutaten in einem Topf verrühren und dann bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um ein Drittel eingekocht ist. Anschließend warm halten.

5. Die Spieße mit der Glasur bestreichen und in den Smoker legen. 30–45 Minuten bis zum gewünschten Gargrad smoken; etwa 5 Minuten vor Ende der Zeit noch einmal glasieren. Vor dem Servieren nach Geschmack erneut mit Glasur bestreichen.

FÜR MICH BITTE KEINEN SALAT

In Kalifornien gibt es Barbecuerestaurants, die im Stil von schick bis flippig rangieren. In Beverly Hills bekommt man teure Rippchen mit einer Auswahl von der Salatbar. In Oakland gibt es wenigstens Blattkohl dazu. Unser Favorit ist - nicht zuletzt wegen des Namens - Dr. Hogly-Wogly's Tyler, Texas Bar-B-Que in Los Angeles. Das Brisket ist fantastisch, aber wenn Sie dazu Chicorée mögen, müssen Sie ihn selbst mitbringen.

DREI FLEISCHSORTEN SIND BESSER ALS EINE

Snead's, knapp südlich von Kansas City gelegen, sieht aus wie

eine echte Barbecue-Hochburg - ein einfaches, ländliches Rasthaus/Café mit einem alternden Schild, nicht höher als die Bäume. Probieren Sie eins der sagenhaften Log Sandwiches, ein langes Brötchen, vollgestopft mit einer herzhaften Mischung aus gesmokten Rind- und Schweinefleisch sowie Schinken. Das macht aus jedem Großstädter einen echten Holzfäller.



The Humble Hot Dog

Fans der Los Angeles Dodgers machten einst richtig Ärger und zwangen die Betreiber ihres Stadions dazu, die Dodger Dogs wieder zu grillen, anstatt sie zu dünsten. Das ist ein Schritt in die richtige Richtung, aber der Geschmack hält einen Vergleich zum gesmokten Hotdog dennoch nicht stand.

FÜR SO VIELE PERSONEN WIE SIE MÖGEN

Rindfleischwürstchen, am besten viele

weiche weiße Hotdog-Brötchen

Senf

gehackte Zwiebeln

Essiggurken-Relish

Barbecuesauce, z. B. Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309) oder Struttin' Sauce (S. 306)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
2. Die Würstchen in den Smoker legen und etwa 1 Stunde garen, bis die Haut aussieht, als würde sie platzen. Aus dem Smoker nehmen und sofort heiß mit allem Drum und Dran servieren.



Humdinger Hamburgers

Damit wischen Sie Ihren Nachbarn eins aus, die mit ihren gegrillten Hamburgern angeben. Nach dem Smoken schmeckt Hackfleisch wie feinstes Filet.

FÜR 4 PERSONEN

WILD WILLY'S NUMBER ONE-DERFUL RUB

3 EL Paprikapulver

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL grobes Meersalz

1 EL Zucker

1½ TL Chilipulver

1½ TL Knoblauchpulver

1½ TL Zwiebelpulver

½ TL Cayennepfeffer

900 g frisch gewolfte Rinderhack (nicht zu mager!)

½ mittelgroße Zwiebel, gehackt

3 geröstete grüne Chilischoten (am besten New Mexican, Anaheim oder Poblano), gehackt (optional)

BASIC BEEF MOP (OPTIONAL)

180 ml Bier

60 ml Apfelessig

2 EL Pflanzenöl

¼ mittelgroße Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1½ TL Worcestershiresauce

1½ TL Wild Willy's Number One-derful Rub

Sauerteigbrot, in Scheiben geschnitten

Mustard, Mayonnaise, saure Gurken, Tomaten, Salat und Bar-BQ Ranch Sauce (S. 312 f., optional)

1. Die Zutaten für den Rub 1–2 Stunden vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen.

2. In einer zweiten Schüssel das Hackfleisch mit den

Zwiebel- und Chilistücken verkneten und daraus 4 flache Hamburger formen. Diese rundherum in dem Rub wälzen, 1½ TL der Gewürzmischung aufheben. Die Hamburger mit Frischhaltefolie zudecken und kalt stellen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Hamburger aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

5. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten mit 120 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

6. Die Hamburger in den Smoker legen und etwa 1 Stunde garen, alle 20 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

7. Die Hamburger zwischen Brotscheiben servieren (erst einmal pur kosten, bevor die ganzen Zutaten hinzukommen!)

Serviertvorschlag *Machen Sie die Humdinger Hamburger und die Humble Hot Dogs (S. 122) zu den Stars Ihres nächsten Picknicks. Reichen Sie dazu Devil-May-Care Eggs (S. 363), California Crunch (S.*

349), *Peanut Butter Cake* (S. 385) und einen leichten, fruchtigen Rotwein.

Alternative: Jerk Burger Experimentieren Sie mit dem Hamburger herum und probieren Sie einmal dieses Rezept. Dazu Wild Willy's Rub durch Jamaican Jerk Rub (S. 52) ersetzen und die Chilistücke im Fleisch weglassen. Wir mögen ein Topping, das zur Hälfte aus Mayonnaise und Pickapeppasauce, jamaikanischer Jerksauce bzw. Jamaican Barbecue Sauce (S. 318) besteht.



BBQ-TIPP Das beste Hackfleisch erhalten Sie, wenn Sie Ihren Fleischer bitten, ein Stück Chuck- oder Rumpsteak zweimal zu wolfen. 20 Prozent des Ganzen sollte aus Fett bestehen.



BBQ-TIPP Für einige unserer Rezepte benötigen Sie frische grüne Chilischoten, wie New Mexican oder Anaheim, die zunächst geröstet werden müssen, um die harte Haut zu entfernen. Man kann Sie z. B. einzeln über einer Flamme des Gasherdes rösten. Spießen Sie die Schote dazu auf eine Gabel und halten Sie diese über die Flamme, bis die Haut rundherum schwarz wird und Blasen wirft. Wollen Sie mehrere Schoten rösten, empfiehlt sich der Ofen. Legen Sie die Schoten auf ein Backblech und backen Sie diese solange, bis sie rundherum schwarz sind und die Haut wieder

Blasen wirft. Dabei mehrmals wenden. Anschließend die heißen Schoten zum Abkühlen in einen Plastikbeutel legen. Wollen Sie die Schoten sofort verwenden, ziehen Sie die Haut ab, ansonsten können sie auch eingefroren werden, was das Häuten erleichtert. Eingelegte Chilis sind ein trauriger Ersatz für die hausgemachte Variante.

BARBECUE-SCHNÄPPCHEN

Die Houston Livestock Show and Rodeo beginnt alljährlich im Februar mit dem größten Barbecue-Wettbewerb in Texas. Das Ereignis zieht über eine Million Besucher an und wird von Tausenden freiwilligen Helfern ausgerichtet. Für den Eintrittspreis von 5 US-Dollar (zum Barbecue-Wettbewerb) werden einem auf dem Parkplatz des Astrodomes Live-Musik, Tanz sowie ein Brisket-Sandwich mit Coleslaw und Bohnen geboten.

Brisket Hash

Wenn Sie ein Brisket smoken, bleibt immer etwas übrig, es sei denn, Sie haben eine ganze Kleinstadt eingeladen. Mit den nächsten beiden Rezepten wird der Kühlschrank wieder leer. Wir haben einmal extra ein Frühstücksbarbecue veranstaltet, um dieses Gericht vierzig Freunden servieren zu können.

FÜR 4-6 PERSONEN

2 EL Pflanzenöl

15 g Butter

300 g ungeschälte Kartoffeln, gewürfelt

180 g Zwiebeln, gewürfelt

120 g rote Paprikaschote, gewürfelt

1–2 eingelegte Jalapeños, fein gehackt

4 Tassen gesmoktes Brisket, zerrupft

180 ml Rinderbrühe

1½ EL Senf

1 EL Ketchup

1 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Salz nach Geschmack

Öl und Butter bei mittlerer Hitze in einer schweren Pfanne erwärmen. Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Jalapeños hinzufügen und 10 Minuten sautieren, bis die Kartoffeln langsam weich werden. Die restlichen Zutaten unterrühren und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen, dabei nach 6–7 Minuten einmal kräftig durchrühren und alles wieder leicht andrücken. Nun den Deckel abnehmen und das Ganze einige Minuten weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und die Mischung am Pfannenboden leicht knusprig wird. Heiß servieren.

Servievorschlag *Reichen Sie zur Ergänzung selbst gebackene Buttermilchbrötchen mit Beerenkonfitüre und frisches Obst.*

Barbacoa de cabeza, Rinderkopfbarbecue, ist im Südwesten von Texas nach wie vor eine Spezialität für besondere Gelegenheiten. Am Samstag garen mexikanisch-amerikanische Familien den ganzen Kopf in einem mit Mesquiteholz befeuerten Smoker, und Sonntagmorgen servieren sie die verschiedenen Teile mit Tortillas und Salsa. Dazu gehören traditionell Refried Beans (Bohnenmus) und Eier.

Salpicón

Salpicón, der Stolz von El Paso, Texas, und der angrenzenden Stadt Juarez, Mexiko, mischt eine Auswahl an buntem Gemüse mit gebackener oder gekochter Rinderbrust, abgerundet mit einer temperamentvollen Vinaigrette. In unserem Rezept verwenden wir natürlich gesmoktes Fleisch. Der herzhafte Salat kann als Hauptgericht dienen, z. B. mit Tortillachips zum Dippen, oder auch als Vorspeise. Jeder Fastfood-Tacosalat schmeckt dagegen wie kalte Sauce.

Wir widmen dieses Rezept der Erinnerung an unseren Freund, den Kochbuchautor Michael McLaughlin, der gesmoktes Brisket und scharfe Gerichte ebenso liebte wie wir. *Vaya con dios.*

FÜR 12-14 PERSONEN

SALPICÓN-DRESSING

200 g Chipotle-Chilis in Adobo-Sauce (Dose)

250 ml Olivenöl, extra vergine

160 ml Limettensaft, frisch gepresst

60 ml Apfelessig

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Salz und schwarzer Pfeffer, grob gemahlen, nach Geschmack

SALPICÓN-SALAT

1½ kg zerrupftes Brisket

4 kleine reife Tomaten, z. B. Roma, gewürfelt

2 reife Avocados, geschält, entsteint und gewürfelt

1 große rote Paprikaschote, gewürfelt

1 mittelgroße rote Zwiebel, gewürfelt

170 g Monterey-Jack-Käse, ersatzweise junger Gouda, geraspelt

$\frac{2}{3}$ Tasse Koriander, gehackt

6 mittelgroße Radieschen, gerieben

1 Kopf Römersalat, zerrupft

1. Alle Dressingzutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer gut mischen.
2. Das Fleisch in einer großen Schüssel mit etwas mehr als der Hälfte des Dressings übergießen. Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.
3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles sorgfältig mischen. Nach Geschmack weiteres Dressing darüberträufeln (je mehr Dressing, desto schärfer!) und sofort servieren.

Serviertvorschlag *Salpicón macht sich gut als Herzstück jeder Fiesta. Reichen Sie dazu Blue Corn Muffins (S. 346), Santa Fe Capirotada (S. 393 f.) und Turquoise Margaritas (S. 405).*

Lamm, Wild & Co.



In Owensboro, Kentucky, und auch in Brady, Texas, halten die Einwohner weder Schweine-

noch Rindfleisch für etwas Besonderes, wenn es um Barbecue geht. Ähnlich sieht es die wachsende Anzahl an Wild-Farmern oder diejenigen, die ausgefallene Gerichte bevorzugen.

In Owensboro ist Barbecue stets mit Hammelfleisch gleichzusetzen. In anderen Gegenden bevorzugen die Pitmaster ihre Schafelung und zart, etwa in Form einer köstlichen Lammkeule. Von Hawaii bis Houston wissen die Küchenchefs exklusiver Restaurants das örtliche Wildangebot zu schätzen. In der Gegend von Brady, wo viele Ziegen gezüchtet werden, wird kein Zicklein auf dem Grillrost verschmätzt. Barbecue ist - wie die Liebe - eine wundersame Angelegenheit.

Almost Owensboro Mutton

Bei diesem Rezept schummeln wir ein bisschen, da man Hammelfleisch nicht allzu häufig bekommt. Der ähnlichste Ersatz ist Lammshulter von einem Jährling, was der Owensboro-Version recht nahe kommt. Der Geschmack ist markant, aber mild - es lohnt sich, dies einmal zu probieren. Vermutlich müssen Sie das Fleisch bei Ihrem Metzger dennoch vorbestellen.

FÜR 6 PERSONEN

HAMMEL-UND-LAMM-RUB

½ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2½ EL brauner Zucker

2 EL grobes Meersalz

1½ EL Knoblauchpulver

½ TL Pimentpulver

3–3½ kg Lammschulter, idealerweise von einem Jährling

60 ml Worcestershiresauce

HAMMEL-UND-LAMM-MOPP (OPTIONAL)

restlicher Hammel-und-Lamm-Rub

350 ml Bier oder Rinderbrühe

180 ml weißer Essig

60 ml Worcestershiresauce

Black Sauce (S. 314) oder Moonlite and Moonshine Sauce (S. 315, optional)

1. Die Rubzutaten am Abend vor dem Barbecue in einer Schüssel mischen. Das Fleisch mit Worcestershiresauce bestreichen und dann mit zwei Dritteln des Rubs einreiben. In einen großen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), den restlichen Rub mit den Moppzutaten und 180 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen. Das Fleisch mit der Fettseite nach oben in den Smoker legen und etwa 1½ Stunden pro Pfund garen, einmal pro Stunde (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Das fertige Fleisch sollte zart und gut durchgebraten sein sowie eine Kerntemperatur von etwa 77 °C haben.

SCHAFE ZÄHLEN

Im Jahr 2012 findet das International Bar-B-Q Festival in Owensboro zum 34. Mal statt. Jeden Mai wird dabei Geld für die örtlichen Kirchen und Wohltätigkeitsorganisationen gesammelt. Teilnehmer und Besucher verzehren in zwei Tagen über zehn Tonnen Hammelfleisch und 6000 Liter Burgool!

5. Den Braten aus dem Smoker nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. In Stücke zerrupft oder fein geschnitten servieren, dazu gegebenenfalls Black Sauce oder Moonlite and Moonshine Sauce reichen.

Serviervorschlag Hammel- und Lammschulter schmecken toll als Sandwich mit Roggenbrot, sauren Gurken und Silberzwiebeln. Peppen Sie das Sandwich mit einem Schuss Moonlite and Moonshine Sauce (S. 315) auf. Dazu passt Kentucky Burgoo (S. 329) und als Dessert Booker's Bourbon Mint Ice Cream (S. 395).



BBQ-TIPP Angesichts der Lebensmittelskandale der letzten Jahre zählt es sich aus, vorsichtig zu sein. Bewahren Sie rohes Fleisch getrennt von den restlichen Zutaten auf und waschen Sie Messer und Schneidebretter nach dem Gebrauch gut ab. Legen Sie das gegarte Fleisch nicht auf denselben Teller wie rohes. Lassen Sie alle Marinaden stets kräftig aufkochen, bevor Sie diese als Mopp oder Saucenbasis verwenden.



Seva's Sassy Lamb Ribs

Unsere meisterhafte Fleischerin und Expertin in allen Fragen rund ums Fleisch, Seva Dubuar, brachte uns diese Rippchen nahe. Sie vertreibt das Fleisch durch ihre in Santa Fe ansässige Firma. Der „Denver cut“, den Seva für das Barbecuing vorschlägt, stammt aus den mittleren Rippchen der Lammb Brust.

FÜR 4 PERSONEN

FIVE-SPICE RUB

$\frac{1}{3}$ Tasse Fünf-Gewürze-Fertigmischung (zum Selbstherstellen gleiche Teile Zimtstangen, Sternanis, Nelken, Fenchelsamen und Szechuan-Pfefferkörner zerstoßen).

80 g brauner Zucker

4 Stücke Lammrippchen im Denver-cut, je etwa 500 g

West Coast Wonder Barbecue Sauce (S. 314, optional)

- 1.** Die Rubzutaten mindestens 2 Stunden, besser am Abend vor dem Barbecue in einer Schüssel mischen. Die Rippchen großzügig mit $\frac{1}{3}$ der Mischung einreiben, in einen Plastikbeutel legen und kalt stellen.
- 2.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 3.** Die Rippchen aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal gründlich mit etwas Rub einreiben und 20–30 Minuten ruhen lassen.
- 4.** Das Fleisch in den Smoker legen und 3½–4 Stunden garen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden und mit dem restlichen Rub bestreuen. Sobald die Rippchen gar sind, sollten sie eine dünne Gewürzkruste haben und sich ganz leicht auseinanderziehen lassen.
- 5.** Warm mit West Coast Wonder servieren, falls gewünscht.

Servievorschlag Reichen Sie dazu einen Obstsalat mit Mohndressing und Sweet Potatoes mit Orange-Pecan Butter (S. 222).



BBQ-TIPP Der wichtigste Tipp, den wir Ihnen bezüglich Fleisch geben können, ist: Finden Sie einen guten Fleischer! Suchen Sie nach einem Geschäft, in dem Sie bestimmte Waren bestellen können, in dem die Angestellten an Ihnen und dem Gericht, für das Sie das Fleisch benötigen, interessiert sind. Wir haben festgestellt, dass die Verkäufer auf Fleischmärkten oft vom Barbecuing fasziniert sind und bereitwillig helfen - insbesondere, wenn man ihnen gelegentlich eine Kostprobe vorbeibringt.

ICH NEHME DEN FORD - WENN ICH DAZU EIN SANDWICH BEKOMME

So wie Roger Guin es sah, veranstalteten Politiker Barbecues, um Zuhörer für ihre Wahlkampfreden anzulocken. Nun ja, das Geschäft mit seinen Gebrauchtwagen in Winfield, Alabama, lief nicht wirklich gut, und so baute er einen Smoker neben dem Verkaufsraum auf und begann, Fleisch zu servieren. Guin lockte so zwar ein paar Autokäufer an, die Anzahl an Essern war jedoch weitaus größer. Heute verdient er sein Geld in erster Linie mit Schweinefleisch anstatt Geländewagen.



Luscious Leg of Lamb

Eine Füllung aus Spinat und Ziegenkäse verwandelt selbst einen Tennisball in eine Delikatesse - und eine zarte Lammkeule erst recht !

FÜR 6-8 PERSONEN

LUSCIOUS PASTE

10 Knoblauchzehen

2 TL grobes Meersalz

1½ EL Olivenöl

2¼–2½ kg Lammkeule ohne Knochen

FÜLLUNG

1 EL Olivenöl

½ mittelgroße Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

50 g Pinienkerne oder Walnüsse, gehackt

700 g Blattspinat, blanchiert, gut ausgedrückt und gehackt

250 g milder Ziegenkäse

$\frac{1}{3}$ Tasse frische Petersilie, gehackt

30 g Korinthen oder Rosinen, gehackt

1 TL Sardellenpaste (optional)

LUSCIOUS MOP (OPTIONAL)

600 ml Rinderbrühe

120 ml Rotweinessig

2 EL Olivenöl

1 TL Sardellenpaste (optional)

1. Die Paste am Abend vor dem Barbecue zubereiten. Die Knoblauchzehen mit Mörser und Stößel oder in einem kleinen Mixer mit Salz zerkleinern. Olivenöl hineinfließen lassen, bis eine dicke Paste entsteht. Das Lamm leicht damit einreiben, in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und bei

Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Für die Füllung das Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und sautieren, bis beides weich ist. Die Nüsse hinzufügen und weitere 1–2 Minuten köcheln lassen. Die Mischung in eine Schüssel geben und mit Spinat, Käse, Petersilie, Rosinen und Sardellenpaste sorgfältig verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und dieses dann von der langen Seite her fest aufrollen, sodass die Füllung komplett umschlossen ist. Falls nötig mit Küchengarn zusammenbinden.

5. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

6. Eine große Pfanne stark erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Anschließend in den Smoker legen und pro Pfund 35–40 Minuten garen, bis die Kerntemperatur etwa 63 °C erreicht (rare bis medium-rare). Nach 30 und 60 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

7. Den Lammbraten aus dem Smoker nehmen und vor dem Aufschneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Warm servieren.

Serviertvorschlag Servieren Sie als Vorspeise Warm Mushroom Salad (S. 243) und reichen Sie zum Lammbraten gedünsteten Spargel mit einem Dressing aus Olivenöl, Knoblauch und Zitronensaft. Als Nachtisch passt Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble (S. 376).



BBQ-TIPP Einige Leute smoken bei Temperaturen von 120-150 °C. Grundsätzlich befürworten wir das nicht - für einige Fleischstücke, besonders große, die nicht lange gegart werden müssen, um zart zu werden oder solche, die mit zartem Raucharoma am besten schmecken, eignet es sich jedoch. Lammkeule entspricht in beiderlei Hinsicht diesen Anforderungen.

BARBECUING JIM CROW

Die Rassenzusammenführung begann in den amerikanischen Südstaaten am Smoker. Viele der ersten Bar-B-Q-Schuppen wurden von Afroamerikanern betrieben, aber das Essen zog Einheimische aller Hautfarben an, als Kirchen, Schulen und andere Restaurants noch streng getrennt waren.



Minted Chops

Für diese köstlichen kleinen Koteletts
ernten Sie garantiert das Lob aller Gäste.

FÜR 4 PERSONEN

HAMMEL-UND-LAMM-RUB

¼ Tasse schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2½ EL brauner Zucker

2 EL grobes Meersalz

1½ EL Knoblauchpulver

1½ TL Pimentpulver

8 Lammkoteletts à 150 g, je etwa 3 cm dick

Knoblauchöl

MINZEMOPP UND/ODER -SAUCE

250 ml Pfefferminztee, mit 2 Teebeuteln gebrüht

60 ml Pfefferminzgelee

4 TL Knoblauchöl

frische Minzezweige zum Garnieren

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Rubzutaten eine Stunde vor dem Barbecue in einer Schüssel mischen. Die Koteletts dünn mit Öl bestreichen und dann mit dem Rub einreiben. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Mopp bzw. die Sauce zubereiten.
- 3.** Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen. Soll die Mischung nur als Sauce verwendet werden, die Zutaten bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen und dann auf die Hälfte einkochen lassen. Warm halten.
- 4.** Die Koteletts in den Smoker legen. Nach 45–55 Minuten sind sie durch, mit einer Kerntemperatur von etwa 60 °C. Zweimal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.
- 5.** Wurde der Mopp verwendet, die restliche Flüssigkeit aufkochen und dann um die Hälfte einkochen lassen. Die Koteletts mit etwas Sauce

beträufeln, mit den Minzezweigen garnieren und sofort servieren.

Serviervorschlag *Servieren Sie zm Lamm Zimtreis zum Aufsaugen der Sauce und des Fleischsaftes.*



Lamb Chops à la Greek Town

Kein Lammkapitel ist ohne ein „griechisches“ Rezept vollständig. Dieses hier lernten wir in Chicagos Greek Town kennen, einer Gegend, in der man sehr gut essen kann - auch wenn es nicht gerade eine Barbecuehochburg ist.

FÜR 4 PERSONEN

GREEK TOWN-MARINADE UND OPTIONALER MOP

250 ml Olivenöl (ein preiswertes reicht aus)

250 ml Zitronensaft, frisch gepresst

5 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Lorbeerblätter, zerkrümelt

1½ EL frischer Oregano, fein gehackt oder 2 TL getrockneter Oregano

1 TL grobes Meersalz

8 Lammkoteletts à 150 g, je etwa 3 cm dick

1 EL Char Crust (optional)

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zitronenspalten und Oreganozweige zum Garnieren (optional)

1. Die Marinadezutaten etwa 2 Stunden vor dem Barbecue in einem verschließbaren Gefäß mischen. Die Koteletts nebeneinander in eine flache Schale oder einen großen Plastikbeutel legen. Mit der Marinade übergießen und kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Koteletts aus dem Kühlschrank nehmen und abgießen. Die Marinade aufheben, falls das Fleisch gemoppt werden soll. Die Koteletts ggf. mit Char Crust sowie einer kräftigen Prise Pfeffer bestreuen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Soll das Fleisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Marinade in einen Topf gießen, bei starker Hitze aufkochen und

einige Minuten köcheln lassen. Warm halten.

5. Eine schwere Pfanne stark erhitzen. Die Koteletts rasch auf beiden Seiten anbraten, dann in den Smoker legen und je nach Geschmack 45–55 Minuten garen. Bei 60 °C Kerntemperatur sind sie rare. Zweimal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Heiß mit Zitronenspalten und Oreganozweigen garniert servieren.

DIE KALORIEN ABTANZEN

Im alten Süden gingen Barbecues oft mit eleganten Bällen einher. Scarlett O'Hara und Rhett Butler lernten sich in *Vom Winde verweht* bei einem solchen Ball kennen. Sklaven begannen am Abend zuvor mit dem Kochen in riesigen unterirdischen Feuergruben, und als Scarlett am nächsten Morgen ankam, sah sie „dunstigen Rauch, der träge in den Baumkronen hing und roch den herzhaften Duft von brennendem Hickoryholz, gemischt mit dem Aroma von bratendem Schwein und Lamm“.

Servievorschlag Bieten Sie als Vorspeisen *Smoked Olives* (S. 280) und *Fetawürfel* an. Als Beilage passt *Arty Rice Salad* (S. 360), als Dessert *Key Lime Pie* (S.



BBQ-TIPP Char Crust, ein Dry Rub mit Rauchgeschmack, stammt aus Chicago. Anfangs war er nur in Restaurants erhältlich, inzwischen führen ihn aber auch einige Supermärkte. Außerdem kann man ihn auch im Internet bestellen, unter www.charcrust.com. Der Dry Rub, der ursprünglich für gegrilltes Steak verwendet wurde, wertet heute mit seinen zahlreichen Varianten viele Fleischsorten auf.

Lamb Burgers with Berry Sauce

Früher aßen Amerikaner viel häufiger gegrillte oder gebratene Lammburger als heute. Wir haben diese wundervolle Idee für das Smoken abgewandelt, was die Burger noch köstlicher macht. Lamm war stets eine perfekte Grundlage für fruchtig-würzige Saucen wie unsere Himbeer-Minze-Version.

FÜR 6 PERSONEN

LAMMBURGER-RUB

2 TL Knoblauchpulver

2 TL Zwiebelpulver

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL grobes Meersalz

BEEERENSAUCE

1¼ Tassen frische Minzeblätter, fein gehackt

100 ml Himbeeressig

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

3 EL Zucker

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

900 g Lammhack

3 EL Himbeeressig

3 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

250 g milder Ziegenkäse

BURGERMOPP (OPTIONAL)

120 ml Himbeeressig

2 EL Olivenöl, extra vergine

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen.
In einer weiteren Schüssel die Saucenzutaten

mischen; solange rühren, bis sich der Zucker auflöst.

3. Lammhack, Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel sorgfältig verkneten. 12 dünne Hamburger aus der Masse formen. Den Käse in 6 gleichgroße Scheiben schneiden und die Hälfte der Hamburger damit belegen. Die restlichen Hamburger darüberlegen und anschließend die Ränder fest zusammendrücken. Die Burger leicht mit dem Rub bestreuen und bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf verrühren und dann bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Die Burger in den Smoker legen und etwa 40 Minuten garen, bis sie leicht gebräunt und medium-rare sind bzw. bis zum gewünschten Gargrad weitersmoken. Die Burger während der Garzeit 1–2-mal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Heiß mit der Beerensauce beträufelt servieren.

Alternative: Blue Cheese Lamb Burgers Ersetzen Sie den Ziegenkäse durch einen würzigen

Blauschimmelkäse und den Himbeeressig durch gewöhnlichen weißen Essig. Tauschen Sie in der Sauce die Hälfte der Minze gegen Petersilie aus und verwenden Sie nur 1 EL Zucker. Schmeckt ebenso lecker.

McPIG

In den Anfangsjahren des Automobils verkaufte das erste Drive-In-Restaurant der USA Barbecue an seine neuen Kunden. Das Pig Stand, eröffnet 1921 in Dallas, Texas, dehnte sich im Laufe des nächsten Jahrzehntes zu einer landesweiten Kette aus. Kellner mit weißen Hemden und schwarzen Fliegen liefen auf die ankommenden Wagen zu und versuchten, auf das Trittbett zu springen, bevor sie anhielten. So entstand der Begriff „Carhop“ für ihren Berufsstand.



Ground Lamb Pita Pockets

Diese Variante des Lammburgers wurde von der mediterranen Sonne geküsst. Für dieses Rezept benötigen Sie Zatar, eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, die auf getrocknetem Sumach basiert. Sollten Sie Probleme haben, das Gewürz zu finden, schmecken die Burger aber auch so.

FÜR 6 PERSONEN

MIDDLE EASTERN DRY RUB

2 EL Paprikapulver

1½ EL Zatar (optional)

1½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

1½ TL grobes Meersalz

1½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Zimt

1/8 TL Cayennepfeffer

GURKE-KORIANDER-SAUCE

**2 mittelgroße grüne Gurken, geschält, längs halbiert
und in dünne Halbmondscheiben geschnitten**

200 g Naturjoghurt

3 EL Koriander, fein gehackt

1 Prise Zatar (optional)

1 Prise Cayennepfeffer (optional)

Salz nach Geschmack

1 kg Lammhack

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Pitataschen, an einer Seite aufgeschnitten

Feta, zerkrümelt (optional)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen,
die Saucenzutaten in einer zweiten.

3. Lammhack mit Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel sorgfältig verkneten. 6 große Hamburger aus der Masse formen. Diese leicht mit dem Rub bestreuen und 20–30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Die Burger in den Smoker legen und etwa 40 Minuten garen, bis sie leicht gebräunt und medium-rare sind bzw. bis zum gewünschten Gargrad weitersmoken. Die Burger in die Pitataschen legen, mit Sauce beträufeln und heiß servieren.



Up and At 'Em Lamb Sausage

Diese Wurst schmeckt zwar zu jeder Tageszeit gut, ist aber für ein herzhaftes Frühstück geradezu perfekt, besonders wenn Sie einen langen Tag am Smoker vor sich haben. Fügen Sie einfach ein paar dieser Leckerbissen hinzu, nachdem Sie Rinderbrust oder Schweineschulter in den Smoker gelegt haben.

FÜR 6 WURSTFRIKADELLEN, JE 120 G

Saft und Schale von 1 Orange

700 g rohe Lamnbratwurst

SWEET SENSATION RUB

Schale von 1 Orange, getrocknet und zerstoßen (etwa 1½ TL)

1½ TL Zimt

1½ TL Paprikapulver

1 TL getrocknete Chipotle-Chilis, gemahlen oder ½ TL Cayennepfeffer

1 TL Zucker

½ TL Koriander, gemahlen

½ TL Salz

UP AND AT 'EM MOP (OPTIONAL)

90 ml Orangensaft

1 EL Sherry- oder Apfelessig

1 EL Pflanzenöl

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Den Orangensaft und die Schale unter das Wurstbrät kneten und daraus 6 dicke Frikadellen formen. Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen und die Frikadellen nun leicht damit bestreuen. Anschließend 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze

erwärmen.

4. Die Lammfrikadellen in dem Smoker legen und 50–60 Minuten garen, bis sie schön braun und gut durchgebraten sind. Alle 20 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Heiß servieren.

INKLUSIVE DES PRÄSIDENTEN?

Ronald Reagan lud 1983 „Honey“ Monk ein, beim Weltwirtschaftsgipfel für die Staatsoberhäupter zu smoken. Monk, Eigentümer des Lexington Barbecue No. 1, sagte, die hohen Herren seien nicht so wählerisch gewesen wie seine Kunden zu Hause in North Carolina.

Serviervorschlag Soll es ein elegantes Frühstück werden, können Sie zu der Wurst Eggs Sardou reichen, ein raffiniertes Gericht, das im Antoine's in New Orleans berühmt wurde. Überhäufen Sie die pochierten Eier mit Artischockenherzen, Schinken und so vielen Sardellen wie Sie mögen und übergießen Sie die ganze Cholesterin-Extravaganza mit einer kräftigen Portion Sauce Hollandaise. Dazu

passen Muffins mit Fruchtfüllung.



BBQ-TIPP Kansas Citys König des Barbecues, Paul Kirk, erteilt überall in den USA Barbecue-Unterricht. Lassen Sie sich das nicht entgehen, falls sich Ihnen einmal die Gelegenheit bietet. Einer seiner Schlüssel zum Erfolg ist, sich alles zu notieren, was er tut. Nur so kann man aus eigenen Erfahrungen lernen.

Southwestern Cabrito

Dieses im Südwesten der USA - insbesondere in spanischsprachigen Gegenden - beliebte Festessen besteht aus einem Milchzicklein, das zwischen dem 30. und 40. Lebensjahr geschlachtet wird und 4½-5½ kg wiegt. Vermutlich müssen Sie es direkt beim Züchter kaufen, aber das lohnt sich allemal.

FÜR 8-10 PERSONEN

1 Milchzicklein, 4½–5½ kg, geviertelt

SALBEIPASTE

3 Tassen frische Salbeiblätter

1 Knoblauchknolle, geschält

2 TL grobes Meersalz

500 ml Olivenöl (ein preiswertes ist ausreichend)

CABRITO MOP (OPTIONAL)

500 ml Hühner-, Rinderbrühe oder Bier

250 ml Apfelessig

250 ml Olivenöl (ein preiswertes ist ausreichend)

¼ Tasse frischer Salbei, gehackt

60 ml Worcestershiresauce

4–6 Knoblauchzehen, fein gehackt

Sauce Olé (S. 313) oder Bar-BQ Ranch Sauce (S. 312 f., optional)

1. Am Abend vor dem Barbecue die Paste mit dem Pürierstab oder im Mixer zubereiten. Zuerst Salbei, Knoblauch und Salz verarbeiten, dann langsam das Olivenöl hineinfließen lassen, bis eine dicke Paste entsteht. Das Zicklein damit gleichmäßig einreiben, in einen großen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Das Fleisch in den Smoker legen und etwa 1 Stunde pro Pfund garen. Die dünnen Vorderviertel sind schneller gar als die fleischigen Hinterviertel, die meist 4–5 Stunden benötigen. Die Viertel alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen und wenden.

6. Die fertigen Viertel aus dem Smoker nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Fleisch schneiden oder zerrupfen und ggf. mit Sauce Olé oder Bar-BQ Ranch Sauce servieren.

Serviertvorschlag *Bieten Sie als Beilagen Cowpoke Pintos (S. 330 f.), gesmokte Maiskolben sowie Mango and Avocado Salad (S. 361) an. Als Nachspeise rundet Santa Fe Capirotada (S. 393 f.) die Mahlzeit ab.*

LABOR DAY EINMAL ANDERS

Wenn Sie das Labor-Day-Wochenende in den USA einmal auf besondere Weise feiern wollen, empfehlen wir Ihnen den World Championship Barbecue Goat Cook-Off in Brady, Texas. Sie

können selbst am Wettbewerb teilnehmen oder sich im Werfen von Ziegenburgern messen. Auf keinen Fall dürfen Sie sich das Barbecue entgehen lassen!



Curried Goat

Sobald Ziegen anfangen, Gras zu fressen verändert sich der Geschmack des Fleisches und die knochigen Viecher werden zäher, was nach komplizierteren und würzigeren Zubereitungsarten verlangt als bei Milchzicklein. Dieses in der Karibik beliebte Gericht eignet sich besonders gut. Wenn Ihr Fleischer kein Ziegenfleisch führt, kann er Ihnen aber sicher eine Bezugsquelle nennen.

FÜR 14-16 PERSONEN

CURRYPASTE

4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt

¾ Tasse Currypulver

1 Knoblauchknolle, geschält

1 EL grobes Meersalz

**1–2 frische Habañeros oder Scotch-Bonnet-Chilis
oder 4–5 frische Jalapeños, gehackt**

250 ml Pflanzenöl

1 Ziege, etwa 11½ kg, geviertelt

CURRYMOPP (OPTIONAL)

500 ml Hühner-, Rinderbrühe oder Bier

500 ml Apfelessig

350 ml Pflanzenöl

2 EL Currypulver

**Jamaican Barbecue Sauce (S. 318) oder South Florida
Citrus Sauce (S. 322, optional)**

1. Die Paste am Abend vor dem Barbecue zubereiten. Zwiebeln, Curry, Knoblauch, Salz und Chilis mit dem Pürrierstab oder im Mixer verarbeiten. Langsam das Öl hineinfließen lassen, bis eine dicke Paste entsteht. Das kann ggf. in zwei Schüben erfolgen.

2. Gummihandschuhe anziehen und das Fleisch gleichmäßig mit der Paste einreiben. In einen großen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

5. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf mit 240 ml Wasser verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

6. Die Ziegenviertel in den Smoker legen. Pro Pfund etwa 1¼ Stunden garen. Die dünnen Vorderviertel sind schneller gar als die fleischigen Hinterviertel, die je nach Größe bis zu 10 Stunden brauchen können. Die Viertel alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen und wenden.

7. Das fertige Fleisch aus dem Smoker nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend schneiden oder zerrupfen und ggf. mit Jamaican Barbecue Sauce oder South Florida Citrus Sauce servieren.

Serviervorschlag Wir mögen zu Curried Goat am liebsten Sweet Sally's Sweet Potato Salad (S. 357) und kühle Gurken mit Sourcream oder Joghurt. Als Dessert empfiehlt sich ein Teller mit frischem Obst, etwa Mango, Ananas und Papaya mit einem Schuss

frischen Limettensaftes.



BBQ-TIPP Tragen Sie stets Gummihandschuhe, wenn Sie mit Chilis hantieren, die so scharf sind wie Habañeros oder gar ihre karibischen Verwandten, die Scotch Bonnets. Im Vergleich dazu sind Jalapeños so mild wie Gummibärchen. Selbst bei weniger feurigen Schoten sollten Sie Handschuhe tragen oder sich sofort nach dem Anfassen gründliche die Hände waschen.

GUT GEBETTET

In vielen Gegenden des amerikanischen Südens galt Ziege noch vor ein oder zwei Generationen als übliches Barbecuefleisch, ganz im Gegensatz zu heute. Meist wurde sie in unterirdischen Feuergruben gesmokt, oft auf alten Bettfedern.



Stuffed Veal Roast

Dieses köstliche gefüllte Kalbsfilet bietet sich für besondere Gelegenheiten an. Die Idee - wenn auch nicht das Rezept - stammt aus *The Passion of Barbecue* der Kansas City Barbeque Society (1988, Hyperion), einer guten Inspirationsquelle. Vermutlich müssen Sie den Braten bei Ihrem Fleischer vorbestellen.

FÜR 4-6 PERSONEN

CHERYL'S CIDER SOAK (UND OPTIONALER MOP)

350 ml Cidre, Cider oder Apfelsaft

180 ml Apfelessig

½ mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

3 EL Pflanzenöl

1½ EL Worcestershiresauce

1 TL Zimt

1 TL getrockneter Thymian

800–900 g Sirloin Tip Veal Roast, etwa 5 cm dick, mit einer Tasche zum Füllen

FÜLLUNG

2 Streifen Frühstücksspeck, geschnitten

½ säuerlicher Apfel, z. B. Granny Smith, gewürfelt

2 EL Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

100 g Kalbshack

¼ Tasse Semmelbrösel

3 Datteln, entsteint und gehackt

3 Frühlingszwiebeln, geschnitten

2 EL frische Petersilie, fein gehackt

½ TL getrockneter Rosmarin, zerstoßen

1 Prise Zimt

1 Prise getrockneter Thymian

1. Die Marinadezutaten am Abend vor dem Barbecue in einem Schraubglas mischen. Den Braten in einem

Plastikbeutel mit der Marinade übergießen (auf die Tasche achten!) und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Den Braten aus dem Kühlschrank nehmen und dann abgießen; die Marinade aufheben, falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“). Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen, und in der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.

4. Den Frühstücksspeck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Apfel, Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und weich sautieren. Die Mischung zum Speck hinzufügen. Die restlichen Zutaten unterrühren und die Mischung anschließend locker in die Tasche des Bratens stopfen.

5. Soll der Mopp verwendet werden, die Marinade bei starker Hitze aufkochen und mehrere Minuten köcheln lassen. Warm halten.

6. Eine schwere Pfanne stark erhitzen und den Braten auf beiden Seiten scharf anbraten. Dann in den Smoker legen und 1¾–2 Stunden garen, in dieser Zeit

alle 20–30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Der Braten schmeckt am besten, wenn er eine Kerntemperatur von 63–66 °C (medium-rare) erreicht hat.

7. Den fertigen Braten aus dem Smoker nehmen und vor dem Aufschneiden 15 Minuten ruhen lassen.

Serviovorschlag Soll es ein elegantes Dinner werden, empfehlen wir Curry Pecans (S. 277 f.) zu Mango-Lime Spritzers (S. 411) als Aperitif. Lassen Sie darauf cremige Maissuppe folgen und reichen Sie zum Fleisch in Olivenöl sautierten Spinat. Abgerundet wird das Ganze schließlich von dünnen Scheiben South Georgia Pound Cake (S. 386) mit frischen Erdbeeren.



Cherry Cumberland Veal Chops

Kalbfleisch, das besonders mager ist, trocknet beim Smoken sehr leicht aus, wenn man nicht darauf achtet, es saftig zu halten. Das kann man z. B. durch Paste, Mopp oder Speckstreifen erreichen, in diesem Rezept verwenden wir dazu eine Paste sowie eine fruchtige Füllung. Eingesetzt haben wir sie erstmals in einem unserer anderen Bücher, *Sublime Smoke* (1996, Harvard Common Press).

FÜR 4 PERSONEN

KALBFLEISCH-KNOBLAUCH-PASTE

1 Knoblauchknolle, in einzelne Zehen zerteilt, bei niedriger Hitze in einer trockenen Pfanne weichgeröstet und geschält

1 EL Olivenöl

1¼ TL grobes Meersalz

4 dicke Kalbskoteletts, je 250–300 g, mit Taschen zum Füllen

2 EL getrocknete Kirschen oder Cranberrys

2 EL Zwiebel, fein gehackt

2 EL Portwein

2 EL weicher Frischkäse

1 EL frische Petersilie, fein gehackt

CUMBERLANDSAUCE

Saft und Schale von 1 mittelgroßen Orange

Saft und Schale von ½ mittelgroßen Zitrone

100 ml Portwein

6 EL Johannisbeerkonfitüre oder -gelee

2 EL Schalotten, fein gehackt

1 TL Dijon-Senf

frische gehackte Petersilie zum Garnieren

1. Die Knoblauchpaste 2–4 Stunden vor dem Barbecue zubereiten. Dazu Knoblauch, Öl und Salz in

einer Schüssel sorgfältig verrühren. Dick auf die Koteletts auftragen, diese in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Nun für die Füllung die restliche Paste mit Kirschen, Zwiebeln, Portwein, Frischkäse und Petersilie in einer zweiten Schüssel mischen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Koteletts aus dem Kühlschrank nehmen, füllen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

4. Die Saucenzutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, abseihen und bei Zimmertemperatur aufbewahren. (Die Sauce kann mehrere Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufgehoben werden. Vor der Verwendung wieder auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.)

5. Die Koteletts in den Smoker legen und 1¼–1½ Stunden garen. Sie sind fertig, wenn die Kerntemperatur 66 °C (medium-rare) erreicht. Die Koteletts dürfen nicht zu lange gegart werden!

6. Das Fleisch aus dem Smoker nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Heiß mit Cumberland Sauce

und Petersilie servieren.

FAMILIENANGELEGENHEIT

Es scheint egal, wohin man in Zentraltexas fährt - überall findet man ein Mikeska-Barbecuerestaurant im Selbstbedienungsstil. Rudy führt den Laden in Taylor, Jerry sitzt in Columbus, Maurice in El Campo und Clem in Temple. Sollte die Familie noch weiterwachsen, hat sie sich bald bis nach Dallas ausgedehnt.

Down-on-the-Ranch Venison Pot Roast

Herzhaft und anheimelnd eignet sich dieser Rehbraten sehr gut als Hauptgang eines Abendessens mit Freunden. Garen Sie das Fleisch lange genug, damit es von selbst zerfällt - köstlich!

FÜR 6 PERSONEN

DOWN-ON-THE-RANCH PASTE

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

1 EL Senf

1 EL Worcestershiresauce

1 gehäufter EL brauner Zucker

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL grobes Meersalz

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

60 ml Pflanzenöl

1 Rehbraten, etwa 1¼ kg

DOWN-ON-THE-RANCH MOP (OPTIONAL)

250 ml Rinderbrühe oder Bier

60 ml naturtrüber Apfelessig

60 ml Pflanzenöl

400 g Dosentomaten mit Saft

1 EL Senf

1 EL Worcestershiresauce

1. Die Pastenzutaten am Abend vor dem Barbecue mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem dicken Püree verarbeiten. Das Wild damit einreiben, in einen großen Plastikbeutel legen und dann über Nacht kalt stellen.

2. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 45 Minuten ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten mit 120 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Den Braten in den Smoker legen und 3 Stunden garen; dabei alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Den Braten anschließend auf ein großes Stück feste Alufolie legen und mit den Tomaten übergießen. Den Senf und die Worcestershiresauce hinzufügen. Die Folie fest verschließen und das Fleisch weitere 2 Stunden garen, bis es fast von selbst zerfällt.

6. Aus dem Smoker nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.



BBQ-TIPP Das Einwickeln des Fleisches nach der Hälfte der Garzeit bewirkt zwei Dinge: Zum einen bleibt das Fleisch so besonders saftig und aromatisch, zum anderen wird es vor einem zu starken Rauchgeschmack geschützt.

IHR EINSATZ, HERR PITMASTER

Der American Royal Invitational Barbecue-Wettbewerb, der jedes Jahr im Oktober stattfindet, hat seinen Ruf als „World

Series of Barbecue“ wahrlich verdient. Im Gegensatz zu anderen Cook-Offs sind alle Teilnehmer hier Sieger großer Wettbewerbe, und eine Teilnahme findet nur auf Einladung statt. Um zu gewinnen, muss man höchstes Können beim Smoken verschiedener Fleischsorten beweisen.

Wine-Sopped Venison Scallops

Diese zarten Rehscheiben werden durch die Rotweinmarinade zur Perfektion gebracht. Achten Sie darauf, das zarte Fleisch nicht zu lange zu garen!

FÜR 6 PERSONEN

RED WINE MARINADE

500 ml Rotwein

120 ml Rotweinessig

60 ml Pflanzenöl

1½ EL frische Salbeiblätter, fein gehackt oder 2 TL getrockneter Salbei

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

700 g Rehmedaillons (aus Lende oder Rücken), gegen die Faser in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

SOPPED-SAUCE

250 ml Rotwein-Marinade

250 ml Rinderbrühe

4 EL Johannisbeergelee

60 ml Crème de Cassis

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

1 TL frische Salbeiblätter, fein gehackt oder ½ TL getrockneter Salbei

¼ TL (oder mehr) Salz

15 g Butter

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1–2 EL Pflanzenöl

frische Salbeizweige zum Garnieren (optional)

1. Die Marinadezutaten 2–3 Stunden vor dem Barbecue mit dem Pürierstab oder im Mixer glatt rühren. Das Fleisch in eine nichtreaktive Schüssel oder einen Plastikbeutel legen und mit der Marinade (250 ml aufheben!) übergießen. Dann zugedeckt kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die restliche Marinade mit Brühe, Gelee, Crème de Cassis, Zwiebelstücken, Salbei und Salz in einem Topf verrühren. Bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis alles um die Hälfte eingekocht ist. Die Butter unterrühren und die Sauce warm halten.

4. Das Fleisch abgießen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Öl in einer schweren Pfanne sehr stark erhitzen und die Medaillons darin schubweise scharf anbraten (das dauert nur Sekunden!).

5. Das Fleisch in den Smoker legen und 20–25 Minuten garen, bis es ein leichtes Raucharoma hat, aber noch rare bis medium-rare ist.

6. Mit der Sauce beträufeln und sofort servieren. Nach Wunsch mit Salbeizweigen garnieren.



BBQ-TIPP Da Reh- und Hirschfleisch sehr mager ist, muss man seine sonst üblichen Kochgewohnheiten daran anpassen. Ist das Fleisch gefroren, sollte man es in einer Flüssigkeit auftauen, die zum Rezept passt, z. B. Rotwein oder Buttermilch. Das rohe Fleisch darf nicht zu lange an der Luft liegen. Während des Marinierens sollte es fest in Folie gewickelt werden, ebenso, wenn es nicht sofort serviert werden kann. Trotzdem sollte man Wild stets so rasch wie möglich nach dem Garen verzehren. Besonders edle Teile wie

Filetmedaillons sollten ganz aufgegessen werden, da sie sich nicht gut aufwärmen lassen.

SCHWEIN NR. 1

Jimmy Carter kennt sich mit Barbecue aus, deshalb engagierte er 1980 Sconyers Bar-B-Que aus Augusta, Georgia, um einen Lunch im Garten des Weißen Hauses auszurichten. Das 1956 in einem Schuppen eröffnete Restaurant wurde zu einem riesigen Erfolg und bedient heute bis zu 3000 Gäste am Tag. Trotz des Erfolges - oder gerade deshalb - hat der stolze Gründer Larry Sconyer ein personalisiertes Nummernschild mit der Aufschrift „No. 1 Pig“.

Gamy Sausage

Wenn Sie aus Wildbret Wurst herstellen wollen, müssen Sie dieses mit einem fetteren Fleisch, wie Wildschwein - oder wie wir es hier tun - Schweinefleisch, mischen. Genauere Anleitungen finden Sie in *Das perfekte Würstchen* (2011, HEEL Verlag).

ERGIBT ETWA 12 WÜRSTE, JE 120 G, FÜR 6 PERSONEN ODER MEHR

700 g Wildbret, gewolft

**700 g Wildschwein, gewolft oder
Schweinehackfleisch**

1 kleine rote Paprikaschote, fein geschnitten

60 ml trockener Rotwein

2 EL Parmesan, gerieben

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 TL getrockneter Oregano

2 TL getrocknetes Basilikum

2 TL Salz

1½ TL Fenchelsamen

**1–1½ TL mittelscharfe getrocknete Chilis, zerstoßen
oder 1 Prise Cayennepfeffer (optional)**

etwa 2 m Schweinedarm

Pflanzenöl

1. Die Vorbereitungen mindestens am Abend vor dem Barbecue beginnen. Alle Zutaten bis auf Schweinedarm und Öl in einer großen Schüssel sorgfältig verkneten. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Den Schweinedarm mehrere Stunden einweichen, dabei das Wasser mehrfach wechseln (weitere Hinweise siehe S. 94 f.).

3. Das kalte Wurstbrät mit dem Füllaufsatz des Fleischwolfes in den Darm füllen, sodass etwa 3 cm dicke und 12 cm lange Würste entstehen. Die einzelnen Würste zusammendrehen, mit Küchengarn abbinden und zwischen den Enden durchschneiden. Sollten Luftblasen entstehen, diese vorsichtig mit

einer Nadel anstechen. Die Würste können nun gesmokt werden. Im Kühlschrank aufbewahrt halten sie sich mehrere Tage, eingefroren bis zu einem Monat.

4. Wenn alles bereit ist, den Smoker auf 93–105 °C anheizen. Die Würste leicht mit Öl einreiben.

5. Die Würste in den Smoker legen und dann 2–2¼ Stunden garen, bis die Haut aussieht, als würde sie platzen. Lieber etwas vorsichtiger sein und die Würste länger garen – zum Testen eine Wurst aufschneiden und den Gargrad prüfen. Heiß servieren.

Serviervorschlag Servieren Sie diese Würste im Rahmen einer gemischten Wurstplatte mit Hill Country Links (S. 94 f.) und Store-Bought Hot Brats (S. 96). Reichen Sie dazu gutes Brot und einige herzhafte Beilagen wie Hot German Potato Salad (S. 356), Kraut Salad (S. 358 f.) und Devil-May-Care Eggs (S. 363). Als Nachtisch passt z. B. The Best Cure for a Southern Summer (S. 399).



BBQ-TIPP Gute Quellen für Wildbret oder Büffelfleisch in den USA sind zwei Firmen in Südtexas. Die Broken Arrow Ranch überwacht die Jagd und Verarbeitung von Rehen und Antilopen auf über 150

Ranches in Texas. Das Unternehmen aus Ingram erreicht man unter www.brokenarrowranch.com. Hugh Fitzsimmons' Rio Bravo Bison bei San Antonio züchtet mit Gras gefütterte Bisons, und ihr Fleisch ist in vielen Supermärkten im Südwesten erhältlich. In Deutschland sollten Sie sich an einen guten Fleischer wenden. Wild wird häufig auch direkt von Forstämtern verkauft.

Smoked Buffalo Steak

Der Amerikanische Bison erlebt ein langsames Comeback, vor allem auf den Great Plains und im Westen, wo amerikanische Ureinwohner häufig mit der Überwachung der Zuchten betreut sind. Das magere Fleisch, das überhaupt nicht nach Wild schmeckt, bietet eine angenehme Abwechslung zu gewöhnlichen Fleischsorten. Wie beim Wildbret muss man aber auch hier ein wenig Sorgfalt walten lassen.

FÜR 4 ODER MEHR PERSONEN

4 Rib-Eye-, Sirloin- oder Strip-Steaks vom Büffel à 250 g, 2–3 cm dick

SENF PASTE

2 EL brauner Senf

1½ TL Pflanzenöl

grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL Pflanzenöl

- 1.** Die Zutaten für die Senfpaste 1–2 Stunden vor dem Barbecue mischen, das Fleisch damit einreiben und zugedeckt kalt stellen.
- 2.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 3.** Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen.
- 4.** Das Öl in einer schweren Pfanne sehr stark erhitzen. Jeweils 2 Steaks hinzufügen und dann auf jeder Seite etwa 20 Sekunden scharf anbraten.
- 5.** Die Steaks in den Smoker legen und 20–30 Minuten garen, bis sie ein leichtes Raucharoma haben, aber noch rare bis medium-rare sind. Sofort servieren.

Ragin' Rabbit

Die würzige Cajun-Kruste lässt diesen Hasen auf Ihrer Zunge Haken schlagen.

FÜR 5-6 PERSONEN

CAJUN RAGIN' RUB

1 EL brauner Zucker

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1½ TL weißer Pfeffer

1½ TL Sellerialesalz

½–1 TL Cayennepfeffer

½ TL getrockneter Thymian

¼ TL Senfpulver

2 Kaninchen je etwa 1¼ kg, geviertelt

1 TL Pflanzenöl

1 TL körniger Dijonsenf

- 1.** Die Rubzutaten 2–3 Stunden vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Das Fleisch leicht mit Öl und Senf einreiben und dann gleichmäßig mit dem Rub bestreuen. In eine flache Auflaufform (am besten aus Glas) legen und zugedeckt kalt stellen.
- 2.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 3.** Die Kaninchenteile wieder aus dem Kühlschrank nehmen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen. Ein etwa 1 m langes Sehtuch gründlich anfeuchten. Die Auflaufform abdecken und das Sehtuch in mehreren Lagen lose darüberlegen.
- 4.** Die Auflaufform in den Smoker stellen und das Fleisch etwa 1¼ Stunden garen. Das Tuch dabei in einem mit Holz befeuerten Smoker mehrmals mit warmem Wasser neu befeuchten, bei anderen Smokerarten jedes Mal, wenn der Deckel geöffnet wird. Das Tuch wird sich braun verfärben, aber nicht verbrennen, wenn es feucht gehalten wird. Anschließend das Tuch entfernen und das Fleisch weitere 15–25 Minuten smoken, bis es gut durchgebraten, aber noch saftig ist.

Als sie eines Tages bei gesmokten Rippchen in North Carolina saßen, beschlossen der Autor Lolis Eric Elie und der Fotograf Frank Stewart bei *Smokestack Lightning* (1996, Farrar, Straus and Giroux) zusammenzuarbeiten. Sie machten sich auf die Suche nach dem amerikanischen Alltag und der Kultur, gesehen durch die Tradition des Barbecues. Elie und Stewart waren sehr erfolgreich und servieren uns in ihrem Buch zahlreiche Geschichten, Beobachtungen, Reflektionen und atmosphärische Bilder.

Serviertvorschlag *Beginnen Sie die Mahlzeit mit Smoked Spud Skins (S. 224) frisch aus dem Smoker. Zum Fleisch passen leicht gebutterte Nudeln, Killed Salad (S. 349 f.), Squash Relish (S. 370) und als Abschluss Peanut Butter Cake (S. 385).*



BBQ-TIPP Zweck des Tuches beim Ragin' Rabbit und bei anderen Rezepten ist es, mageres Fleisch während des langsamen Smokens schön saftig zu halten. In Water Smokern und Cookshack-Öfen, in denen ohnehin eine feuchte Atmosphäre herrscht, können Sie darauf verzichten.



Fabelhaftes Federvieh



Freizeitköche sind mit armen Hühnchen bisher wirklich nicht gerade sanft umgegangen. Einem Huhn den Hals umzudrehen, wie es unsere Großmütter manchmal noch taten, ist nicht halb so schlimm wie das, was manche den Tieren auf dem Grill antun. Eine Mahlzeit, die saftig und köstlich sein sollte, ist stattdessen oft trockener als die Sahara und so reizvoll wie Flitterwochen in Sibirien.

Beim langsamen Smoken bleibt das zarte Fleisch hingegen saftig und bekommt ganz neue Geschmacksdimensionen. Wenn Sie diese Rezepte erst einmal probiert haben, werden Ihnen gegrillte Hühnchen wohl nie wieder schmecken.

Birds of Paradise

Dieses paradiesische Gericht stammt aus der Karibik. Die Kräuterpaste verleiht dem Huhn ein intensives Aroma, und die großartige Mojosauce rundet das Ganze perfekt ab.

FÜR 5-6 PERSONEN

NAME-YOUR-HERB-PASTE MIT MINZE, PETERSILIE UND KORIANDER

1½ Tassen frische Kräuter (eine Mischung aus Minze, glattblättriger Petersilie und Koriander, je etwa ½ Tasse)

10–14 Knoblauchzehen

1 TL Salz

180 ml Olivenöl

2 ganze Hühner, je etwa 1¾ kg

MOJO

**180 ml Orangensaft, frisch gepresst und 2 EL
Orangenschale, abgerieben**

180 ml Limettensaft, frisch gepresst

6–8 Knoblauchzehen, fein gehackt

180 ml Olivenöl

2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

2 TL getrockneter Oregano

1 TL Salz oder mehr

$\frac{1}{3}$ Tasse Koriander, gehackt

1. Die Kräuterpaste am Abend vor dem Barbecue mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Dazu erst Kräuter, Knoblauch und Salz verarbeiten und dann langsam das Öl hineinfließen lassen.

2. Gegebenenfalls die Innereien aus der Körperhöhle der Hühner entfernen.

3. Anschließend die Hühner großzügig innen und außen mit der Paste einreiben, und diese auch so weit wie möglich unter der Haut verteilen, ohne diese einzureißen. Die Hühner in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

4. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

5. Die Hühner aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

6. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Mojoszutaten mit Ausnahme des Korianders mischen. 360 ml für die Sauce aufheben, den Rest mit 250 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

7. Die Hühner mit der Brust nach unten in den Smoker legen. 3½–4 Stunden garen und dabei alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Nach der Hälfte der Garzeit die Hühner einmal wenden. Sie sind gar, sobald sich die Keulen frei bewegen lassen und die Kerntemperatur 82–85 °C erreicht.

8. Die Hühner aus dem Smoker nehmen und 5–10 Minuten ruhen lassen.

9. Falls die Mojosauce noch nicht fertig ist, diese nun zubereiten und den Koriander unterrühren.

10. Die Haut der Hühner entfernen, das Fleisch

aufschneiden und mit dem Mojo servieren.

Serviertvorschlag *Decken Sie den Tisch hübsch, und legen Sie Salsamusik auf. Bieten Sie getrocknete Kokosnuss-Stücke zum Knabbern an. Als Beilagen zum Huhn empfehlen wir luftigen weißen Reis sowie Mango and Avocado Salad (S. 361). Als Dessert passt das Mojito-Sorbet (S. 396) besonders gut.*



BBQ-TIPP Perfektionisten dressieren die Hühnchen vor dem Smoken, damit sie hübscher aussehen, für den Geschmack ist das allerdings nicht notwendig.

„BARBECUE MAN“

Arthur Bryant war in Barbecuekreisen so berühmt, dass sein Nachruf in der *New York Times* lediglich mit „Arthur Bryant, Barbecue Man“ betitelt war. Im Osten Texas' in Armut aufgewachsen kaufte er 1946 seinem älteren Bruder Charlie das legendäre Barbecuerestaurant in Kansas City ab. Bis zu seinem Tod 1982, stand der „Barbecue Man“ fast jeden Tag an seinen weiß gefliesten Smokern. Für Calvin Trillin war das Arthur Bryant's das beste Restaurant der Welt, Bryan selbst bezeichnete seinen Laden einfach als „Haus des guten Essens“.



Finger Lickin' Fried Smoked Chicken

Wenn man in Kansas City essen geht, muss man oft eine harte Entscheidung zwischen erstklassigem Barbecue und überirdisch gut gebackenem Huhn treffen, das man z. B. im Stroud's bekommt. Diese Technik hier, die erstmals von Bobby Seale angewendet wurde, ist ein Kompromiss zwischen beidem: Sie badet die Vögel in Rauch, bevor sie eine knusprige Kruste bekommen.

FÜR 4 PERSONEN

1½–1¾ kg Hühnerteile

etwa 700 ml Buttermilch

1½ EL Tabasco oder eine andere scharfe ChilisaUCE

2–3 TL grobes Meersalz

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

200 g Mehl

700 g Pflanzenfett, z. B. Palmin

3 EL Fett von ausgelassenem Frühstücksspeck

1. Die Hähnerteile vor dem Barbecue mindestens 3 (und bis zu 12 Stunden) nebeneinander in eine flache Schale legen. Buttermilch und Tabasco darübergießen und die Hähnerteile wenden, sodass sie möglichst vollständig bedeckt sind. Die Schale zugedeckt kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Hähnerteile abgießen, die Marinade jedoch im Kühlschrank aufbewahren. Dann bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

4. Die Hähnerteile anschließend in den Smoker legen und 35–45 Minuten garen, bis das Fleisch ein sanftes Raucharoma hat, aber noch nicht durchgegart ist.

5. Die Teile nun wieder in ihr Buttermilchbad zurücklegen. Das Mehl zusammen mit Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Papiertüte geben.

6. Palmin und ausgelassenes Fett in einer 26–30 cm großen, gusseisernen Pfanne bei starker Hitze

schmelzen. Sobald Blasen aufzusteigen beginnen, die Hitze auf mittel bis hoch reduzieren. Die Hühnerteile einzeln abgießen und in die Tüte mit dem Mehl geben, kräftig durchschütteln, damit sie rundherum mit Mehl bedeckt sind.

7. Die Hühnerteile mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen, sodass sie dicht an dicht liegen, sich aber dabei möglichst nicht berühren. Auf mittlere Hitze reduzieren, die Pfanne zudecken und das Huhn 10–11 Minuten braten. Die Hitze weiter reduzieren, den Deckel abnehmen und die Teile einmal wenden. Nun weitere 10–11 Minuten braten, dabei eventuelle Fettspritzer auf dem Herd stets sofort wegwischen. Die fertigen Hühnerteile sollten außen dunkelbraun und innen zart und saftig sein. Ein Stück anschneiden, um den Gargrad zu prüfen. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf Papiertüchern abtropfen lassen und sofort heiß servieren.

Serviovorschlag Für ein altmodisches Sonntagsessen empfehlen wir als Beilagen Country Collard Greens (S. 334 f.), Flash-Fried Okra (S. 332), Kartoffelbrei mit Knoblauch und Sauce, Sweet Potato Biscuits (S. 345), Squash Relish (S. 370) und dazu

literweise Sunny Sweet Tea (S. 411). Als Dessert darf der Peanut Butter Cake (S. 385) nicht fehlen.

Chicken-Wrapped Apple Sausage

In den letzten Jahren keimte erneut Interesse an Wurst auf, was zur Entstehung neuer Varianten führte, die deutlich magerer sind als die alten. In den USA halten wir Bruce Aidells' landesweit vertriebene Marke für eine der besten, was ihr Gleichgewicht an Herzhaftigkeit und Bekömmlichkeit angeht; dennoch gibt es auch viele kleine lokale Märkte, die eigene Sorten herstellen. Falls Sie keine mit Apfel gewürzte Hühnerbratwurst finden, können Sie diese durch eine gewöhnliche Geflügelbratwurst ersetzen.

FÜR 4 PERSONEN

HÜHNCHEN-APFEL-MARINADE

250 ml Apfelsaft

120 ml Apfelessig

2 EL Olivenöl

**2 EL Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45)
oder eine andere herzhafte Gewürzmischung nach
Geschmack**

1 EL + 1 TL brauner Senf

4 Hähnchenbrüste ohne Knochen, flach geklopft

1 TL Olivenöl

4 rohe Geflügelbratwürste

1½ TL brauner Senf

30 g Zwiebeln, fein gehackt

**weiterer Wild Willy's Number One-derful Rub oder
eine andere herzhafte Gewürzmischung nach
Geschmack**

**1 säuerlicher Apfel, entkernt und in dünnen
Scheiben geschnitten**

60 ml Hühnerbrühe

1. Die Marinadezutaten 2–3 Stunden vor dem
Barbecue in einem Schraubglas mischen. Das Fleisch
in eine flache, nichtreaktive Schale oder einen

Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

4. Das Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Die Würste hineinlegen und fast durchbraten. Anschließend wieder herausnehmen, das Bratfett aufheben und die Würste leicht abkühlen lassen. Dann mit dem Senf einreiben.

5. Das Huhn abgießen und 240 ml der Marinade aufheben. Auf jede Hühnerbrust eine Wurst legen und 1–2 TL Zwiebelwürfel darüberstreuen. Das Fleisch fest um die Würste wickeln, und jede Rolle mit einem Zahnstocher feststecken. Die Wurstenden müssen nicht komplett umschlossen sein, die Rollen sollen aber so hübsch wie möglich aussehen. Die Oberseiten der Rolle mit dem Rub bestreuen.

6. Die Rollen in den Smoker legen und etwa 25 Minuten garen, bis das Huhn durchgebraten, aber noch zart und saftig ist.

7. In der Zwischenzeit die restlichen Zwiebelstücke

sowie die Apfelscheiben in das Bratfett geben und bei mittlerer Hitze sautieren, bis sie weich sind. Die Brühe und die restliche Marinade hinzugießen, und alles aufkochen lassen. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdunstet ist.

8. Die Rollen aus dem Smoker nehmen und auf Tellern anrichten. Die Apfelsauce darüberlöffeln und sofort servieren.

AUGE IN AUGEN MIT LBJ

Als Vorsitzender der Schwarzen Panther stimmte Bobby Seale mit US-Präsident Lyndon B. Johnson in nichts überein - außer dem Barbecue. 1988 verfasste Seale einen Tribut an das „Q“, das er im Restaurant seines Onkels in Liberty, Texas, so liebte. Zudem schrieb er darüber, wie man es mithilfe von Marinaden, die mit flüssigem Rauch aromatisiert wurden, auf dem eigenen Grill nachkochen konnte. *Barbeque'n with Bobby* (Ten Speed Press) ist mit seinen Tipps und Geschichten ein wahres Juwel. Vielleicht werden Sie im Antiquariat fündig.



Chicken Oregano

Knoblauch und Huhn vertragen sich ausgesprochen gut, und wie jeder italienische Koch Ihnen bestätigen wird, ist Oregano oft der Dritte im Bunde.

FÜR 6-8 PERSONEN

OREGANO-MARINADE

500 ml Olivenöl (eine preiswerte Sorte ist ausreichend)

250 ml Zitronensaft, frisch gepresst

6–8 Knoblauchzehen

2 TL Salz

4 EL frischer Oregano, gehackt oder 2 EL getrockneter Oregano

8 Hähnchenbrüste mit Knochen, je 200–250 g

frische Oreganozweige zum Garnieren (optional)

1. Die Marinadezutaten 4–8 Stunden vor dem Barbecue mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Die Haut der Hühnerteile lockern, und die Teile in eine flache, nichtreaktive Schale oder einen Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und kalt stellen. Gegebenenfalls einmal wenden.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Huhn aus dem Kühlschrank nehmen, abgießen und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Die Teile mit der Hautseite nach oben in den Smoker legen und 50–60 Minuten garen, bis das Fleisch durchgebraten ist und der austretende Fleischsaft ganz klar ist, wenn das Fleisch mit einer Gabel angestochen wird. Die Hühnerteile sofort heiß servieren und nach Geschmack mit Oreganozweigen garnieren.

Serviertvorschlag Zu diesem einfachen Gericht passen *Sweet and Sour Cukes* (S. 353), *Bratkartoffeln* und als Nachtisch *Lemon Pudding Ice Cream Pie* (S. 378).

Alternative: Chicken Tarragon Ersetzen Sie den

Zitronensaft durch Estragonessig, den Oregano in der Marinade durch Estragon und die Oreganozweige durch Estragonzweige.



Alabama Smoked Chicken Sandwich

Big Bob Gibson's in Decatur, Alabama, bringt ungewöhnliches Barbecuehuhn auf den Tisch. Nach dem Garen wird es dann in eine weiße Barbecuesauce getaucht, deren Rezept aus den Anfangstagen von Big Bob's vor gut achtzig Jahren stammt. Keiner weiß mehr, wie oder warum diese Sauce entstand, sie wurde jedoch ebenso zu einem Wahrzeichen des Restaurants wie das Schild mit dem tanzenden Schwein. Don McLemore, der heutige Eigentümer, sagt, sein Großvater, Big Bob, mischte die berühmte Sauce zunächst aus Mayonnaise, Essig und schwarzem Pfeffer zusammen. Dies hier ist nun unser bescheidener Versuch, die Spezialität in unserem Smoker nachzukochen, und zwar mithilfe schnell und einfach zu garender Hühnchenbrust.

SOUTHERN SUCCOR PORK RUB

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Paprikapulver

1 EL Demerara-Zucker

1½ TL grobes Meersalz

½ TL Senfpulver

¼ TL Cayennepfeffer

6 Hähnchenbrüste ohne Knochen, leicht geklopft

ALABAMA GREAT WHITE

250 ml Mayonnaise (echte, kein Miracel Whip!)

50–60 ml (Apfel-)Essig

1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

1 TL grobes Meersalz

1–2 Prisen Zwiebelpulver

1–2 Prisen Cayennepfeffer

12 große Scheiben Weißbrot, getoastet

6 knackige Salatblätter

Green Tomato Chowchow (S. 368 f.) oder ein anderes würziges Relish

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen. Das Fleisch damit einreiben und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3.** Für die Sauce die Mayonnaise mit der Hälfte des Essigs kräftig verrühren. Die restlichen Zutaten sowie 1 EL Wasser hinzugeben und alles weiterrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. 60 ml der Sauce mit 60 ml Wasser als Mopp verrühren.
- 4.** Das Fleisch mit einem Drittel des Mopps beträufeln. In den Smoker legen und 25–30 Minuten garen. In einem mit Holz befeuerten Smoker das Fleisch nach etwa 15 Minuten einmal wenden und moppen. Bei anderen Smokerarten das Fleisch erst nach dem Garen mit dem restlichen Mopp beträufeln.
- 5.** Die 12 Bratscheiben auf einer Seite mit Sauce bestreichen. Auf 6 Scheiben jeweils ein Salatblatt legen. Darauf eine Hühnchenbrust und einen großzügigen Klecks Chowchow geben, mit den

restlichen Brotscheiben bedecken, halbieren und mit dem Rest der Sauce servieren.

Smoked Chicken Sandwich with Summer Confetti

Wäre das vorherige Sandwich Countrysänger Tim McGraw, so wäre dies hier Faith Hill (seine Ehefrau) - eng verwandt, aber viel hübscher und eleganter. Mit den bunten Kräutern, Tomate, Zwiebeln und Paprika ähnelt es einem Sommergarten.

FÜR 6 PERSONEN

CONFETTI PASTE

1 EL frisches Basilikum, fein gehackt

1 EL frische Petersilie, fein gehackt

2 EL Olivenöl

1 EL Flüssigkeit aus einem Glas eingelegter

Peperoncini

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

¾ TL grobes Meersalz

6 Hühnchenbrüste ohne Knochen, flach geklopft

SALAT-TOPPING

80 g mit Paprika gefüllte grüne Oliven, gehackt

1 kleine reife Tomate, gewürfelt

40 g rote Zwiebeln, fein gehackt

2–3 EL Peperoncini, fein gehackt

2 EL frischer Basilikum, fein gehackt

2 EL frische Petersilie, fein gehackt

2 EL Olivenöl

1 TL Dijon-Senf

1 Prise Salz

**12 große Scheiben Sauerteig-Weißbrot oder anderes
gutes Sandwichbrot**

6 Scheiben Provolone (Käse)

- 1.** Die Zutaten für die Paste mindestens 2 Stunden, besser am Abend vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Das Huhn sorgfältig damit einreiben, fest in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- 2.** In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Dazu alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen und kalt stellen.
- 3.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 4.** Das Huhn auswickeln und in den Smoker legen. 25–30 Minuten garen. Auf jede Hühnchenbrust eine Käsescheibe legen und einige Minuten weitersmoken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
- 5.** Auf 6 Brotscheiben je eine Hühnchenbrust legen. Die Gemüsemischung dann gleichmäßig darauf verteilen, mit den restlichen Brotscheiben bedecken, halbieren und sofort servieren.

Alternative: Smoked Chicken Salad with Summer Confetti Falls es etwas leichter werden soll, lassen Sie Brot und Käse einfach weg. Schneiden Sie die Hühnchenbrüste auf und arrangieren Sie diese fächerförmig auf den Tellern. Verteilen Sie das Gemüse darüber und servieren Sie das Ganze

entweder warm oder leicht gekühlt.

FAHREN SIE NIEMALS OHNE NACH TEXAS

Robb Walshs *Legends of Texas Barbecue Cook Book* (2002, Chronicle Books) ist der ultimative Reiseführer zu diesem faszinierenden Thema. Walsh schreibt unterhaltsam und gleichzeitig lehrreich, er erzählt Geschichten über die Männer hinter dem Fleisch, bietet traditionelle Rezepte an und gibt gute Ratschläge zu Restaurants, Barbecue-Wettbewerben und vielem mehr. Für einen Texaner ist der Besitz einer Ausgabe dieses Buches geradezu Pflicht, ebenso für jeden Touristen, der die Seele des Staates erkunden will.



Green Chile Chicken Soup

Wie mehrfach erwähnt smoken wir oft mehr als nötig, um bewusst Fleisch für andere Gerichte übrig zu behalten. Diese Suppe ist eines unserer Lieblingsrezepte, wenn Hühnchen übrig bleibt. Sie ist aber so lecker, dass man leicht in Versuchung kommt, Hühnchen extra dafür zu smoken. Man kann das Fleisch aber problemlos einen oder zwei Tage im Voraus zubereiten.

FÜR 8 PERSONEN

SOUTHWEST HEAT

2 EL getrocknete rote Chilischoten (New Mexican), gemahlen

2 EL getrocknete Ancho-Chilis, gemahlen

2 TL grobes Meersalz

2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

¾ TL getrockneter Oregano

4–5 Hühnchenbrüste mit Knochen, je 200–250 g

SUPPE

2 EL Pflanzenöl

1½ mittelgroße Zwiebeln, gehackt

2–3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 l Hühnerbrühe

400 g Dosentomaten, idealerweise mexikanisch gewürzt

120 g geröstete milde grüne Chilis, z. B. New Mexican oder Poblano, gehackt

1½ TL getrockneter Oregano

Salz

gehackter Koriander und geriebener Käse (Monterey-Jack, ersatzweise junger Gouda) zum Garnieren

1. Die Rubzutaten mindestens 2 Stunden vor dem Barbecue (besser am Abend zuvor) in einer kleinen

Schüssel mischen. Die Haut der Hühnerbrüste vorsichtig lösen und die Gewürzmischung sorgfältig einmassieren, auch unter der Haut. In einen Plastikbeutel oder ein zugedecktes Gefäß legen und mindestens 1½ Stunden kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Die Hühnerteile mit der Hautseite nach oben in den Smoker legen. 50–60 Minuten garen, bis das Fleisch durchgebraten ist und der austretende Fleischsaft klar ist, wenn das Fleisch mit einer Gabel angestochen wird.

5. In der Zwischenzeit die Suppe vorbereiten. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und sautieren, bis die Zwiebeln weich und an den Rändern leicht gebräunt sind. Mit der Brühe aufgießen, Tomaten, Chilis, Oregano hinzufügen und mit Salz abschmecken. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und alles 25–30 Minuten köcheln lassen, bis das ganze Gemüse weich ist. (Bis zu diesem Punkt kann die Brühe 1-2 Tage vorher vorbereitet und kalt gestellt werden.)

6. Sobald die Hühnerteile etwas abgekühlt sind, das Fleisch in mundgerechte Stücke zerteilen. Haut und Knochen entsorgen (oder für die spätere Zubereitung einer Brühe aufheben).

7. Das Fleisch in die Suppe geben und diese weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die fertige Suppe in Schalen gießen, mit Koriander und Käse bestreuen und sofort servieren.



Hot Times Jalapeño Turkey Breast

Spanische Entdecker feierten bereits Erntedankfest in der Nähe von El Paso, als die amerikanischen Pilgerväter und -mütter noch kleine Kinder in England waren. Ist das nicht ein guter Grund, dem nächsten Erntedankessen ein südwestamerikanisches Flair zu verleihen?

FÜR 6-8 PERSONEN

INJEKTIONSFLÜSSIGKEIT

80 ml Pflanzenöl

80 ml Flüssigkeit von eingelegten Jalapeños

1 TL Senf

etwa 2¼-3 kg Putenbrust

HOT TIMES RUB

2 EL grobes Meersalz

2 gehäufte EL brauner Zucker

2 TL Zimt

½ TL Senfpulver

½ TL Cayennepfeffer (optional)

HOT TIMES MOP (OPTIONAL)

500 ml Hühner- oder Putenbrühe

60 ml Pflanzenöl

60 ml Flüssigkeit von eingelegten Jalapeños

60 ml Jalapeño-Gelee

**Jalapeach Barbecue Sauce (S. 319 f.) oder Bar-BQ
Ranch Sauce (S. 312 f., optional)**

1. Die Zutaten für die Injektionsflüssigkeit am Abend vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. 2 EL der Flüssigkeit aufheben, den Rest mit einer Küchenspritze an mehreren Stellen in das Fleisch injizieren und dabei die Nadel hin und her bewegen, damit die Flüssigkeit in verschiedene Richtungen verteilt wird. Die restliche Flüssigkeit mit den Fingern in das Fleisch einmassieren, soweit wie möglich auch

unter die Haut, ohne diese dabei einzureißen.

2. Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen. Das Fleisch sorgfältig damit einreiben, in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Putenbrust aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Ein 1 m langes Absehtuch gründlich anfeuchten. Das Fleisch hineinwickeln und die Enden fest verknoten.

5. Das Fleisch nun mit der Hautseite nach oben in den Smoker legen und pro Pfund 1¼–1½ Stunden garen, bis die Kerntemperatur 82 °C erreicht. Das Tuch alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) erneut anfeuchten.

6. Nach 4 Stunden das Tuch entfernen und entsorgen. Die restliche Garzeit hindurch das Fleisch moppen, falls das in dem jeweiligen Smoker möglich ist (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“). Soll das Fleisch gemoppt werden, die Moppzutaten in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen. Gegebenenfalls alle 30 Minuten moppen.

7. Die fertige Putenbrust aus dem Smoker nehmen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Dazu nach Geschmack Jalapeach Barbecue Sauce oder Bar-BQ Ranch Sauce reichen.

Serviertvorschlag Für ein etwas anderes Festmahl servieren Sie als Auftakt Little Devils (S. 279) und Sangrita Marias (S. 407). Als erster Gang folgt Texas Terrine (S. 301). Zum Hauptgang reichen Sie San Antonio Cactus and Corn Salad (S. 353 f.), mit Knoblauch sautierten Spinat und Blue Corn Muffins (S. 346). Peanutty Pie (S. 374) ist dann der perfekte Abschluss.

Alternative: Glazed Hot Times Jalapeño Turkey Breast Suchen Sie nach einer raschen Glasur für die Putenbrust, erhitzen Sie einfach gleiche Teile Jalapeño-Gelee und Hühnerbrühe. Löffeln Sie diese über die einzelnen Scheiben oder servieren Sie die Mischung separat.



Wildly Stuffed Turkey Breast

In den sechs Jahren, seit wir dieses Rezept kreierten, ist es zu einem absoluten Favoriten in Cheryls Familie geworden. Es passt sehr gut zu Thanksgiving, wir bereiten es aber auch zu anderen festlichen Gelegenheiten im Herbst und Winter zu.

FÜR 6-8 PERSONEN

2–2½ kg Putenbrust ohne Knochen

60 ml Hühner- oder Putenbrühe

2 EL Orangensaftkonzentrat

3 EL Pflanzenöl

WILD PASTE

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

30 g weiche Butter

1 EL Orangensaftkonzentrat

1 EL grobes Meersalz

FÜLLUNG

40 g getrocknete Cranberrys

3 EL Orangensaftkonzentrat

60 g Butter

60 g rote Zwiebeln, gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

**2 Tassen gekochter Wildreis oder je zur Hälfte Wild-
und Naturreis**

40 g Pekannüsse, gehackt

3 EL frischer Thymian oder Petersilie, fein gehackt

3 EL Hühner- oder Putenbrühe

grobess Meersalz

1. Das Fleisch am Abend vor dem Barbecue relativ flach klopfen. Brühe, Orangensaftkonzentrat und Öl in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit einer Küchenspritze an mehreren Stellen in das Fleisch injizieren und dabei die Nadel hin und her bewegen,

damit die Flüssigkeit in verschiedene Richtungen verteilt wird.

2. Die Zutaten für die Paste in einer Schüssel mischen. Das Fleisch sorgfältig damit einreiben, in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Die Cranberrys in einer kleinen Schüssel mit dem Orangensaftkonzentrat verrühren. Die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebeln hinzufügen und sautieren, bis sie weich sind. In eine Schüssel schütten und die restlichen Zutaten inklusive der Cranberrymischung hineingeben. Die Füllung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und dieses von der langen Seite her aufrollen. Mit Küchengarn so fest zusammenbinden, dass sich die Füllung noch ein wenig ausdehnen kann.

6. Ein 1 m langes Absehtuch gründlich anfeuchten. Den Rollbraten hineinwickeln und die Enden fest

verknoten.

7. Das Fleisch mit der Hautseite nach oben in den Smoker legen und pro Pfund $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Stunden garen, bis die Kerntemperatur 82 °C erreicht. Das Tuch alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) erneut anfeuchten.

8. Nach 3 Stunden das Tuch entfernen und entsorgen. Das Fleisch weitergaren, bis es durchgebraten ist. Anschließend aus dem Smoker nehmen und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



BBQ-TIPP Falls die Putenbrust, die Sie bekommen, kleiner ausfällt, als die von uns vorgeschlagene Größe, ist das auch kein Problem. Geben Sie die restliche Füllung einfach in eine Auflaufform und erwärmen Sie das Ganze als Beilage im Ofen oder auch im Smoker.

GUTE EINKAUFSMÖGLICHKEITEN

Immer mehr Barbecue-Wettbewerbsteams haben eigene Websites. Darauf erfahren Sie alles über das Team und die Wettbewerbe, an denen es teilnimmt. Oft kann man auch etwas kaufen, von Mützen mit dem Teamlogo bis zu Cateringangeboten. Eine (nicht vollständige) Liste finden Sie unter www.southernbarbecue.com. In Deutschland ist der Deutsche Grillsportverein die erste Anlaufstelle



Two-Steppin' Turkey Legs

Wenn Sie erst einmal eine dieser köstlichen Keulen in den Händen halten, werden Sie selbst Two-Step tanzen.

FÜR 6 PERSONEN

6 Putenkeulen

3 EL Worcestershiresauce

1 EL Pflanzenöl

TWO-STEPPIN' LEG RUB

2 EL grobes Meersalz

1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

1 EL Zwiebelpulver

1 EL brauner Zucker

½ TL Cayennepfeffer

TWO-STEPPIN' LEG MOP (OPTIONAL)

restlicher Two-Steppin' Leg Rub

250 ml weißer Essig

1 EL Worcestershiresauce

1 EL Pflanzenöl

Black Sauce (S. 314, optional)

1. Die Vorbereitungen mindestens 4 Stunden, besser am Abend vor dem Barbecue beginnen. Die Haut an den Keulen lösen. Dazu vorsichtig den Finger so weit wie möglich darunterschieben, ohne die Haut zu zerreißen.

2. Die Worcestershiresauce in einem Schraubglas mit dem Öl mischen. Die trockenen Gewürze in einer Schüssel mischen. Die Keulen dünn mit der Flüssigkeit einreiben, auch unter der Haut. Dann großzügig mit dem Rub bestreuen, und auch diesen unter die Haut reiben. Den restlichen Rub aufheben. Die Keulen in einen großen Plastikbeutel legen und 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Keulen aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
5. Falls die Keulen gemoppt werden sollen (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

IMMER SCHÖN EINFACH

In seinem herrlichen *American Taste* (1982, Arbor House) prahlt James Villas mit dem Barbecue seiner Heimat North Carolina. Der frühere Town-and-Country-Herausgeber erzählt, dass das Bild in allen berühmten Barbecue-Schuppen im Staat gleich ist: „Ein Tresen mit kurzen Hockern, einfache Holztische und -stühle, Papierservietten, Plastikgabeln und -eisteegläser, Flaschen mit roter Pfeffer-Essigsauce, Countrymusik aus der brandneuen Jukebox und ein Portrait von Jesus.“

6. Die Putenkeulen in den Smoker legen und dann 3½–4 Stunden garen, bis sie sehr weich sind und der austretende Fleischsaft klar ist. Alle 45 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Die Keulen heiß servieren – sie werden mit den Fingern gegessen. Nach Geschmack mit Black Sauce

bestreichen.

Serviervorschlag Reichen Sie zu den Putenkeulen einfache Hausmannskost, z B. Devil-May-Care Eggs (S. 363), Sweet and Sour Cukes (S. 353) sowie Buttermilk Onion Rings (S. 336).

Hot Browns

In Louisvilles großem alten Hotel, dem Brown, entstand das „Hot Brown“-Sandwich, das wir hier durch geräucherte Pute verfeinern, die wir noch übrig hatten.

FÜR 2 PERSONEN

KÄSESAUCE

50 g Butter

1 EL Zwiebel, fein gehackt

1½ EL Mehl

250 ml Vollmilch

1 TL Worcestershiresauce

¼ TL Senfpulver

¼ TL Paprikapulver

60 g junger/mittelalter Cheddar, geraspelt

Salz nach Geschmack

4 Scheiben Weißbrot

**250 g gesmokte Putenbrust, zerrupft oder
geschnitten und erwärmt**

4 Streifen Frühstücksspeck, knusprig gebraten

4 dünne Scheiben reife Tomate

1½ EL Parmesan, gerieben

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebelstücke hineingeben und darin weich sautieren. Das Mehl unterrühren und 1–2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Milch, Worcestershiresauce, Senf- und Paprikapulver hinzufügen und dann 3–5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Die Hitze reduzieren und den Käse einstreuen; dabei ständig rühren. Die Sauce mit Salz abschmecken. Bis zur Verwendung im Wasserbad warm halten.

3. Die Brotscheiben toasten, diagonal schneiden und auf zwei Tellern anrichten. Auf jeden Teller die Hälfte der Putenbrust und der Sauce geben, die Speckstreifen, Tomatenscheiben und den Parmesan darüber verteilen. 5 Minuten in den Ofen stellen und

dann sofort servieren.

Quacker 'Q'

Wenn Sie wie ein professioneller Pitmaster angeben wollen, tauchen Sie ihre Ente in diese Marinade, ähnlich der Version, die von James Beard, dem Meister der amerikanischen Kochkunst erfunden wurde. Die asiatisch angehauchte Marinade und die Pflaumensauce werden ein Lächeln auf Ihre Lippen zaubern.

FÜR 4-6 PERSONEN

4–6 Entenbrüste, je etwa 150 g

JAMES BEARD'S BASIC BARBECUE MARINADE

120 ml Sojasauce

120 ml trockener Sherry

120 ml starker schwarzer Tee

2 EL Honig

2 EL Erdnussöl

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

½ TL Anispulver

½ TL Nelkenpulver

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Plum Good Slopping Sauce (S. 323, optional)

1. Die Entenbrüste ungefähr 3 Stunden vor dem geplanten Barbecue in einem Dampfgarer 25–30 Minuten dünsten.

2. In der Zwischenzeit die Marinadezutaten in einem Schraubglas mischen. Das Fleisch in eine nichtreaktive Schale oder einen Plastikbeutel geben, mit der Marinade übergießen und erst einmal 2 Stunden kalt stellen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Entenbrüste aus dem Kühlschrank nehmen und abtropfen lassen. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Marinade aufheben und in einem schweren Topf erst aufkochen und dann um ein Drittel einkochen lassen.

5. Das Fleisch mit der Hautseite nach oben in den Smoker legen und 65–75 Minuten garen. Sofort moppen und dieses dann alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) wiederholen.

6. Die Entenbrüste aus dem Smoker nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und dann das Fleisch diagonal aufschneiden. Heiß oder kalt servieren und dazu nach Geschmack Plum Good Slopping Sauce reichen.

Serviovorschlag *Reichen Sie als Beilagen Wonderful Watermelon Pickles (S. 367 f.), Creamy Coleslaw (S. 326), weißen oder Naturreis und – als Dessert – Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble (S. 376).*

Alternative: Quacker ‘Q’ with Green Peppercorn Rub Lassen Sie die Marinade weg. Zerkleinern Sie 3 EL abgetropfte grüne Pfefferkörner zusammen mit 1 EL grobem Meersalz und 2 TL schwarzem Pfeffer. Das klappt am besten in einem kleinen Standmixer. Reiben Sie die Entenbrüste mit der Mischung ein. Ein Mopp ist hier nicht nötig, damit das Fleisch saftig bleibt. Reichen Sie dazu die Plum Sauce.



BBQ-TIPP Wenn man fettes Fleisch smoked, schmilzt das Fett meist

während des Garvorganges. Dies gilt jedoch nicht für Enten, die ihre überschüssigen Pfunde schwerer abgeben als ein Sumoring. Das Dämpfen des Fleisches hat sich bewährt, damit man nicht die ganze Nacht am Smoker stehen muss.

EIN KÖNIGLICHER SMOKER

Der Smoker (Pit) im Namen des Shady Rest Pit-Bar-B-Q in Owensboro, Kentucky, ist allein einen Besuch wert. Der riesige Smoker aus Ziegelsteinen mit einem Kuppeldach ist eine echte Barbecueskulptur und qualmt im Mitnahme-Bereich, wo die Wände fast nur aus Rauchsichten bestehen, den ganzen Tag fröhlich vor sich hin.



Tea-Smoked Duck

Als wir die Erstausgabe der *Smoker-Bibel* schrieben, wollten wir diesen Triumph der chinesischen Kochkunst mit aufnehmen, hielten ihn dann aber doch für zu exotisch für ein Buch, das ein Lobgesang auf das amerikanische Barbecue sein sollte. Und nach welchem Gericht haben uns die Menschen wohl in den folgenden Jahren öfter gefragt als nach jedem anderen ...? Traditionell in einem großen, fest verschlossenen Wok gesmoked ist dies hier die Version für den gewöhnlichen Smoker.

FÜR 4-6 PERSONEN

ENTENPASTE

¼ Tasse brauner Szechuan-Pfeffer, zerdrückt

¼ Tasse frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
getrocknete Schale von 2 Orangen oder Mandarinen,

fein gehackt

1½ EL grobes Meersalz

1 EL Zimt

1 TL Fünf-Gewürze-Pulver

2 Enten, je 1¾–2 kg

5 EL schwarze oder Oolong-Teeblätter

3 Zimtstangen

**Schale von 1 Orange oder Mandarine in großen
Stücken**

1 EL braune Szechuan-Pfefferkörner

1–2 Sternanis (optional)

1. Die Zutaten für die Paste 10–24 Stunden vor dem Barbecue in einem Mixer oder mit Mörser und Stößel zerkleinern und mischen. Die Enten innen und außen damit einreiben, und die Paste auch so weit wie möglich unter die Haut bringen, ohne diese dabei einzureißen. Sollen die Enten gepoppt werden, 1–2 EL der Paste im Kühlschrank aufheben. Die Enten fest in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

2. Die Enten 2 Stunden vor dem Barbecue wieder

herausnehmen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Tee für das Dämpfen vorbereiten. Dazu die Teeblätter in eine hitzebeständige Schüssel geben. Knapp 3 l Wasser stark erhitzen (nicht aufkochen!) und den Tee damit übergießen. 10 Minuten ziehen lassen, dann in einen Topf abseihen. 700 ml Tee ggf. für den Mopp aufheben. Die Teeblätter in eine Einwegpieform oder eine hitze- und rauchbeständige Schüssel geben und Zimt, Orangenschale, Pfefferkörner sowie ggf. Sternanis hinzufügen. Zur Seite stellen.

3. Einen Bambusdämpfer über den Topf mit dem Tee stellen und die Enten hineinlegen. (Ist der Dämpfer nicht groß genug, doppelt so viel Tee kochen und mit einem zweiten Topf und Dämpfer arbeiten.) Nun die Ente bei mittlerer bis starker Hitze 1½ Stunden dämpfen. Die fettige Flüssigkeit anschließend weggießen.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die restliche Paste in einem Topf mit dem Tee verrühren und dann bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

6. Die Schale mit den Teeblättern und Gewürzen auf den unteren Rost des Smokers stellen. Die Enten auf den oberen Rost direkt über die Schale legen. (Falls der Smoker nur einen Rost hat, die Schale neben die Enten stellen, dichter an der Hitzequelle. Die Enten 4½–5 Stunden garen und dabei einmal pro Stunde (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Die fertigen Enten sind tief dunkelbraun, und ihre Keulen lassen sich frei bewegen.

Serviervorschlag *In vielen chinesischen Kochbüchern findet man Rezepte für Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln, die warm mit Entenfleisch gegessen köstlich schmecken. Als schnellen Ersatz können Sie z. B. dünne Weizentortillas verwenden. Legen Sie ein paar Scheiben Fleisch darauf, bestreuen Sie das Ganze mit Frühlingszwiebelringen, löffeln Sie etwas West Coast Wonder Barbecue Sauce (S. 314) darüber und rollen Sie die Pfannkuchen dann auf.*

Alternative: Tea-Smoked Duck with Long-Life Chinese Noodles Heben Sie 1 Tasse Entenfleisch vom ersten Rezept für dieses Gericht auf. Das Fleisch erhitzen und mit Haut in dünne Streifen schneiden. Als Sauce 2 Knoblauchzehen in 1 EL Pflanzenöl sautieren, diese mit 120 ml Hühnerbrühe übergießen

und 2 EL trockenen Sherry und je 1 EL Soja- und
Fischsauce, Sesamöl und das Fleisch unterrühren.
350 g gekochte dünne chinesische Eiernudeln in der
Sauce schwenken. (Die Nudeln lang lassen – das
verspricht ein langes, glückliches Leben!) Ein
bisschen buntes Gemüse wie rote Paprikawürfel,
Erbsen und Frühlingszwiebeln hinzufügen und
servieren.

ICH NEHME EINEN MUSTANG UND EINEN SACK KOHLE

Henry Ford revolutionierte die amerikanische Automobilindustrie und erfand die Kohlebriketts. Ursprünglich baute er Autos mit zahlreichen Holzteilen und hatte bald einen riesigen Stapel Holzreste übrig. Stets ein Entrepreneur, kam Ford auf die Idee, die Reste zu verkohlen und zu Briketts zu pressen, eine Aufgabe, die er seinem Schwager E. G. Kingsford überließ. Die neue Firma verkaufte bis in die 1950er Jahre hinein ihre Holzkohlebriketts nur in Ford-Auto-häusern, als ein plötzlich aufkeimendes Interesse am Kochen im Freien Supermärkte dazu veranlasste, die Briketts ebenfalls in ihr Sortiment aufzunehmen.

Dandy Little Hens

Stubenküken sehen meist appetitlicher aus als sie schmecken, diese Hühnchen hier beweisen jedoch das Gegenteil.

FÜR 4 PERSONEN

DANDY MARINADE

350 ml Tequila

250 ml Limettensaft, frisch gepresst

60 ml Triple Sec oder ein anderer Orangenlikör

30 g Zwiebeln, gehackt

60 ml Pflanzenöl

2 EL Worcestershiresauce

1 Prise Cayennepfeffer Chile de Arból, zerstoßen

4 Stubenküken, je 600–700 g

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Limette, geviertelt

1 kleine Orange, in Scheiben geschnitten

DANDY MOP (OPTIONAL)

restlicher Dandy Dunk

30 g Butter

1 EL Triple Sec oder ein anderer Orangenlikör

Sauce Olé (S. 313), South Florida Citrus Sauce (S. 322) oder Mango-Habañero Hellfire (S. 324, optional)

1. Die Marinadezutaten 4–12 Stunden vor dem Barbecue in einem Schraubglas mischen. Die Stubenküken in eine flache, nichtreaktive Schale oder in einen Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und kalt stellen. Von Zeit zu Zeit wenden.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Küken aus dem Kühlschrank nehmen und abgießen, die Marinade aufheben, falls das Fleisch gepoppt werden soll. Die Küken salzen und pfeffern, die Körperhöhlen mit dem Obst füllen und dann bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

4. Soll das Fleisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Marinade in einem kleinen Topf bei großer Hitze aufkochen und dann mehrere Minuten köcheln lassen. Butter und Triple Sec unterrühren und bei niedriger Temperatur warm halten.

5. Die Küken in den Smoker legen und $2\frac{1}{4}$ – $2\frac{1}{2}$ Stunden garen. Alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Zur Hälfte der Garzeit einmal wenden. Wenn die Küken gar sind, lassen sich die Keulen frei bewegen, und die Kerntemperatur beträgt 82–85 °C.

6. Aus dem Smoker nehmen und dann 5–10 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Haut entfernen und das Fleisch aufschneiden. Dazu Sauce Olé, South Florida Citrus Sauce oder aber Mango-Habañero Hellfire servieren.

Serviervorschlag *Beginnen Sie Ihr Sommer-Dinner mit Chicken's Little Livers (S. 294) oder Guacamole und Chips und schlürfen Sie dazu Firewater (S. 405). Als Beilagen empfehlen wir Killed Salad (S. 349) und Burstin' with Black-Eyed Peas Salad (S. 351). Nach einem Stück Texas Peach Cobbler (S. 382) gehen Ihre Gäste dann mit einem Lächeln nach Hause.*

Mushroom-Stuffed Quail

Wachteln, ein weiteres Miniaturgeflügel, haben von Natur aus mehr Geschmack als Stubenküken, daher kann man beim Würzen sparsamer sein.

FÜR 2-4 PERSONEN

¼ Tasse getrocknete Pilze, z. B. Morcheln oder Steinpilze

4 Wachteln

1 EL Olivenöl, extra vergine

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten

2 Lorbeerblätter, halbiert

PILZMOPP (OPTIONAL)

Einweichflüssigkeit der Pilze

120 ml Hühnerbrühe

1 EL Olivenöl, extra vergine

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Pilze in 250 ml warmem Wasser 30 Minuten einweichen.

3. Die Wachteln vorbereiten, ggf. die Hälse entfernen. Innen und außen mit dem Öl einreiben und dann großzügig salzen und pfeffern. Die Pilze abgießen und die Flüssigkeit aufheben, falls die Wachteln gemoppt werden sollen. Die Vögel nun mit Pilzen, Knoblauch und Lorbeerblättern füllen und die Keulen zusammenbinden.

4. Sollen die Wachteln gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Einweichflüssigkeit in einen kleinen Topf abseihen. Brühe, Öl und Knoblauch hinzufügen und alles bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Die Wachteln mit der Brust nach unten in dem Smoker legen und 1½– 2 Stunden garen; dabei alle 20–30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Die Wachteln sind gar, wenn sie gut gebräunt sind und sich die Keulen frei

bewegen lassen. Sofort servieren, je 1–2 pro Person.

Fruited Pheasant

Zuchtfasane schmecken ähnlich wie frei laufende Hühner. In diesem Rezept nutzen wir das bestmöglich aus.

FÜR 5-6 PERSONEN

FASANMARINADE

1 l Apfel-Cranberrysaft (oder $\frac{2}{3}$ Apfel-, $\frac{1}{3}$ Cranberrysaft)

120 ml Balsamico

120 ml Pflanzenöl

6 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Worcestershiresauce

2 Fasane, je 1–1¼ kg

2 TL grobes Meersalz

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FASANMOPP (OPTIONAL)

restliche Fasanmarinade

120 ml Hühnerbrühe

DRESSING

70 g Korinthen

120 ml Apfel-Cranberrysaft (oder $\frac{2}{3}$ Apfel-, $\frac{1}{3}$ Cranberrysaft)

50 g Butter

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

**120 g frische Pilze, in Scheiben geschnitten
(Wildpilze sind besonders gut)**

60 g Stangensellerie, gehackt

60 g Pekannüsse, gehackt

$\frac{1}{4}$ Tasse frische Petersilie, gehackt

$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran

$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian

**100 g (roh) Wildreis, nach Packungsangabe in
Hühnerbrühe gekocht**

**100 g (roh) Naturreis, nach Packungsangabe in
Hühnerbrühe gekocht**

120 ml Hühnerbrühe

Salz nach Geschmack

Apple City Apple Sauce (S. 318, optional)

1. Die Marinadezutaten am Abend vor dem Barbecue in einem Schraubglas mischen. Die Haut der Vögel vorsichtig lösen, ohne sie einzureißen. Die Fasane in einen Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und über Nacht kalt stellen. Dabei mindestens einmal wenden.

2. Vor dem Barbecue die Vögel aus dem Kühlschrank nehmen und abgießen. Falls das Fleisch gemoppt wird, die Marinade aufheben. Die Fasane innen und außen salzen und pfeffern und auch etwas unter die Haut reiben. Bei Zimmertemperatur 30–45 Minuten ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Soll das Fleisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Marinade mit der Brühe in einem großen Topf aufkochen und dann mehrere Minuten köcheln lassen. Bei niedriger Hitze warm halten.

5. Die Fasane mit der Brust nach unten in den Smoker legen. Etwa 3 Stunden garen. Alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

6. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Korinthen zunächst 15 Minuten in dem Apfel-Cranberrysaft einweichen.

7. Die Butter in einer rauchbeständigen Pfanne schmelzen. Zwiebel, Pilze, Sellerie und Pekastücke hinzufügen und sautieren, bis das Gemüse weich wird. Die Kräuter, beide Reissorten, Korinthen (mit Flüssigkeit) und Hühnerbrühe unterrühren. Mit Salz abschmecken und mit Alufolie zugedeckt kalt stellen.

8. Nachdem die Fasane 2 Stunden gegart wurden, die Pfanne mit der Füllung in den Smoker stellen. Weitersmoken, bis die Vögel eine Kerntemperatur von 71 °C haben und der Fleischsaft beim Anstechen rosa ist. Die Füllung ist zur gleichen Zeit gar wie die Fasane. Falls sie ein intensiveres Raucharoma haben soll, die Folie 15 Minuten vor Ende der Garzeit entfernen und ggf. etwas Wasser hinzugeben.

9. Die Vögel aus dem Smoker nehmen, locker mit Alufolie bedecken und vor dem Aufschneiden 10

Minuten ruhen lassen. Zu den Fasanenscheiben die heiße Füllung und, nach Geschmack, Apple City Apple Sauce reichen.

Serviovorschlag *Knabbern Sie Curry Pecans (S. 277 f.), während Sie auf die Fasane warten. Als Beilagen empfehlen wir diesmal Southern Caesar Salad (S. 348), als Dessert Cranberry-Ginger Crumble (S. 384) mit Cranberrysorbet.*



BBQ-TIPP Wenn Sie etwas im Smoker in einer Pfanne oder Auflaufform garen, sollten Sie stets einen Behälter suchen, der sich durch den Rauch nicht so leicht verfärbt, z. B. gusseiserne Pfannen oder Geschirr aus Pyrex-Glas, das sich einfach wieder säubern lässt. Auch Einweggeschirr aus Alufolie ist praktisch. Alles andere muss gegebenenfalls kräftig geschrubbt werden, insbesondere wenn Ihr Smoker mit Holz befeuert wird.

WIR STIMMEN FÜR DIE PARTY-PARTEI

Einige Dinge, die Menschen beim Barbecue tun: Bier trinken, wie die Politiker lügen, mit Kindern spielen, noch ein Bier trinken, die Arbeit verfluchen, lauthals lachen, den Schlüssel für die Kirche verlieren, wehmütig an die Jugend denken, Chips dippen und noch mehr Bier trinken. Was sie nicht tun: Rechnungen bezahlen, Rasen mähen, fernsehen oder die Autobahn blockieren, um noch mehr Eis zu besorgen. Na,

welche „Partei“ gefällt Ihnen besser?

Rosy Rosemary Quail

Ein Rotweinbad macht diese Vögelchen schön rosa, bevor sie im Smoker braun werden.

FÜR 4-8 PERSONEN

ROSMARINMARINADE UND OPTIONALER - MOPP

180 ml trockener Rotwein

180 ml Rotweinessig

180 ml Olivenöl

12 Knoblauchzehen, fein gehackt

1½ TL Rosmarin, zerstoßen

8 Wachteln, im Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Marinadezutaten 3–4 Stunden vor dem

Barbecue in einem Schraubglas mischen. Die Wachteln in eine flache, nichtreaktive Schale oder einen Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Wachteln abgießen, die Marinade aufheben, falls die Vögel gemoppt werden sollen. Anschließend leicht salzen und pfeffern und dann bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

4. Soll das Fleisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Marinade aufkochen und dann mehrere Minuten köcheln lassen. Bei niedriger Hitze warm halten.

5. Die Wachteln mit der Hautseite nach oben in den Smoker legen und dann 1½–2 Stunden garen, bis sie schön braun und leicht knusprig sind. Alle 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Sofort heiß servieren.

EINE GETEILTE LEIDENSCHAFT

Barbecue ist Amerikas ganz eigenes Slowfood, handgemacht und sehr eigenwillig. Wie Stock-Car-Rennen, zuckersüßer Eistee und die Baptistenkirche ist das Barbecue ein klassisches

Aushängeschild des amerikanischen Südens, besonders des ländlichen Südens der Arbeiterklasse. Wie der Jazz ist Barbecue eine der wenigen Leidenschaften, die Weiße und Schwarze zu Zeiten der Rassentrennung teilten. Heute ist es eine Leidenschaft, die Feinschmecker und Rednecks verbindet.“ R.W. Apple, Jr. in *Williams-Sonoma Taste*, Summer 2002

Serviovorschlag Als Auftakt servieren wir gern *Unholy Swiss Cheese* (S. 275) und Rotwein. Zu den Wachteln passen gemischtes grünes Gemüse mit einer Vinaigrette sowie mit Knoblauch und Thymian sautierte Kartoffelscheiben. Als Dessert ist etwas Fruchtiges wie unser Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble (S. 376) unschlagbar.



BBQ-TIPP Falls die Wachteln nicht korrekt aufgeschnitten sind, können Sie das selbst tun. Durchtrennen Sie das zarte Brustbein der Länge nach, schneiden Sie den Hals ab und klappen Sie den Vogel flach auf.

VERSUCHEN SIE ES DOCH EINMAL

Falls Sie zufällig einmal zum alljährlichen Watermelon Thump in Luling, Texas, sind, sollten Sie unbedingt im alten City Market essen. Die Pitmaster bereiten ein derart saftiges Brisket und Würstchen zu, dass Sie danach womöglich in Versuchung kommen, am Melonensamenspuckwettbewerb teilzunehmen. Erreichen Sie um die 21 m, könnten Sie als Gewinner nach Hause fahren - den Weltrekord brechen Sie damit allerdings nicht. Der wird meist von einem der Profis aus Luling gehalten.



Ein Hoch auf den Fisch



Vor der Schweineschulter und lange vor dem Brisket war Fisch das beliebteste Gargut beim amerikanischen Barbecue. Als spanische und britische Entdecker vor Jahrhunderten die Neue Welt erreichten, stellten sie fest, dass die Ureinwohner ihr Essen über Holz smokten. Von der Karibik bis zum Pazifischen Nordwesten wandten die verschiedenen Stämme eine ähnliche Methode zur Zubereitung des frischen Fanges an. Zwar boten sie den Europäern kein Essen zum Mitnehmen aus „Sandy's Salmon Bar-B-Q“ an, teilten aber dennoch ihre Geheimnisse mit ihnen und gaben ihnen sogar den Begriff *Barbecue*.

Heute wird der meiste Fisch auf Märkten oder in Restaurants geräuchert und nicht in Form eines Barbecues gesmokt - köstlich sind beide Varianten. Wie bereits die ersten Amerikaner lange vor Kolumbus oder Sir Walter Raleigh wussten, passen die Aromen von Fisch und Rauch auf ganz natürliche Weise hervorragend zusammen.

Kingly Salmon

In den Jahrtausenden vor der Ankunft der Europäer perfektionierten die amerikanischen Ureinwohner im Pazifischen Nordwesten ihre Methode, Lachs zu garen. Sie kochten den Fisch in wasserdichten Körben, dämpften ihn in unterirdischen Steinöfen und brieten Lachshälften auf Stöcke gespießt über einem Feuer aus Erlenholz. Zur Konservierung für den Winter räucherten sie den Fisch, bis ihm das gesamte Wasser entzogen war; den Rest des Jahres über bereiteten sie ihn aber zum sofortigen Verzehr auf ähnliche Weise zu. Der aufgeklappte Schwanzabschnitt eines pazifischen Königslachses schmeckt wahrlich königlich, aber auch Silberlachs eignet sich gut.

FÜR 8 PERSONEN

KINGLY RUB

¼ Tasse getrockneter Dill

60 g brauner Zucker

2 TL grobes Meersalz

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Stück Lachs aus dem Schwanz, 1¼–1½ kg, entgrätet und aufgeklappt

KINGLY MOP (OPTIONAL)

⅓ des Kingly-Rub

250 ml Apfelessig

60 ml Pflanzenöl

1. Die Rubzutaten am Abend vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Den Lachs flach aufgeklappt hinlegen und mit zwei Dritteln des Rubs einreiben, den Rest aufheben. Den Fisch wieder zusammenklappen, in einen Plastikbeutel legen und über Nacht kalt stellen.

2. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

3. Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und bei

Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Soll der Fisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), den restlichen Rub mit den weiteren Moppzutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Den Lachs mit der Hautseite nach unten in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Anschließend 55–65 Minuten garen, dabei nach 10 und 30 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Der fertige Lachs sollte sich leicht zerteilen lassen. Den Fisch mithilfe eines großen Pfannenwenders aus dem Smoker nehmen und eine Servierplatte darunterhalten, da der Lachs leicht auseinanderfällt. Heiß oder gekühlt servieren.

HEUTE NICHT, SCHATZ, ICH HABE KOPFSCHMERZEN

Die Barbecue Industry Association fand heraus, dass meist die Männer das Smoken und Grillen übernehmen, es jedoch fast immer die Frauen sind, die bestimmen, wann und was zubereitet wird. Klingt als würde man die Männer nur im Glauben lassen, sie wären am Ruder ...

Serviervorschlag Reichen Sie dazu Arty Rice Salad (S. 360), Smoked Spud Skins (S. 224) und herzhaftes Brot. Als Dessert passen Long-on Strawberries Shortcakes (S. 383) hervorragend.



BBQ-TIPP Erlenholz ist und bleibt das beste Holz zum Smoken von Lachs. Erlenchips erhält man recht einfach, mit ganzen Scheiten oder größeren Stücken kann es schwieriger werden. Ein guter Ersatz sind Fruchthölzer, insbesondere wenn man sie mit kleineren Erlenstücken mischt.

Simply Superb Salmon

Wenn Sie qualitativ sehr hochwertigen frischen Lachs, z. B. schottischen oder norwegischen Wildlachs, ergattern können, ist die einfachste Zubereitungsart stets die beste. Diese Fische kosten deutlich mehr als Zuchtlachs - der Unterschied im Geschmack ist aber wohl noch größer als im Preis. Sommerküche vom Allerfeinsten!

FÜR 3-4 PERSONEN

700 g Lachsfilet, vorzugsweise Wildlachs

grobes Meersalz und frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer

LEMON SPLASH

180 ml Hühnerbrühe

60 ml Zitronensaft, frisch gepresst

2 EL Zwiebel, gehackt

60 g Butter

1½ TL Worcestershiresauce

1½ TL Senf

**1 TL Seafaring Seafood Rub (S. 30) oder ½ TL Salz
extra**

Zitronenspalten

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, großzügig mit Salz und Pfeffer bestreuen und bei Zimmertemperatur zugedeckt 15–20 Minuten ruhen lassen.

3. Die Zutaten für den Lemon-Splash-Mopp in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen. Den Lachs mit ⅓ der Flüssigkeit beträufeln und in den Smoker legen. 35–45 Minuten garen (bei einem Filet von etwas mehr als 1 cm Dicke), bis der Fisch gerade gar ist und leicht zerfällt. Wildlachs ist oft schlanker als Zuchtlachs. Ist das Filet dicker als 1 cm, die Garzeit um einige Minuten erhöhen. Nach 20 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen, siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen

...“) erneut moppen. Den Fisch mithilfe eines großen Pfannenwenders aus dem Smoker nehmen und eine Servierplatte darunterhalten, da der Lachs leicht auseinanderfällt. Eventuell noch einmal mit etwas Lemon Splash beträufeln. Mit Zitronenspalten garnieren und warm oder leicht gekühlt servieren.

Serviertipp Soll der Lachs für mehr Personen reichen, können Sie ihn auch als Vorspeise servieren. Zerteilen Sie das Filet in Stücke und legen Sie diese auf kleine Pumpernickelscheiben, Toastdreiecke oder Kracker. Geben Sie etwas Sourcream oder Crème fraîche hinzu und krönen Sie das Ganze mit Dill, einigen Lachskaviarperlen, Zitronenschale oder winzigen Tomatenwürfeln.



BBQ-TIPP Heiß gesmokter Lachs unterscheidet sich in seiner Beschaffenheit gewaltig von kalt geräuchertem. Räucherlachs fasst sich glatt und seidig an, während gesmokter Lachs trockener ist, leicht auseinanderfällt und insgesamt eher vom Rauch durchdrungen wird. Wir mögen beide Versionen auf einem Bagel, bevorzugen aber die gesmokte Variante in Aufläufen, Nudelgerichten und anderem, wo die krümeligen Stücke besser zur Geltung kommen.

IN DEN FUSSTAPFEN SEINES VATERS

George Bush senior mag das Barbecue im Otto's in Houston, das den Ex-Präsidenten mit einer Fotogalerie im Hinterzimmer ehrt. Bush kann aber auch selbst smoken, in einem Smoker von Pitt's & Spitt's, den er aus Camp David mitbrachte. Sein Sohn George W. bevorzugt das „Q“ im Cooper's in der kleinen Stadt Llano, wo man das Fleisch außen direkt an den Smokern bestellt und es dann zum Bezahlen hineinträgt. Dort findet man dann auch die Saucen und Beilagen.

Tom Douglas's Sake-Cured Hot-Smoked Salmon

Unser Freund Tom half bei der Definition der Küche des Pazifischen Nordwestens, die sich sehr auf Einflüsse aus dem Pazifikraum stützt. In seinen Restaurants Dahlia Lounge, Etta's Seafood und Palace Kitchen in Seattle veranstaltet er wundersame Dinge mit Fleisch und Fisch. Dieses Gericht verwöhnt Ihre Gäste mit köstlichen, asiatisch angehauchten Häppchen. Das Rezept erschien ursprünglich in *Tom Douglas' Seattle Kitchen* (William Morrow, 2001).

FÜR 8 PERSONEN

SAKE-MARINADE

250 ml Sojasauce

60 ml Sake

170 g brauner Zucker

8 Scheiben frischer Ingwer, geschält, je etwa 3 mm dick (siehe BBQ-Tipp)

1 EL Knoblauch, gehackt

2 TL Meersalz

500 g Lachsfilet, gehäutet, in etwa 60 g schwere Stücke geschnitten

8 frische Salbeiblätter

1. Den Lachs am Tag vor dem Barbecue vorbereiten. Die Marinadenzutaten mit 120 ml Wasser verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Die Lachsstücke in eine nichtreaktive Schale legen und mit der Marinade übergießen. Zugedeckt mindestens 12 Stunden kalt stellen und dabei gelegentlich wenden.

2. Den Fisch aus der Marinade nehmen (60 ml aufheben!). Einen Gitterrost dünn mit Öl einpinseln, auf ein Backblech legen und die Lachsstücke darauf anordnen. Offen 2 Stunden kalt stellen, damit die Glasur fest wird.

3. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

4. Den Lachs erneut aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend auf jedes Lachsstück ein Salbeiblatt legen und das Ganze erneut mit der Marinade bestreichen.

5. Den Fisch in den Smoker legen und 20–25 Minuten garen, bis er durchgebraten und krümelig ist. Heiß oder gut gekühlt servieren.

Serviertvorschlag *Wir mögen zu diesem Lachs am liebsten etwas Leichtes, z B. Frisee oder einen anderen grünen Salat mit knackigen Sesamkörnern oder Radieschenstücken und einer Vinaigrette aus Sesamöl und Reisessig.*



BBQ-TIPP Die Sake-Marinade ist gleichzeitig eine Art Brine, bei der das meiste Salz aus der Sojasauce stammt. Sake (Reiswein), Knoblauch und Ingwerscheiben - Tom Douglas schält dafür die frische Wurzel und schneidet sie dann in dünne, runde Scheiben - verleihen dem Gericht ein sanftes asiatisches Flair. Bei dieser Marinade ist es nicht so wichtig, den Ingwer komplett zu schälen, da sie ohnehin am Ende weggeworfen wird.

BBQ Smythe (www21.brinkster.com) wirbt für eine Diät, an die wir uns gewöhnen könnten - sozusagen eine Barbecueversion der kohlenhydratarmen Ernährung. Der Tag beginnt z. B. mit drei Eiern und Speck zum Frühstück. Zwischendurch gibt es eine Handvoll geräucherter Mandeln, Mittags einen Beef-Brisket-Salat mit Blaukäsedressing, nachmittags gesmokte Würstchen und abends gesmoktes Lachsfilet. Er behauptet, damit würden die Pfunde purzeln - vermutlich, weil er den ganzen Tag über die Weight Watchers lacht.



Elemental Trout

Die Forelle ist der klassischste Süßwasserbarbecuefisch. Nun zeigen wir Ihnen ein paar tolle Rezepte, die der Forelle verschiedene Aromen verleihen. Den Auftakt macht eine leichte und äußerst wandelbare Zubereitungsart. Sollten Sie Wildforellen bekommen können, schmecken diese natürlich viel besser als Zuchtforellen, mit denen die meisten von uns sich jedoch abfinden müssen.

FÜR 4 PERSONEN

4 Forellen à 250–300 g, ausgenommen und aufgeklappt oder Forellenfilets mit Haut

Olive- oder ein anderes Pflanzenöl

Saft von 1 großen Zitrone

grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Forellen aus dem Kühlschrank nehmen und dünn mit Öl einreiben. Etwas Zitronensaft darüberträufeln und dann mit Salz und Pfeffer bestreuen. Bei Zimmertemperatur 16 Minuten ruhen lassen.

3. Die Fische auf einen kleinen Grillrost legen – ganze Fische wie ein Buch aufklappen. Den Rost in den Smoker stellen und die Forellen je nach Größe 30–40 Minuten garen, bis das Fleisch fest und nicht mehr glasig ist. Sofort servieren oder für den späteren Verbrauch kalt stellen.

Stuffed Mountain Trout

Bei diesem Rezept übernimmt der Speck die Aufgabe des Mopps.

FÜR 4 PERSONEN

FORELLENPASTE

4 Knoblauchzehen

Saft von 1/2 Zitrone

1 TL Worcestershiresauce

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1/2 TL grobes Meersalz

1 EL Pflanzenöl

4 Forellen à 250 g, entgrätet

8 Streifen Frühstücksspeck

40 g Zwiebel, gewürfelt

50 g grüne Paprikaschote, gewürfelt

50 g Stangensellerie, gewürfelt

16 Saltine- oder 10 Tuc-Kracker, zerbröseln

50 g Pekannüsse, gehackt

1. Die Paste etwa 1½ Stunden vor dem Barbecue zubereiten. Den Knoblauch mit Mörser und Stößel zerreiben oder im Minimixer pürieren. Zitronensaft, Worcestershiresauce, Pfeffer und Salz unterrühren. Anschließend das Öl hineinfließen lassen, sodass eine Paste entsteht. Die Forellen innen und außen damit einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

3. Die Forellen aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

4. Den Speck in einer schweren Pfanne anbraten; er muss aber noch weich sein. Dann herausnehmen und Zwiebeln, Paprika und Sellerie in die Pfanne geben und kurz in dem Fett sautieren. Die Mischung herausnehmen und mit Krackerbröseln und Pekanstücken verrühren. Die Forellen mit der Mischung füllen. Anschließend je zwei Speckstreifen

um die Fische wickeln und ggf. mit Zahnstochern fixieren.

5. Die Fische in den Smoker legen und 40–50 Minuten garen, bis der Speck braun und knusprig und das Fleisch der Fische fest und nicht mehr glasig ist. Sofort servieren.



BBQ-TIPP Forelle und Wels vertragen ein intensiveres Raucharoma als andere Fische und eignen sich deshalb besonders für Smoker, die mit Holz befeuert werden.

DEN PANZER KANN MAN NICHT MITESSEN

Im 18. Jahrhundert smokten New Yorker laut den Ernährungshistorikern Waverley Root und Richard de Rochemont noch Schildkröten. Kein Wunder, dass sie das Barbecue zunächst aufgaben, bis in der Stadt einige gute Barbecuerestaurants eröffnet wurden, die traditionelle Gerichte aus Schweine- und Rindfleisch anboten.



Smoked Trout Hash

Manchmal scheint es, als sei die Bezeichnung „Heavenly Hash“ eigens für Haschees mit gesmokter Forelle oder Lachs erfunden worden. Falls Sie nur die Corned-Beef- oder Lungenvariante kennen, müssen Sie dieses Rezept probieren. Pochierte Eier sind eine exzellente Beilage.

FÜR 4 PERSONEN

1½ EL Pflanzenöl

20 g Butter

500 g festkochende Kartoffeln, ggf. geschält, in 1 cm große Würfel geschnitten

½ mittelgroße rote Zwiebel, gewürfelt

1½ EL Vollmilch + 1½ EL Sahne

2 TL Dijon-Senf

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Elemental Trout (S. 187), zerteilt

¼ Tasse frischer Dill, fein gehackt

2 EL Schnittlauch, fein gehackt

Sourcream und Kapern zum Garnieren (optional)

1. Öl und Butter bei niedriger Hitze in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel hinzugeben und zugedeckt 10 Minuten braten – das Fett darf nicht zu heiß sein.

2. Den Deckel abnehmen und die Kartoffelwürfel wenden, die Temperatur nun etwas erhöhen und das Ganze weitere 5 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich und leicht angebräunt sind. Die Zwiebeln dazugeben und die Mischung wieder andrücken. Solange braten, bis die Zwiebel sehr weich ist und die Mischung anzubacken beginnt. Den Pfannenboden abkratzen, dann Milch, Sahne, Senf, Salz und eine kräftige Prise Pfeffer hinzugeben. Die Temperatur etwas erhöhen und die Mischung 5–8 Minuten weitergaren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und das Ganze zu bräunen beginnt. Wieder alles vom Pfannenboden abkratzen und erneut festdrücken. 1–2-mal wiederholen. Anschließend den Fisch und die Kräuter unterrühren und die Mischung aufwärmen.

Heiß mit einem Löffel Sourcream und einigen Kapern servieren.

Alternative: Smoked Salmon Hash Die Forelle durch gesmokten Lachs ersetzen und das Verhältnis von Dill zu Schnittlauch umkehren.

DAMIT IST NICHT ZU SPASSEN

Laut Autor John Egerton in *Southern Food* (1987, Knopf) nimmt man Schweinediebstahl in Tennessee sehr ernst. Seit den Anfangsjahren des Staates kann einem der Diebstahl eines Schweines bis zu 15 Jahren Gefängnis einbringen - dreimal so lange wie eine Verurteilung wegen Totschlages!

Peppered Catfish

Die meisten Amerikaner braten Wels. Dieses Rezept wird Sie schnell eines Besseren belehren. Bereiten Sie reichlich zu, damit sie gleich Reste für Katzen Dawgs oder Creamy Catfish Spread haben.

FÜR 6 PERSONEN

THREE-PEPPER-CATFISH-RUB

3 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

2 EL grobes Meersalz

1½ EL weißer Pfeffer, grob gemahlen

1 TL Zwiebelpulver

½ TL Cayennepfeffer

6 Katzenwelsfilets à 250 g

CATFISHMOP (OPTIONAL)

500 ml Fisch- oder Hühnerbrühe

120 ml Pflanzenöl

Saft von 3 Limetten

1–2 EL restlicher Three-Pepper Catfish Rub

Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309, optional)

1. Die Rubzutaten mindestens 2½ Stunden, besser am Abend vor dem Barbecue in einer kleinen Schüssel mischen. Die Filets dünn, aber gleichmäßig mit dem Rub bedecken (ggf. 1–2 EL für den Mopp aufheben). Den Fisch in einen Plastikbeutel legen und mindestens 2 Stunden (oder auch über Nacht) kalt stellen.

2. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

3. Die Filets aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

4. Falls der Fisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Zutaten in einem kleinen Topf mischen und dann bei niedriger Hitze erwärmen.

5. Die Welsfilets auf einen kleinen Grillrost in den

Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. 1½ Stunden garen und dabei alle 20 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Die fertigen Welsfilets sind fest und nicht mehr glasig. Warm mit Golden Mustard Barbecue Sauce servieren.



KATZENWELS ZUM MITNEHMEN

In den USA sind Betty und Quentin Knussmann von der Pickwick Catfish Farm (www.pickwickcatfishfarm.com) in Counce, Tennessee, eine hervorragende Adresse für gesmokten Katzenwels, wenn man nicht selbst Hand anlegen will. Sie züchten die Fische und smoken sie über Hickoryholz. Falls Sie einmal in der Gegend - zwei Stunden östlich von Memphis - sind, lassen Sie sich im Farmrestaurant den Katzenwels, Bettys Hushpuppys und die gesmokten Rippchen nicht entgehen.



Flounder Surprise

Dieses Gericht ist ein elegantes „Sandwich“ aus zweifach gesmoktem Lachs, der zwischen gesmokten Flunderfilets steckt. Verwenden Sie ruhig Überreste vom Kingly Salmon oder einem anderen selbst gesmokten Lachs oder, alternativ, gekauften Lachs, der nach Art des Pazifischen Nordwestens gesmocht (nicht geräuchert!) wurde.

FÜR 4 PERSONEN

700–800 g Flunder- oder Seezungenfilets

WILD WILLY'S NUMBER ONE-DERFUL RUB

3 EL Paprikapulver

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL grobes Meersalz

1 EL Zucker

1½ TL Chilipulver

1½ TL Knoblauchpulver

1½ TL Zwiebelpulver

½ TL Cayennepfeffer

FÜLLUNG

180–250 g gesmokter Lachs, z. B. Kingly Salmon (S. 182)

½ Tasse Semmelbrösel

30 g Stangensellerie, gehackt

30 g Zwiebel, gehackt

1 Eiweiß, leicht verquirlt

¼ TL Paprikapulver

1–2 EL Milch

SURPRISE MOP (OPTIONAL)

250 ml Fisch- oder Hühnerbrühe

50 g Butter

Saft von 1 Zitrone

Zitronenspalten zum Garnieren (optional)

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Fischfilets in 8 gleichgroße Stücke à 100–120 g schneiden. Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen, die Filets dann gleichmäßig damit einreiben und bei Zimmertemperatur 15–20 Minuten ruhen lassen.

3. Den Lachs und die restlichen Füllzutaten (außer der Milch) mit dem Pürierstab oder im Mixer zerkleinern. Die Zutaten sollten gut gemischt, aber nicht zu Brei verarbeitet werden. Ausreichend Milch zum Anfeuchten der Füllung hinzugeben; diese darf aber nicht flüssig werden. Die Füllung nun gleichmäßig auf der Hälfte der Filetstücke verteilen. Jedes „gefüllte“ Filet mit einem weiteren Stück zudecken.

4. Falls der Fisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen, bis die Butter schmilzt. Bei niedriger Hitze warm halten.

5. Die Filets auf einen kleinen Grillrost im Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Dann 35–40 Minuten garen, bis die

Flunderfilets nicht mehr glasig sind und der Lachs vollständig erhitzt ist. Zweimal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Dazu ggf. Zitronenspalten servieren.



BBQ-TIPP Um festzustellen, wie viel Raucharoma Ihr Gargut abbekommt, müssen Sie einfach darauf achten, wie viel Rauch aus dem Abzug kommt. Ist nichts zu sehen, wird es Zeit, Holz nachzulegen.

NICHT DAS SCHIFF VERPASSEN!

Als die Wettbewerbsteams des Memphis in May 1993 begannen, Fleisch an das Publikum zu verkaufen, gewannen die Paddlewheel Porkers den „People’s Choice Award“ für das beste „Q“. Die Gruppe ist nicht zu übersehen, sind sie doch diejenigen, die auf dem riesigen, zweistöckigen Nachbau eines Mississippi-Schaukelraddampfers smoken und feiern.

Rockfish with Old Bay Butter

Der Streifenbarsch ist einer der Erfolgsgeschichten des Naturschutzes an der mittleren und oberen Atlantikküste. Nach jahrelanger Überfischung führten ein erzwungenes Moratorium und intelligentere Verwaltungsmethoden zu einer Erholung der Bestände und machten ihn wieder zum Speisefisch. Hier wird er ganz gesmokt und mit Old Bay Seasoning - aromatisierter Butter - serviert.

FÜR 6 PERSONEN

3 kleine ganze Streifenbarsche oder andere kleine Barsche, Schnapper bzw. Fische mit mildem Geschmack, je etwa 900 g, ausgenommen und gewaschen

Oliveöl

Saft von 2 Zitronen (die Schale für die Butter aufheben)

2 EL Old Bay Seasoning

OLD BAY MOP (OPTIONAL)

Saft von 2 Zitronen

120 ml weißer Essig

2 EL Olivenöl

2 TL Old Bay Seasoning

OLD BAY BUTTER

10 g ungesalzene oder Smoked Butter (S. 311)

2 TL Old Bay Seasoning (oder mehr)

Schale von 1–2 Zitronen, abgerieben

Zitronenspalten und Petersilienstängel zum Garnieren

1. Den Smoker auf 82-93 °C anheizen.

2. Die Fische auf beiden Seiten jeweils dreimal diagonal tief einschneiden, damit sie gleichmäßig garen und Aroma aufnehmen. Innen und außen mit Öl und der Hälfte des Zitronensaftes einreiben und

dann sparsam mit Old Bay Seasoning bestreuen. Nun bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

3. Falls der Fisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten mit 60 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Bei niedriger Hitze erwärmen.

4. Die Fische in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Pro Pfund etwa 20 Minuten garen, bis sie nicht mehr glasig sind. Am Anfang und dann noch 1-2-mal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

5. In der Zwischenzeit die Buttersauce zubereiten. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Old Bay Seasoning und Zitronenschale unterrühren und warm halten.

6. Die Fische mit einem Pfannenwender aus dem Smoker nehmen und auf einen dekorativen Teller legen. Mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren. Zum Servieren die Haut entfernen und die Fische dann halbieren. Die Sauce separat reichen. Alternativ nur die Oberseite der Fische häuten, eine dicke Schicht Sauce darübergießen und servieren.



BBQ-TIPP Old Bay Seasoning ist eine der meistverkauften Gewürzmischungen in den USA. Die markante Mischung entstand ursprünglich zum Würzen von Chesapeake-Bay-Blaukrabben, wird heute aber für Meeresfrüchte aller Art verwendet. Die meisten amerikanischen Supermärkte führen sie. Wollen Sie eine andere Mischung verwenden, probieren Sie diese vorher, da die meisten salziger sind als Old Bay.

PROBIER DAS NICHT AUF DER MATRATZE

Chefkoch Jim Ward entwarf und baute den Smoker der Porky Pilots, eines Barbecue-Teams, das sich ganz aus Federal-Express-Piloten zusammensetzte. Das Grundkonzept des Smokers basierte auf der alten Südstaatenpraxis, über einem Feuer auf ausgedienten Bettfedern zu smoken, mit einer alten Kühlerhaube als Deckel. Damals hatten die Pitmaster noch keine Thermometer, sagt er, und sie wussten immer, dass sie die richtige Temperatur hatten, wenn die Fliegen dem Fleisch fern blieben.



Cuban Snapper

Dies ist eine Variante eines Gerichtes, das man in Südflorida, wo Red Snapper oft pochiert oder in Lehm gebacken serviert wird, fast überall bekommt.

FÜR 4-6 PERSONEN

1 Red Snapper, Zackenbarsch oder anderer milder Weißfisch, 1¼–1½ kg

1 EL Olivenöl, extra vergine

Saft von 2 Zitronen

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

FÜLLUNG

½ Tasse Semmelbrösel

½ mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

3 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

¼ TL getrockneter Thymian

¼ TL getrockneter Oregano

¼ TL Muskatnuss, frisch gemahlen

**¼ TL getrocknete rote Chilischoten, z. B. Cayenne
oder Chile de Arbol, zerstoßen**

Saft von 1 Zitrone

CUBAN MOP (OPTIONAL)

250 ml Fischbrühe

2 EL Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

AVOCADOSAUCE

2 reife Hass-Avocados (die braunen)

Saft von 2 Limetten

2 EL Zwiebel, gewürfelt

1 TL Salz

**frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach
Geschmack**

3–4 EL Olivenöl, extra vergine

Zitronen- und Limettenspalten sowie

Petersilienstängel zum Garnieren

- 1.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 2.** Den Fisch auf beiden Seiten 3-mal diagonal einschneiden, damit er gleichmäßig gart und Aroma aufnimmt. Innen und außen mit Öl und der Hälfte des Zitronensaftes einreiben, sparsam mit Salz und großzügig mit Pfeffer bestreuen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Semmelbrösel, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Oregano, Muskatnuss, Chilis und Zitronensaft in einer Schüssel mischen und den Fisch locker damit füllen. Auf einen eingefetteten Grillrost oder ein Backblech legen.
- 4.** Falls der Fisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), die Moppzutaten mit 60 ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.
- 5.** Den Fisch in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Pro Pfund etwa 20 Minuten garen, bis der Fisch nicht mehr glasig ist. Einmal am Anfang und dann noch 1-2-mal (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen.

6. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu die Avocados schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mit einem Pürierstab oder im Mixer zusammen mit Limettensaft, Zwiebel, Salz und Pfeffer verarbeiten. Dann langsam das Öl hineinfließen lassen, bis die Sauce die Konsistenz von dünner Mayonnaise hat. Anschließend in eine kleine Schüssel gießen.

7. Den Fisch mit einem großen Pfannenwender aus dem Smoker nehmen und auf einen dekorativen Teller legen. Mit Zitronen- und Limettenspalten sowie Petersilie garnieren. Zum Servieren den Fisch häuten, das Fleisch von den Gräten lösen und zu jeder Portion etwas Füllung reichen. Die Sauce separat servieren. Alternativ nur die Oberseite des Fisches häuten, eine dicke Schicht Sauce darübergießen und servieren.

Servievorschlag Reichen Sie als Vorspeise *Fiesta Salsa* (S. 283) und *Tortillachips*. Servieren Sie zum Fisch einen gemischten grünen Salat mit einer spritzigen Zitrusvinaigrette und als Dessert *'Nana Pudding* (S. 392), *Dulce de leche-Eis* oder frische tropische Früchte.

GÖTTLICHES BARBECUE

Das International Bar-B-Q Festival in Owensboro, Kentucky, geht zurück auf die Kirchenbarbecues, die seit 1834 Tradition haben. 1978 gewann eine Mannschaft der St. Mary Magdalene Catholic Church den ersten Wettbewerb; 1992 holte sie sich ihren 5. Titel in einer knappen Entscheidung gegen das Team von Our Lady of the Lourdes.



Smoked Snapper Tostadas with Sangrita Sauce

Schnapperfilets zu smoken ist so leicht, dass Ihnen kaum Zeit bleibt, ein Bier am Smoker zu genießen. Die Sauce basiert auf dem mexikanischen Sangrita - nicht Sangria -, einem spritzigen Tomaten-Zitrus-Begleiter zu Tequila.

FÜR 4 PERSONEN

4 Fischfilets (Red Snapper, Zackenbarsch oder ein anderer milder Weißfisch) à 250 g oder mehrere gleich große Filets, die zusammen etwa 1 kg wiegen

1 EL Olivenöl, extra vergine

scharfe mexikanische Sauce wie Cholula oder mehrere TL Southwest Heat bzw. South-of-the-Border Heat (beide S. 51)

SANGRITA SAUCE

90 ml Tomatensaft

2 EL Orangensaft, frisch gepresst

2 EL Limettensaft, frisch gepresst

½ TL Grenadinesirup

mehrere Spritzer scharfe mexikanische Sauce wie Cholula oder ¼ TL Southwest Heat bzw. South-of-the-Border Heat (beide S. 51) oder gemahlene Ancho-Chilis

Salz

Saft von 1 Limette

1 Serrano- oder Jalapeñoschote, fein gehackt

2 Frühlingszwiebeln (mit Grün), fein gehackt

2–3 EL Koriander, fein gehackt

8 knusprige Maistostada-Schalen (wie flache Taco-Schalen)

1–2 mittelgroße reife Avocados, geschält, entsteint, in dünnen Scheiben und 1 mittelgroße bis große reife Tomate, gewürfelt

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Filets mit Öl einreiben und mit scharfer Sauce oder Rub würzen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

3. Die Sauce zubereiten; dazu die Zutaten in einer Schüssel sorgfältig mischen. Falls der Fisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), einige TL der Sauce als Mopp beiseitestellen.

4. Die Filets in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. 25–30 Minuten garen, bis der Fisch nicht mehr glasig ist. Die Garzeit an die Größe der Fischstücke anpassen. Nach 15 Minuten (oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) etwas Mopp darüberträufeln.

5. Den Fisch aus dem Smoker nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend in einer Schüssel zerbröseln; Haut und eventuelle Gräten entfernen. Limettensaft, Chilis, Frühlingszwiebeln und Koriander (nach Geschmack) vorsichtig unterrühren. Die Mischung in den Tostada-Schalen verteilen und darüber Avocadoscheiben und Tomatenwürfel geben. Die Sauce separat oder über die Tostadas geträufelt servieren.

Tuna Caper

Bevorzugen Sie mediterrane anstatt pazifische Geschmacksrichtungen, dürfte Ihnen dieser Thunfisch zusagen.

FÜR 4 PERSONEN

OLIVENPASTE

¼ Tasse schwarze Oliven, vorzugsweise Kalamata oder Niçoise, entsteint und gehackt

60 ml Olivenöl, extra vergine

2 EL Rotwein

1 EL Kapern

1 TL getrockneter Thymian

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

4 Thunfischsteaks, je etwa 3 cm dick

¼ TL grobes Meersalz

Zitronenspalten und Basilikumstängel zum

Garnieren (optional)

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
2. Die Zutaten für die Paste mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem dicken Püree verarbeiten und die Thunfischsteaks damit einreiben. Bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.
3. Eine Pfanne stark erhitzen und das Salz hineinstreuen. Die Thunfischsteaks hineinlegen und rasch auf beiden Seiten anbraten.
4. Anschließend in den Smoker legen und bis zum gewünschten Gargrad smoken, 20–25 Minuten für medium-rare. Nicht zu lange garen! Heiß mit Zitrone und Basilikum garniert servieren.

Serviervorschlag Servieren Sie als Auftakt *Unholy Swiss Cheese* (S. 275). Als Beilagen zum Thunfisch eignen sich gedünstete Artischocken, ein Teller mit Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl und Knabbergebäck wie Grissini. Reichen Sie zum Nachtisch *Becky's Pineapple Cake* (S. 387) oder ein Fruchtsorbet. Sie können den Thunfisch aber auch als leichte Salateinlage nutzen – sowohl heiß als auch kalt.

HOFFENTLICH SCHEINT DIE SONNE

Regen war schon immer der Fluch des Barbecuers. In *Vom Winde verweht* beschwert sich Scarlett O'Hara vor einer großen Party in Georgia über das Wetter: „Es gibt nichts Schlimmeres als ein Barbecue, das zu einem Picknick im Haus wird.“ Es sei denn, das Essen wird vollkommen durchnässt ...

Soused Swordfish

Sollte etwas übrig bleiben, wird dieser Fisch am nächsten Tag einen mächtigen Kater haben.

FÜR 4 PERSONEN

SOUSED MARINADE

180 ml Bourbon oder ein ähnlicher Whiskey

180 ml Fisch- oder Hühnerbrühe

60 ml Pflanzenöl

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL grüne Pfefferkörner

1 EL Brine

4 Schwertfischsteaks à 250–300 g

BASIC BLACK RUB

1½ EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

1½ TL grobes Meersalz

- 1.** Die Marinadezutaten 2–8 Stunden vor dem Barbecue in einem Schraubglas mischen. Die Steaks in eine flache, nichtreaktive Schale oder einen Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und mindestens 1½ Stunden kalt stellen.
- 2.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 3.** Den Schwertfisch abgießen; 180 ml Marinade aufheben. Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen und den Fisch auf beiden Seiten leicht damit bestreuen. Anschließend bei Zimmertemperatur 15–20 Minuten ruhen lassen.
- 4.** Die restliche Marinade in einem kleinen Topf bei starker Hitze aufkochen und dann einige Minuten köcheln lassen. Bei niedriger Hitze warm halten.
- 5.** Eine schwere Pfanne stark erhitzen. Die Steaks darin ggf. schubweise rasch anbraten. Anschließend herausnehmen, mit der heißen Marinade beträufeln und in den Smoker legen. 40–50 Minuten garen, bis der Schwertfisch durchgebraten ist. Heiß servieren.

Serviovorschlag *Soll es einmal ein etwas schickeres,*

aber dennoch bodenständiges Dinner sein, empfehlen wir als Beilagen Cheese-stuffed Potatoes (S. 235) und California Crunch Salad (S. 349). Als Dessert passt z. B. Long-on-Strawberries Shortcake (S. 383) sehr gut.



BBQ-TIPP Bourbon ist dank seines süßlichen, rauchigen Geschmacks eine fantastische Marinadezutat beim Smoken. Er passt besonders gut zu rotem Fleisch, eignet sich aber auch für leichtere Kost wie den Schwertfisch.

Sherried Grouper

Ein weiterer leicht angetrunkener Fisch,
der sich einfach zubereiten lässt.

FÜR 4 PERSONEN

SHERRY-MARINADE UND -SAUCE

Saft von 2 Orangen, etwa 160 ml

Schale von 1 Orange, fein gehackt

120 ml Sherry

6 EL Erdnussöl

1 EL körniger Dijon-Senf

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

¼ TL Salz

¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**4 Fischfilets à 180 g (Zackenbarsch, Mahi-Mahi oder
ein anderer Weißfisch mit festem Fleisch)**

frische, gehackte Petersilie, Orangenscheiben und Orangenschale zum Garnieren

- 1.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 2.** Alle Marinadenzutaten in einem Schraubglas mischen. Die Filets in eine flache, nichtreaktive Schale oder einen Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Die Filets abgießen, die Marinade aufheben. Diese in einem kleinen Topf bei starker Hitze aufkochen und dann bei mittlerer Hitze mehrere Minuten köcheln lassen, bis eine dünne Sauce entsteht. Nach Bedarf abschmecken. Bei niedriger Hitze warm halten.
- 4.** Die Filets in den Smoker legen und 25–30 Minuten garen, bis sie nicht mehr glasig sind. Die Sauce auf einen Servierteller geben und die Filets darauflegen. Mit Petersilie, Orangenscheiben und -schale garnieren und sofort servieren.

DER SÜDLICHE SPECKGÜRTEL

Falls Sie John T. Edges *Southern Belly* (2000, Hill Street Press)

noch nicht besitzen, sollten Sie das sofort ändern. Der Untertitel sagt bereits alles, denn darin wird behauptet, das Buch sei „für Menschen, die gern essen, der ultimative Reiseführer für den amerikanischen Süden“. Mit Esprit und Leidenschaft führt uns Edge durch die echten, bodenständigen kulinarischen Köstlichkeiten aus zehn Staaten, wobei er sich insbesondere auf gute örtliche Restaurants und Barbecueschuppen konzentriert.

California Dreamin' Fish Tacos

Manche träumen vom ewigen Sonnenschein in Südkalifornien. Wir träumen von weichen Tacos, bis zum Rand mit Fisch und Salsa gefüllt. Das Gemüserelish (optional) verleiht dem Ganzen eine weitere Geschmacksdimension.

FÜR 4-6 PERSONEN

2 Mahi-Mahi- oder Schnapperfilets (oder ein anderer milder Weißfisch) à 350–400 g

**250 ml Lawry's Mesquite with Lime Juice Marinade
oder eine andere fertige Mesquite-Marinade**

Saft von 1 Limette

TOMATILLOSALSA

3 TL Olivenöl, extra vergine

1 kleine rote Zwiebel, gewürfelt

**500 g frische Tomatillos, Fruchthülle entfernt,
gehackt oder 2 Tassen Tomatillos aus der Dose**

2 oder mehr eingelegte Chipotle-Chilis, fein gehackt

1 EL weißer Essig

1 TL getrockneter Oregano

½ Tasse frischer Koriander, gehackt

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

GEMÜSERELISH (OPTIONAL)

3 EL Olivenöl, extra vergine

250 g Yambohne (Jícama), geschält und gestiftelt

1 kleine rote Zwiebel, gewürfelt

1 kleine rote Paprikaschote, gestiftelt

1 kleine Zucchini, gestiftelt

**1 geröstete grüne Chilischote, besonders New
Mexican oder Poblano, gestiftelt (optional)**

6 Zucchiniblüten (optional), gestiftelt

**⅓ Tasse frischer Koriander, gehackt warme
Weizentortillas, nicht größer als 15 cm**

Limettenspalten zum Garnieren

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Filets in eine flache, nichtreaktive Schale legen, mit der Marinade übergießen, den Limettensaft hinzugeben und dann alles bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Salsa zubereiten. 1½ TL Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin weich sautieren und anschließend in eine Schüssel geben. Die restlichen 1½ TL Öl erhitzen. Die Tomatillos darin ebenfalls sautieren, bis sie leicht gebräunt sind. Zu den Zwiebeln geben und Chilis, Essig sowie Oregano unterrühren und kalt stellen.

4. Die Filets aus der Marinade nehmen, aber nicht abtropfen lassen. Etwas von der restlichen Marinade wieder über die Filets löffeln und diese in den Smoker legen. 45–55 Minuten garen, bis der Fisch nicht mehr glasig ist.

5. Die Filets aus dem Smoker nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. In dieser Zeit den Koriander unter die Salsa rühren und dann alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach in eine dekorative Schüssel gießen. Den Fisch in

mundgerechte Stücke zerteilen und auf einer Seite eines großen Teller anordnen. Mit Alufolie abdecken.

6. Nun ggf. das Gemüserelish vorbereiten. Das Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Yambohnen, Paprika, Zucchini und Chilis hinzugeben und sautieren, bis das Gemüse weich, aber noch bissfest ist. Die Zucchiniblüten und den Koriander unterrühren und alles noch einmal gründlich erwärmen. Auf die andere Hälfte des Tellers löffeln.

7. Sofort mit den Tortillas und Limettenspalten servieren. Etwas Fisch auf eine Tortilla legen und Relish darübergerben. Die Salsa und (je nach Geschmack) einen Spritzer Limettensaft darübergerben und die Tortilla in der Mitte zusammenklappen.



BBQ-TIPP In unseren Rezepten verwenden wir nur selten Fertigmarinaden, aber für Lawry's Mesquite with Lime Juice Marinade machen wir gern eine Ausnahme. Die Sauce passt zu vielen Fischgerichten und die Zeitersparnis geht nicht auf Kosten des Geschmacks. Falls Ihnen die Zubereitung der Salsa zu lange dauert, können Sie auch Ihre liebste Fertigsalsa verwenden.

Als wir die Erstausgabe der *Smoker-Bibel* schrieben, war fast jeder Leser, der nicht aus Kalifornien stammte, der Ansicht, Fischtacos seien mindestens so seltsam wie gesmokte Lederstiefel. In nur einem Jahrzehnt hat sich die Idee jedoch im ganzen Land durchgesetzt, angeheizt vor allem durch die vielen Restaurants, die sich darauf spezialisiert haben. Selbst in unserer Heimatstadt Santa Fe gibt es eines, Bumble Bee's Baja Grill, geführt vom ehemaligen Cowboy Bumble Bee Bob Weil.



Jalapeño-Lime Shrimp

Dean Fearing, Chefkoch aus Dallas, das Genie in der Küche des Mansion on Turtle Creek, war die Inspiration für dieses feurige Garnelengericht. Es ist eine ebenso klassische Kombination wie Schweinefleisch aus Carolina mit Essig.

FÜR 4 PERSONEN

JALAPEÑO-LIME MARINADE

$\frac{1}{3}$ Tasse eingelegte Jalapeñoscheiben

60 ml der Einlegeflüssigkeit

Saft von 2 Limetten

60 ml unraffiniertes Maiskeimöl oder ein anderes Pflanzenöl

3 EL Koriander, fein gehackt

4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

500 g Großgarnelen (etwa 24–30 Stück)

JALAPEÑO-LIME MOP

restliche Jalapeño-Lime Marinade

120 ml Fisch- oder Hühnerbrühe

Saft von 1 Limette

**in Scheiben geschnittene frische rote Jalapeños oder
andere rote Chilischoten zum Garnieren (optional)**

- 1.** Die Zutaten für die Marinade mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren.
- 2.** Die Garnelen schälen, die Schwanzstücke jedoch unversehrt lassen. Nun waschen und ggf. entdarmen. Die Garnelen in eine flache, nichtreaktive Schale oder einen Plastikbeutel legen, mit der Marinade übergießen und anschließend bei Zimmertemperatur 30–40 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 4.** Die Garnelen abgießen, die Marinade in einen Topf geben. Brühe und Limettensaft hinzugeben, bei starker Hitze aufkochen und dann mehrere Minuten köcheln lassen. Bei niedriger Hitze warm halten.

5. Die Garnelen auf einen kleinen Grillrost legen und großzügig moppen. Mit dem Grillrost in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Die Garnelen sollten etwa 25 Minuten garen, müssen jedoch gut überwacht werden. Sie sind gar, wenn sie fest und außen leicht rosa sind. Aus dem Smoker nehmen und erneut großzügig moppen. Auf einem Teller anrichten, ggf. mit den Chilischeiben bestreuen und servieren.



BBQ-TIPP Garnelengerichte lassen sich besonders gut in Stovetop Smokern zubereiten, was sie zu einer großen Delikatesse für kalte Winterabende macht.

Shrimp Rémolade

Rémoulade Sauce, ein Wunderwerk aus Louisiana, wird meist für gekochte Garnelen verwendet. Ein Hauch von Rauch intensiviert alle Aromen.

FÜR 4-6 PERSONEN

700 g mittelgroße Garnelen

GARNELEN-MARINADE

3 EL Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

2 TL Cajun- oder Creole-Würzmischung oder Cajun Ragin' Rub (S. 48)

REMOULADENSAUCE

80 ml Olivenöl, extra vergine

2 große Selleriestangen, gehackt

4 Frühlingszwiebeln, gehackt

2 EL körniger Dijon-Senf

2 EL Ketchup

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 EL Kapern

1 EL Koriander, gehackt

2–3 TL Tabasco oder eine andere scharfe Sauce

1 TL (oder mehr) Meerrettich

1 TL Paprikapulver

**½ TL Cajun- oder Creole-Würzmischung oder Cajun
Ragin' Rub (S. 48)**

½ TL (oder mehr) Salz

Salatblätter zum Garnieren

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Garnelen schälen, die Schwanzstücke jedoch unversehrt lassen. In einer Schüssel mit Öl, Zitronensaft und der Gewürzmischung schwenken. Dann bei Zimmertemperatur 15–20 Minuten ruhen lassen.

BARBECUEREDELN!

Der Bewertungsprozess bei einem Barbecue-Wettbewerb kann sehr unterschiedlich sein, je nachdem, welche Organisation den Wettbewerb „sanktioniert“ hat. Wir bevorzugen die Regeln der International Barbecue Cookers Association (www.ibcabbq.org), die ihre Betonung auf das „Blindprüfen“ legt und ein progressives Ausscheidungssystem anstelle von numerischen Platzierungen nutzt. Die IBCA besteht zudem darauf, Saucen unabhängig vom Barbecue zu bewerten, sodass das Gargut nach dem Smoken nicht mehr „sichtbar“ verändert werden kann. Die Mitgliedschaft kostet 30 US-Dollar; dafür erhält man ein vollständiges Paket mit Material zum Sponsern und Werten eines Barbecue-Wettbewerbs.

3. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Alle Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Bis zur Verwendung kalt stellen.
4. Die Garnelen in den Smoker legen und 15–20 Minuten garen, bis sie fest und leicht rosa sind. In einer Servierschüssel mit der Sauce mischen und 1–2 Stunden kalt stellen.

Alternative: Zydeco Shrimp Rémoulade

Dieses Rezept, pfiffiger als ein Zydeco-Lied, versetzt das Gericht mit noch mehr Raucharoma, indem mit den Garnelen auch die Tomaten für die Rémoulade gesmoked werden. Dazu zwei große Eiertomaten neben die Garnelen in den Smoker legen und ungefähr gleich lang garen. Entsprechend die Sauce erst zum Schluss zubereiten und den Ketchup durch die mit Schale pürierten Tomaten ersetzen.

Serviertvorschlag Reichen Sie das Ganze als Vorspeise für Cajun Country Ribs (S. 82) oder Creole Crown Roast (S. 93 f.) bzw. als leichtes Hauptgericht zusammen mit Peppery Pups (S. 340).

VIEL SPASS IN HANOVER

Der New England Barbecue Society geht es weit nördlich des „Barbecuegürtels“ ausgesprochen gut. Jeden September finanziert eine Gruppe das Massachusetts State BBQ & Blues Festival in Hanover. Beim Wettbewerb gibt es die üblichen Fleischkategorien, es werden aber auch Preise für den lokalen Fang des Tages, z. B. Hummer, vergeben. Die größte Herausforderung ist der Wettbewerb, der an die TV-Sendung „The Iron Chef“ angelehnt ist, in der alle Teilnehmer eine Reihe von Überraschungszutaten vorgesetzt bekommen und improvisieren müssen.



Smoked Shrimp and Scallop Platter

Servieren Sie dies als Hauptgericht für bis zu vier Personen oder als Vorspeise für ein paar Gäste mehr. Wenn Sie sich zusätzliche Jakobsmuscheln leisten möchten, schlagen Sie ruhig zu - die Muscheln bleiben garantiert nicht liegen!

FÜR BIS ZU 4 PERSONEN

500 g mittlere bis große Garnelen

350–500 g Jakobsmuscheln

3 EL Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

BASIC BLACK RUB

1½ EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

1½ TL grobes Meersalz

ZITRONEN-SAFRAN-MAYO

2 Prisen Safranfäden

Schale von 1 Zitrone, abgerieben

¾ TL Zitronensaft, frisch gepresst

250 ml Mayonnaise (kein Miracel Whip!)

2 EL Olivenöl, extra vergine

1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt

frische Petersilie, fein gehackt

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Garnelen schälen, die Schwanzstücke unversehrt lassen. Jakobsmuscheln, die größer als 3 cm sind, halbieren. Beides in einer Schüssel mit Öl, Zitronensaft und Rub mischen und bei Zimmertemperatur 15–20 Minuten ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Mayonnaise zubereiten. Safran und Zitronenschale in einer kleinen Schüssel mit dem Zitronensaft verrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend Mayonnaise, Öl und Knoblauch mit dem Schneebesen unterrühren. Bis zur Verwendung zugedeckt kalt stellen.

4. Die Garnelen und Jakobsmuscheln auf einen kleinen Grillrost oder ein Backblech legen und damit in den Smoker stellen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Maximal 30 Minuten smoken, bis beides gerade durchgegart ist. Die fertigen Garnelen sollten fest und leicht rosa, die Jakobsmuscheln nicht mehr glasig sein. Aus dem Smoker nehmen und heiß oder kalt servieren. Dazu beides auf einem dekorativen Teller mit der Mayonnaise anrichten und mit Petersilie bestreuen. Wenn die Nachbarn nicht zuschauen, mit den Fingern essen.

Brined Bluepoints

Im Gegensatz zu den vorherigen Rezepten sollen diese Austern beim Garvorgang austrocknen. Besonders gut eignen sich Atlantic Bluepoints. Sie können aber durch andere Kaltwasseraustern ersetzt werden. Am besten smoked man sie einen Tag zuvor, und die Vorbereitung kann gar auf zwei Tage verteilt werden. Das macht zwar alles etwas Arbeit, aber der Aufwand lohnt sich.

ERGIBT 12-18 AUSTERN

BROWN SUGAR BRINE

¼ Tasse grobes Meersalz

3 EL Zwiebel, fein gehackt

3 gehäufte EL brauner Zucker

1 TL getrockneter Oregano, gemahlen

12–18 ausgelöste Austern

BROWN SUGAR RUB

¼ Tasse grobes Meersalz

2 EL brauner Zucker

1 TL Zwiebelpulver

½ TL getrockneter Oregano, gemahlen

Olivenöl, extra vergine

1. Mit den Vorbereitungen mindestens 4 Stunden vor dem Barbecue beginnen. Die Zutaten für die Salzlake mit 180 ml Wasser in einer nichtreaktiven Schüssel verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Die Austern in die Flüssigkeit legen und darauf achten, dass diese vollständig bedeckt sind. Dann bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

2. Die Austern abspülen und trocken tupfen. Einen Teller mit mehreren Lagen Küchentüchern bedecken und die Austern darauflegen. 1 Stunde an der Luft trocknen lassen und dabei nach Bedarf die Tücher austauschen.

3. Die Rubzutaten in einer kleinen Schüssel mischen und die Austern leicht darin wälzen.

4. Den Teller mit neuen Tüchern bedecken und die Austern 1 weitere Stunde trocknen lassen. Anschließend erneut abspülen und trocken tupfen. Die Tücher auswechseln und die Austern wieder auf den Teller legen. Noch einmal 1 Stunde trocknen lassen. Die Oberfläche der Austern sollte nun leicht glänzen. (An diesem Punkt können die Austern zugedeckt über Nacht kalt gestellt werden; vor der weiteren Verwendung auf Zimmertemperatur erwärmen.)

5. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

6. Die Austern auf einen kleinen Grillrost legen, so weit von der Hitzequelle entfernt wie möglich. Etwa 45–55 Minuten garen, bis sie leicht geschrumpft und trocken aussehen (sie sollten allerdings nicht verschrumpelt und zäh sein!). Die Austern nun in eine kleine Schüssel legen und mit Öl bedecken. Bis zu 2 Tage kalt stellen. Auf Zimmertemperatur erwärmt servieren.

Servievorschlag *Wir bevorzugen diese Austern mit Kräckern oder Brot serviert als Vorspeise.*

Das unbescheidene Schild vor Bubba's Barbecueschuppen in Eureka Springs, Arkansas, sagt alles: „Wir sehen nicht berühmt aus, sind es aber.“ Wer weiß, wofür.



A Honey of a Lobster Tail

Honig verstärkt den süßen Geschmack eines saftigen Hummerschwanzes aus Maine. Bei diesem Gericht ist das Raucharoma sehr dezent und subtil.

FÜR 4 PERSONEN

A-HONEY-OF-A-MARINADE UND OPTIONALER MOPP

500 ml Fischbrühe

250 ml trockener Weißwein

120 ml Honig

60 ml Olivenöl, extra vergine

2 EL weißer Essig

2 EL grobes Meersalz

2 Lorbeerblätter

2 TL getrockneter Thymian

4 Hummerschwänze (ggf. aus Maine) à 180–200 g

- 1.** Die Zutaten für die Marinade etwa 1½–2 Stunden vor dem Barbecue in einem Topf verrühren und bei starker Hitze aufkochen lassen. Gut umrühren, damit sich Honig und Salz ganz auflösen. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 2.** Die Hummerschwänze in die Marinade legen und 1 Stunde kalt stellen.
- 3.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 4.** Die Hummerschwänze abgießen und die Marinade aufheben, falls sie gemoppt werden sollen (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“). Für den Mopp die Marinade bei starker Hitze aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Bei niedriger Hitze warm halten.
- 5.** Die Hummer in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Etwa 35–40 Minuten garen, bis sie gerade durchgebraten und sehr zart sind. 1–2-mal (bzw. wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen) moppen. Die Hummerschwänze warm oder gut gekühlt servieren.

Serviertvorschlag Zu besonderen Gelegenheiten empfehlen wir 007 Shrimp (S. 298) als Auftakt. Reichen Sie zum Hummer einen grünen Salat mit Zitrusvinaigrette sowie Maque Choux Peppers (S. 230 f.). Als köstliches Finale bietet sich Angel Food Cake mit frischem Obst an. Als Einlage in einem leckeren Salat schneiden Sie den gekühlten Hummer klein und mischen ihn mit verschiedenen grünen Blattsalaten sowie einem Dressing auf Honigbasis.



BBQ-TIPP Beim Smoken in einem geschlossenen Grill verwenden wir eine Kombination aus Holzchips und -stücken. Die Chips sorgen anfangs für den Rauch, aber die Stücke halten viel länger. Achten Sie darauf, Holz nachzulegen, sobald kein Rauch mehr aus dem Abzug kommt - werden nur Chips verwendet, kann das bereits alle 30 Minuten der Fall sein.

DER BIG PIG JIG

Die American Bus Association wählt mit schöner Regelmäßigkeit jedes Jahr den Big Pig Jig in Vienna, Georgia, zu einem der 100 besten Ereignisse in Nordamerika. Teilnehmer, die nicht zum Barbecue-Wettbewerb antreten wollen, können sich stattdessen beim Fünfmeilen-Lauf, dem Golfturnier oder dem Schweineruf-Wettbewerb versuchen. Sogar Besuchern, die an gar nichts teilnehmen wollen, wird eine Menge geboten, z. B. eine Handarbeits- und Kunstaussstellung, eine tolle Parade und

verschiedene Konzerte.



Jungle Prince Scallops

Das Jungle Prince Curry, eine hawaiianisch-thailändische Spezialität, schmeckt so interessant wie es klingt.

FÜR 4 PERSONEN

500 g Atlantic Bay Scallops bzw. Jakobsmuscheln

Muschelsaft oder Fischbrühe (optional)

2 EL Erdnussöl

1 EL frisches Zitronengras, geschnitten

2 TL frischer Ingwer, geschält und fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 TL (oder mehr) grüne Thaicurrypaste

250 ml ungesüßte Kokosmilch (keine Kokoscrème!)

1 EL asiatische Fischsauce oder 2 EL Sojasauce

1 Tasse Bok Choy, zerrupft

½ Tasse frisches Basilikum, gehackt

- 1.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 2.** Falls die Muscheln nicht prall und saftig sind, 10 Minuten in Muschelsaft oder Brühe einweichen.
- 3.** Die Muscheln auf einem kleinen Grillrost anordnen und in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Etwa 10–15 Minuten smoken, bis sie gerade gegart und nicht mehr glasig sind. Aus dem Smoker nehmen.
- 4.** Das Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Zitronengras, Ingwer, Currypaste und Knoblauch hinzufügen und alles 2–3 Minuten köcheln lassen. Mit Kokosmilch und Fischsauce aufgießen und um ein Drittel einkochen lassen. Anschließend Bok Choy unterrühren und das Ganze weitere 2–3 Minuten köcheln lassen. Zu guter Letzt Muscheln und Basilikum hineingeben, gut durchrühren und sofort servieren.

Servievorschlag Servieren Sie dazu weißen Reis und löschen Sie das Feuer mit einem angenehm kühlen Dessert, vielleicht Booker's Bourbon Mint Ice Cream (S. 395) oder Mojito Sorbet (S. 396).

KLUGE KÖCHE

Barbecue-Wettbewerb-Teams wetteifern in jeder Beziehung miteinander, sogar, wenn es um die Namen geht. Im Laufe der Jahre gingen z. B. Pork, Sweat & Beers (Cordova, Tennessee), ZZ Chop (Irving, Texas), Sow Luau (Memphis), Great Boars of Fire (Cobden, Illinois), Pork Forkers (Columbus, Mississippi) und Hazardous Waist (Collierville, Tennessee) als Sieger hervor.

Scallop and Snapper Ceviche

Durch den Zitrusstoff in der traditionellen Ceviche werden die Meeresfrüchte auf chemische Weise „gegart“. In dieser Version beenden wir den Prozess mit Rauch und verleihen dem Ganzen so zusätzliches Aroma.

FÜR 2 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT, FÜR 4 ALS VORSPEISE

2 Orangen, geschält und in Spalten geteilt

250 g Red Snapper oder ein anderer Weißfisch mit festem Fleisch, in mundgerechte Stücke geschnitten

250 g Jakobsmuscheln

80 ml Limettensaft, frisch gepresst

1 reife Hass-Avocado, geschält, entsteint und gewürfelt

1 Roma- oder Eiertomate, gewürfelt

30 g rote Paprikaschote, fein geschnitten

30 g rote Zwiebel, fein geschnitten

**1–2 frische Serrano-Chilis oder 1 frische Jalapeño,
fein gehackt**

1–2 EL Olivenöl, extra vergine

¼ TL Salz

**gelbe Tomaten oder gelbe Paprikaschote, gewürfelt,
als Farbtupfer (optional)**

Limettenspalten zum Garnieren

1. So viele Orangenspalten auspressen, dass 2 EL Saft entstehen. Die restlichen Spalten halbieren oder dritteln und beiseitelegen.

2. Fisch und Muscheln in eine nichtreaktive Schüssel geben, mit Limetten- und Orangensaft übergießen und anschließend 30–40 Minuten ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

4. Die Meeresfrüchte abgießen und auf einen kleinen Grillrost oder in eine Auflaufform legen. In den Smoker stellen und etwa 15 Minuten „erwärmen“, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Ein Stück probieren. Ist noch kein Raucharoma zu

schmecken, noch ein paar Minuten im Smoker lassen. Unbedingt darauf achten, dass die Meeresfrüchte nicht austrocknen!

5. Fisch und Muscheln in einer mittelgroßen Schüssel mit den Orangenstücken und den restlichen Zutaten mischen und bis zu 30 Minuten kalt stellen. In Parfaitoder Margarita-Gläsern servieren, damit die Farben schön zur Geltung kommen. Mit den Limettenspalten garnieren.

Serviovorschlag *Servieren Sie die Ceviche mit Sweet Potato Biscuits (S. 345) und tischen Sie als Dessert Santa Fe Capirotada (S. 393 f.) auf.*

Cookin' Clams

Auch wenn oft etwas anderes behautet wird war der New England Clambake nicht die erste Form des Barbecues im Land. Bei einem traditionellen Clambake wird auf Holz in einer Feuergrube gekocht - allerdings werden die Muscheln dabei nicht gesmokt, sondern gedämpft, dank der Feuchtigkeit aus dem Seegras. Soll es ein echtes Barbecue werden, lassen Sie einfach das nasse Seegras weg.

FÜR 6 PERSONEN

4–5 Dutzend frische Muscheln mit Schale

etwa ½ Tasse Maismehl

geschmolzene Knoblauchbutter, Smoked Butter (S. 311) oder Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting Southern Sauce (S. 310, optional)

1. Die Muscheln in Wasser mit 1–2 TL Maismehl (hilft bei der Beseitigung von Verunreinigungen) mehrere Stunden oder über Nacht einweichen; das Wasser mehrfach wechseln. Geöffnete Muscheln sofort aussortieren.
2. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
3. Die Muscheln nebeneinander auf einem kleinen Grillrost oder einem Backblech anordnen. Je nach Größe des Smokers muss das ggf. schubweise erfolgen. Die Muscheln so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker stellen. 10–15 Minuten garen, bis die Schalen sich öffnen. Alle Muscheln entsorgen, die sich nicht innerhalb einiger Minuten nach den anderen öffnen.
4. Mit Knoblauchbutter, Smoked Butter oder aber Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting Southern Sauce servieren.

Serviovorschlag *Wollen Sie den amerikanischen Unabhängigkeitstag (4. Juli) nach Art der Neu-Englandstaaten feiern, servieren Sie zu den Muscheln Creamy Coleslaw (S. 326) sowie Zwiebeln und rotschalige Kartoffeln, die mit reichlich Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45) gekocht wurden.*

Zudem sollten Sie mindestens zwei fruchtige Desserts anbieten, z. B. Long-on-Strawberries Shortcake (S. 383) und unseren Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble (S. 376).



Smoked Mussels with Dill Mayonnaise

Trotz eines Überflusses an Muscheln in den Küstengewässern von Atlantik und Pazifik verzehrten Amerikaner nie so viele Muscheln wie etwa die Europäer. Dabei sind Muscheln so köstlich, ganz besonders, wenn sie auf diese Weise zubereitet werden.

FÜR 4 PERSONEN

DILLMAYONNAISE

250 ml Mayonnaise

2 EL Olivenöl, extra vergine

2 EL frischer Dill, fein gehackt oder 1 EL getrockneter Dill

¼ TL Zitronensaft, frisch gepresst oder weißer Essig

MUSCHELMOPP

120 ml Muschelsaft

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

2 EL Olivenöl, extra vergine

4–5 Dutzend Muscheln mit Schale

frische Dillzweige zum Garnieren (optional)

1. Für die Mayonnaise alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und zugedeckt kalt stellen.

2. Für den Mopp alle Zutaten in einer kleinen Schüssel mischen.

3. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

4. Die Muscheln nebeneinander in eine flache, hitzebeständige Schale legen.

5. In den Smoker stellen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt, und etwa 25–30 Minuten garen. Falls die Muscheln gemoppt werden sollen (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), nach 15–20 Minuten etwas Mopp über die bereits geöffneten Muscheln träufeln. Die Muscheln sind gar, wenn sie geöffnet, prall und saftig sind. Alle Muscheln

entsorgen, die sich nicht innerhalb einiger Minuten nach den anderen öffnen. Die fertigen Muscheln frisch aus dem Smoker mit Mopp beträufeln, in große Schüsseln geben und dazu die Mayonnaise reichen. Die Muscheln mit einer Gabel aus der Schale lösen, in die Mayonnaise tauchen und genießen.



Crab in Garlic Cream

Dieses Rezept ist nichts für die schlanke Linie. Servieren Sie das Krabbenfleisch über Spinatfettuccini oder geben sie es in goldbraune Blätterteighüllen.

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT, FÜR 6 ALS VORSPEISE

KNOBLAUCHCREME

1 EL ungesalzene Butter

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Zwiebel, fein geschnitten

250 g Crème double

350 ml Kondensmilch

½ TL (oder mehr) Salz

½ TL weißer Pfeffer

700 g Königskrabbenbeine

250 g Seafood-Würstchen (eventuell auch Kalmar-Wurst)

Pflanzenöl

- 1.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 2.** Die Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne schmelzen. Knoblauch und Zwiebel darin weich sautieren. Crème double und Kondensmilch hinzugeben sowie Salz und Pfeffer unterrühren. Um ein Drittel reduzieren lassen und warm halten. Die Krabbenbeine an den Gelenken und an mehreren anderen Stellen knacken. Zusammen mit der Wurst einölen. Die Wurst anschließend in den Smoker legen und 45 Minuten garen. Dann die Krabbenbeine dazulegen und alles weitere 15 Minuten smoken. Die Wurst sollte vollständig durchgegart, aber noch saftig sein, und das Krabbenfleisch sollte sich leicht ablösen lassen. Beide sollten einen sanften, aber doch markanten Rauchgeschmack haben.
- 3.** Das Krabbenfleisch aus der Schale lösen und die Wurst in dünne Scheiben schneiden. Beides mischen und ggf. noch einmal aufwärmen. Heiß servieren.

Die U.S. Porkmasters, ein Barbecueteam, das ganz aus Angestellten der amerikanischen Post bestand, bauten einen Postjeep zum Smoker um. Sie stellten einen Kohlenofen unter die Kühlerhaube und einen Smoker in das Heck. Der Rauch zog - natürlich - durch den Auspuff ab. Man konnte sich stets darauf verlassen, pünktlich sein „Q“ geliefert zu bekommen.

Katzen Dawgs

Der Name ist ebenso clever wie die Idee - gesmokte Wels-Hushpuppys, die sich als Vorspeise ebenso eignen wie als Hauptgericht. Ziehen Sie Ihren Hut vor John Wysor von der Spoon River Charcuterie in Charlotte, North Carolina, für die Kreation dieses originellen Rezeptes. Auch Donna Ellis bei Cookshack gebührt Lob, denn sie stellte das Rezept zur Verfügung. Verwenden Sie dafür Ihren eigenen gesmokten Wels.

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT, FÜR 6-8 ALS VORSPEISE

350 g gesmokter Wels, z. B. Peppered Catfish (S. 190)

120 ml Buttermilch

60 g Zwiebeln, gehackt

**2 EL Frühlingszwiebeln (nur das Grüne),
geschnitten**

2 große Eier

15 g Butter

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 TL Tabasco oder eine andere scharfe Sauce

**¾ Tasse gelbes Maismehl, am besten mit
Mühlsteinen gemahlen**

35 g Mehl

1 EL Backpulver

½ TL Natron

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ TL Salz

Pflanzenöl zum Frittieren

**Sauce Tartar oder Creole Classic Barbecue Sauce (S.
317, optional)**

1. Den Wels ggf. entgräten und grob schneiden. Mit Buttermilch, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Eiern, Butter, Zitronensaft und Tabasco mischen.

2. In einer Schüssel Maismehl, Mehl, Backpulver und Natron, Pfeffer und Salz mischen. Die flüssigen

Zutaten zu den trockenen geben und unterrühren.

3. Das Pflanzenöl 8 cm hoch in einen Topf geben und auf etwa 185 °C erhitzen. Die Mischung löffelweise hineingeben. Die Hushpuppys steigen beim Garen nach oben – darauf achten, dass sie gleichmäßig bräunen. Etwa 3 Minuten frittieren, dann abtropfen lassen. Mit Sauce Tartar oder Creole Classic Barbecue Sauce servieren.

Serviertvorschlag *Gibt es die Dawgs als Hauptgericht, servieren Sie dazu Sweet and Sour Cukes (S. 353) und 'Nana Nut Salad (S. 362). Sollen sie als Vorspeise dienen, reichen Sie dazu anderes Fingerfood wie karibische Accras (Frittiertes mit Fisch, Garnelen usw.) sowie eisgekühlte Getränke, beispielsweise Cham-gria (S. 410), Apricoritas (S. 407) oder auch Derby Day Mint Juleps (S. 403).*

Paradiesisches Gemüse



Für einige Barbecuepuristen ist Fisch bereits hart an der Grenze. Gemüse ist völlig inakzeptabel. Beim Gedanken, Zucchini in den Smoker zu legen, fangen die Herren an zu schäumen.

Sollen sie doch. Tatsache ist: Einige Gemüse- und sogar Obstsorten schmecken gesmokt fantastisch. Wahrscheinlich wird es noch eine Weile dauern, bis man ein Yams-Barbecuefestival findet oder einen echten Barbecueschuppen, dessen Spezialität gesmokte Äpfel sind, aber gute Pitmaster sollten sich im Schutz ihres eigenen Gartens ruhig die Freiheit zum Experimentieren nehmen. Probieren Sie die folgenden köstlichen Gerichte ruhig einmal aus, wer weiß, vielleicht sind sie ja der Auftakt zu einer ganzen Reihe zündender Ideen!

Vidalias 'n' Georgia BBQ Sauce

Georgias berühmte Vidalia-Zwiebeln, fast so groß wie ein Football, bekommt man nur im späten Frühling und im Frühsommer, rechtzeitig zum Beginn der Barbecuesaison. In Senfsauce aus demselben Staat gebadet werden gesmokte Vidalias und andere süße Zwiebeln zu goldenen Köstlichkeiten.

FÜR 6 PERSONEN ALS BEILAGE

3 Vidalia- oder andere süße Zwiebeln

Pflanzenöl

Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309) oder eine andere Barbecuesauce auf Senfbasis

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Zwiebeln halbieren und die äußere Schicht

abziehen. Die Hälfte von oben nach unten kreuz und quer ein-, aber nicht durchschneiden, sodass „Zwiebelblumen“ entstehen. Dünn mit Öl bestreichen und jede Hälfte in Alufolie wickeln.

3. Die Zwiebeln in den Smoker legen und 30–35 Minuten garen. Anschließend die Folie so zurückschlagen, dass sie eine flache Unterlage für die Zwiebelhälften bildet und diese mit einer dicken Schicht Barbecuesauce bestreichen. Nun weitere 35–45 Minuten smoken, bis die Zwiebeln weich sind. Aus dem Smoker nehmen und vor dem Servieren erneut mit Barbecuesauce bestreichen.

Serviertvorschlag *Sie können die Zwiebeln z. B. als Beilage zu traditionell gesmoktem Schweinefleisch wie Perfect Picnic (S. 74 f.) oder Going Whole Hog (S. 76). Sie passen aber auch hervorragend zu Ginger-Glazed Ham (S. 83 f.).*

Alternative: Pop-Top Vidalias Verwenden Sie statt der Senfsauce Pop Mop (S. 67) mit Dr Pepper, R.C. Cola oder Coca Cola. Es ist gleichzeitig Mopp und Sauce, und die Zwiebeln bekommen ein süßes, karamellisiertes Aroma.

DIE LANDEIPHOBIE

Gerichte wie Barbecue oder Chili sind vielen Menschen peinlich, die in größeren Städten leben. Diese Städte sind kultiviert genug, eine Reihe europäischer Restaurants zu besitzen, die sich aber scheinbar an der Antarktis orientieren, wo alles erst einmal eingefroren ist ... Die Stadtmenschen leiden an einer Krankheit aus der amerikanischen Provinz, die ich als Landeiphobie identifiziert habe - nicht die Angst vor Landeiern, sondern die Angst, selbst als Landei abgestempelt zu werden.“ Calvin Trillin, *Alice, Let's Eat* (1978, Random House).



BBQ-TIPP Falls Sie mit Gemüse experimentieren wollen, sollten Sie ein paar grundlegende Dinge im Auge behalten. Gemüse wird vor dem Smoken meist mit etwas Öl bestrichen, damit es nicht austrocknet. Das reicht oft schon aus, denn die einfachste Zubereitungsart ist vielfach die beste. Natürlich können Sie auch kreativ mit Dry Rubs, Pasten, Marinaden oder Mopps arbeiten, brauchen diese aber viel seltener als bei Fleisch.



Better-Than-French Onion Soup

Diese herzhaft, aromatische Suppe ist ein wahres Juwel. Sie schmeckt besonders gut, wenn Sie die Rinderbrühe mit gesmokten Bristketabschnitten zubereiten. Die Zwiebeln können problemlos im Voraus gesmokt werden.

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT, FÜR 6 ALS VORSPEISE

4 mittelgroße Zwiebeln

Pflanzenöl

1½ l Rinderbrühe, am besten selbst gekocht

60 ml trockener Rotwein

1 EL Memphis Magic (S. 312) oder eine andere, nicht zu süße Barbecuesauce auf Tomatenbasis

1 TL getrockneter Thymian

Salz nach Geschmack

¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

4 Scheiben knuspriges Weißbrot

110 g Gruyère, geraspelt

- 1.** Etwa 3 Stunden vor dem geplanten Essen den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Zwiebeln dünn mit Öl einreiben und in den Smoker legen. Etwa 1½ Stunden garen, bis die Schalen gut gebräunt sind und sich die Zwiebeln weich anfühlen. Kurz abkühlen lassen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3.** Die Scheiben in einen Topf geben und mit Brühe, Wein und Barbecuesauce aufgießen. Thymian, Salz und Pfeffer unterrühren. Anschließend 45 Minuten köcheln lassen.
- 4.** Den Grill im Ofen anheizen und das Brot toasten.
- 5.** Die Suppe in 4 hitzebeständige Schalen verteilen. Auf jede Schale eine Scheibe Brot und etwas Käse geben. Kurz in den Ofen stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren.



BBQ-TIPP Selbst gekochte Brühe macht in Suppen geschmacklich einen enormen Unterschied und ist so einfach zuzubereiten. Sammeln Sie zunächst Fleischabschnitte und Knochen von rohem oder gekochtem Geflügel oder Rindfleisch - natürlich separat - sowie Karottenschalen, Sellerieenden und Zwiebelschalen für beide Brühen. Bewahren Sie die Zutaten in Plastikbeuteln im Gefrierschrank auf, bis Sie mehrere Pfund beisammen haben. Für die Zubereitung einer Brühe geben Sie die Zutaten in einen großen Topf mit etwas Knoblauch, ein paar Pfefferkörnern und, falls vorhanden, etwas Petersilie. Fügen Sie kein Salz hinzu, da es sonst schwierig wird, den Salzgehalt von Gerichten zu kontrollieren, in denen Sie die Brühe verwenden. Bedecken Sie alles mit der doppelten Menge Wasser. Dann lassen Sie die Mischung aufkochen und reduzieren anschließend die Hitze. Lassen Sie die Brühe mehrere Stunden - nicht zugedeckt - leise köcheln, damit Flüssigkeit verdunsten kann und der Geschmack konzentriert wird. Wir reduzieren unsere Brühe meist, bis nur ein Drittel der ursprünglichen Flüssigkeitsmenge übrig bleibt; Sie können die Brühe aber natürlich weiter reduzieren. Sobald die Brühe fertig ist, seihen Sie diese ab und frieren sie in mehreren Portionen ein.



Smoked Onion Rings

Eine einfache, köstliche Beilage, die sich gut in einem Stovetop Smoker zubereiten lässt - perfekt für lange Winterabende! Soll es hübscher aussehen, können Sie die gegarten Zwiebelringe mit gehacktem Schnittlauch, Petersilie oder anderen Kräutern bestreuen bzw. mit Barbecuesauce beträufeln.

FÜR 4-6 PERSONEN ALS BEILAGE

2 große Zwiebeln, geschält und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

2 EL Pflanzenöl

2 EL Balsamico-Essig

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Sollen die Scheiben perfekt rund bleiben, einen eingeweichten Bambusspieß durch jede Scheibe

stechen. In eine flache Schale legen; Öl und Essig mit dem Schneebesen kräftig verrühren und über die Zwiebeln gießen. Die Scheiben ggf. wenden, damit beide Seiten bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen. Aufgespießte Zwiebelscheiben können direkt auf den Rost gelegt werden, ansonsten die Scheiben auf einen kleinen Rost oder in eine flache, hitzebeständige Schale legen. 20–30 Minuten smoken, bis die Zwiebeln weich sind. Heiß servieren.

LONESTAR-LEGENDEN

In den 1990er-Jahren starben zwei berühmte texanische Pitmaster, aber beide hatten genug junge Köche gefördert, sodass ihr Geist auf Jahre hinaus weiterleben sollte. Sonny Bryan lockte über drei Jahrzehnte ganz Dallas in sein Smokehouse. Man wusste nie genau, wen man dort beim Essen treffen würde - Barbecuesauce tropfte auf teure Designerkleider ebenso wie auf Arbeitsoveralls. „Stubbs“ Stubblefield aus Lubbock wurde zum Caterer der Wahl für fast alle Musiker und Künstler in West-Texas. Als Jo Harvey (Schauspielerinnen) und Terry Allen (Musiker und Sänger) ihren Hochzeitstag in Santa Fe feierten, verfrachteten sie Stubbs und seine Smoker dorthin, um für sie zu kochen und mit ihnen zu feiern. Beide Männer hinterließen viele schöne Erinnerungen.



Sweet Potatoes with Orange-Pecan Butter

Wie Zwiebeln, so haben auch Süßkartoffeln eine natürliche Affinität zu Rauch. Ihr intensiver Karamellgeschmack braucht eigentlich keine Zusätze; wir reichen dennoch gern eine einfache Buttersauce dazu.

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER BEILAGE

4 kleine Süßkartoffeln

Pflanzenöl

ORANGEN-PEKAN-BUTTER

60–90 g Butter

1 TL Honig

Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange

2 EL Pekannüsse, gehackt

¼ TL Senfpulver

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Kartoffeln kräftig abbürsten, an mehreren Stellen anstechen und leicht einölen. In den Smoker legen und etwa 2 Stunden garen, bis sie weich sind. Vor dem Servieren 15 Minuten ruhen lassen. Zum Warmhalten können sie bis zu 1 Stunde in Alufolie gewickelt werden.
- 3.** In der Zwischenzeit die Orangen-Pekan-Butter zubereiten. Butter und Honig in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, dann die restlichen Zutaten unterrühren. Die Butter ggf. vor dem Servieren erneut erwärmen.
- 4.** Die Oberseite der Süßkartoffeln einschneiden, mit der Buttersauce beträufeln und heiß servieren.



BBQ-TIPP Probieren Sie doch einmal kandierte Süßkartoffeln oder andere beliebte Süßkartoffelrezepte mit gesmokten Kartoffeln. Das verleiht den meisten Gerichten eine völlig neue Geschmacksdimension.

EIN SÜSSES GEMÜSEFINALE

Der Süden Arizonas ist eher für seine Kakteen als für sein Barbecue bekannt. Jack's Original Barbecue in Tucson serviert dennoch seit den 1950er-Jahren eine sehr authentische Version. Man bekommt alles, was das Herz begehrt, von pfeffrigen Würstchen bis zu geschwärztem Brisket. Für Gemüsefans gibt es zum Nachtisch Süßkartoffelkuchen.

Scalloped Green Chile Potatoes

Eine Spur von Rauch und ein paar grüne Chilis machen den überbackenen Kartoffeln Feuer. Verwenden Sie frische oder eingefrorene Chilis.

**FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER FÜR 6 ALS
BEILAGE**

3 Backkartoffeln

Pflanzenöl

90 g frische geröstete grüne Chilischoten, am besten New Mexican, Anaheim oder Poblano, gehackt

90 g Monterey-Jack-Käse (alternativ junger Gouda), gerieben

40 g rote Zwiebeln, gehackt

120 ml Vollmilch + 120 ml Sahne

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach

Geschmack

Muskatnuss nach Geschmack

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Kartoffeln in etwa 3 cm dicke Stücke schneiden und dünn mit Öl bepinseln.
- 3.** Auf einem kleinen Grillrost in den Smoker legen und dann 50–75 Minuten smoken, bis sie halb gegart und gut mit Raucharoma versetzt sind. Anschließend etwas abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
- 4.** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Drittel der Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben, darüber je ein Drittel Chilis, Käse, Zwiebeln, Milch und Sahne schichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend großzügig mit Muskatnuss bestäuben.
- 5.** Zugedeckt 40 Minuten backen, dann den Deckel abnehmen und alles weitere 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln ganz weich sind. Warm servieren.



Smoked Spud Skins

Wie die Kartoffeln selbst, so genießen auch die Schalen das Bad im Rauch.

FÜR 4-6 PERSONEN ALS VORSPEISE

8 Backkartoffeln

Butter oder Olivenöl

**1–2 EL Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45),
Cajun Ragin' Rub (S. 48) oder eine andere
herzhafte Gewürzmischung**

90 g Monterey-Jack oder Cheddar, gerieben

Frühlingszwiebeln, geschnitten, zum Garnieren

**Alabama Great White (S. 321), Sauce Olé (S. 313) oder
Creole Classic Barbecue Sauce (S. 317), optional**

1. Die Kartoffeln backen oder kochen, bis sie weich sind. Dann halbieren oder vierteln und einen Teil der Kartoffelmasse herausschaben, sodass etwa 1/2 cm

dicke Schalen übrig bleiben. (Die Kartoffelmasse für Kartoffelbrei oder Ähnliches aufheben.)

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Kartoffelschalen dünn mit Butter oder Öl einreiben und innen und außen mit der Gewürzmischung bestreuen.

4. Das Ganze in den Smoker legen und 55–65 Minuten garen, bis die Kartoffelschalen schön braun und knusprig sind. Den Käse darüberstreuen und einige Minuten weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist. Zu guter Letzt mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und heiß servieren. Dazu nach Geschmack Alabama Great White, Sauce Olé oder Creole Classic Barbecue Sauce reichen.

DELTA BARBECUE UND BLUES

Abe Davis, ein libanesischer Einwanderer, begann 1924 sein Barbecue an einem Straßenstand in Clarksdale, Mississippi, im Herzen des Delta-Countrys, zu verkaufen. Abe's ist noch immer sehr erfolgreich, inzwischen in einem neuen, modernen Gebäude, und die Köche bereiten nach wie vor Schweinefleischsandwiches auf ihre ganz eigene Art zu - das Fleisch wird erst gesmoked und dann gegrillt, damit es knusprig wird. Das Restaurant steht an der Kreuzung der U.S. Highways 61 und 49 und wird vor Ort als das Lokal bezeichnet, über das

Bluesmaestro Robert Johnson in seinem „Cross Road Blues“ sang.

'Bello Burger

Dies ist die gesmokte Version unseres liebsten gegrillten Gemüsesandwiches, herzhaft genug, um auch den größten Fleischesser zufriedenzustellen.

FÜR 4 PERSONEN

4 große braune Zuchtchampignons, je etwa 12 cm Durchmesser, nur die Kappen (die Stiele aufheben)

Olivenöl

Salz

4 dünne Scheiben Provolone (Käse), groß genug, die Pilzkappen zu bedecken

80 ml Mayonnaise

3 EL Fertigpesto

4 Scheiben reife Tomate

4 große Scheiben Focaccia-Brot, halbiert und

getoasted oder 4 knusprige Brötchen, halbiert

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Pilzkappen leicht mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen.
- 3.** Die Pilze in den Smoker legen und dann 20–25 Minuten garen, bis Flüssigkeit austritt. Kurz bevor sie aus dem Smoker genommen werden, mit den Käsescheiben belegen.
- 4.** Mayonnaise und Pesto verrühren und die Brotscheiben damit bestreichen. Auf vier Hälften eine Tomatenscheibe legen, darauf je einen Pilz geben und mit den restlichen Brothälften bedecken. Heiß servieren.

Serviertvorschlag Reichen Sie dazu *Smoked Spud Skins* (S. 224) oder *Southern Caesar Salad* (S. 348).



South-of-the-Border Garlic Soup

Einige der besten mexikanischen Gerichte sind Suppen, die Ajo, oder Knoblauch, als Hauptzutat enthalten. Bei der Kreation unseres Rezeptes haben wir uns auf diese Tradition besonnen, in der der Knoblauch durch das Smoken stark gemildert wird. Um ein Höchstmaß an Aroma zu erzielen, haben wir natürlich eine selbst zubereitete Brühe verwendet (siehe S. 220).

**FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER FÜR 6 ALS
VORSPEISE**

2 ganze Knoblauchknollen

Pflanzenöl

1½ EL Pflanzenöl

1 mittelgroße Zwiebel, dünn geschnitten

1 mittelgroße Tomate, geschnitten

2 l Hühnerbrühe, am besten selbst zubereitet

1–2 getrocknete Chipotle-Chilis

Saft von 1 Limette

1 reife Hass-Avocado, geschält, entsteint und gewürfelt

1 EL (oder mehr) frischer Koriander, fein gehackt

2 Maistortillas, in feine Streifen geschnitten

Limettenscheiben zum Garnieren

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Knoblauchknollen ungeschält dünn mit Öl einpinseln und in den Smoker legen. Etwa 1 Stunde garen, bis die Schale braun und der Knoblauch weich ist. Nach dem Abkühlen die einzelnen Zehen schälen und beiseitelegen.

3. 1 EL Öl bei mittlerer Hitze in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebelscheiben hinzufügen und sautieren, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Das Ganze mit Tomate und Knoblauch mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren.

4. Das restliche Öl in dem Topf relativ stark erhitzen, das Püree hineingeben und sautieren, bis es leicht beginnt, leicht auszutrocknen und die Tomate etwas dunkler wird. Mit der Hühnerbrühe aufgießen und die Chilis hineingeben. Auf mittlere Hitze reduzieren und 25–30 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und den Limettensaft unterrühren.

5. Avocado, Koriander und Tortillastreifen gleichmäßig in Schüsseln verteilen und mit der heißen Suppe aufgießen. Mit einer Limettenscheibe garnieren und sofort servieren.

Serviertvorschlag *Für ein leichtes Abendessen reichen Sie als Vorspeise Can't Wait Queso (S. 274).*

Bronzed Artichokes

Mit dieser zweistufigen Zubereitungsart erhält man wunderbar zarte Artischocken. Das Smoken können Sie bereits einige Tage im Voraus erledigen.

**FÜR 2 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER 4 ALS VORSPEISE
BZW. BEILAGE**

2 mittelgroße Artischocken

Saft von 1 Zitrone

2 TL Olivenöl

**Golden Mustard Barbecue Sauce (S. 309) oder
Vinaigrette-Dressing (optional)**

1. Die Artischocken mindestens 3 Stunden vor dem Essen vorbereiten. Dazu die harten Blattspitzen abschneiden und die Blätter leicht abspreizen. Die Artischocken in eine Schüssel legen, Zitronensaft und Öl hinzufügen und alles mit so viel Wasser aufgießen,

dass die Artischocken komplett bedeckt sind. Mindestens 30 Minuten (bis zu 2 Stunden) einweichen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Artischocken abgießen und in den Smoker legen. 1½–1¾ Stunden garen, bis die Blätter einen tiefen Bronzeton haben und etwas lockerer sitzen.

4. Aus dem Smoker nehmen und dann über kochendem Wasser 25–30 Minuten dämpfen, bis die Artischocken sehr weich sind. Im Ganzen warm oder gut gekühlt servieren und dazu nach Geschmack Golden Mustard Barbecue Sauce oder eine Vinaigrette reichen.

Black-Eyed Pea Cakes

So ziemlich alles, was flach und porös ist, vom Hamburger bis zum Gemüsekuchen, eignet sich zum Smoken.

FÜR 2-3 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER FÜR 4-6 ALS BEILAGE

KÜCHLEIN

2 Tassen Schwarzaugenbohnen, gekocht und gut abgetropft

½ Tasse Saltine-Kräcker, alternativ Tuc-Kräcker, zerbröseln

2 EL rote Paprikaschote, fein geschnitten

2 EL Zwiebel, fein gehackt

1 EL frische Petersilie, fein gehackt

1 Eigelb

2 TL eingelegte Jalapeños, fein gehackt

2 TL Mayonnaise

1 TL Senf

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

etwa ½ Tasse Saltine-Kräcker, alternativ Tuc-Kräcker, zerbröseln

15 g Butter

1 EL Pflanzenöl

**Golden Mustard Barbecue Sauce oder Carolina Red
(beide S. 309)**

1. 1 Tasse Schwarzaugenbohnen pürieren. Zusammen mit den ganzen Bohnen in eine Schüssel geben, die restlichen Zutaten für die Küchlein unterrühren und mindestens 1 Stunde (bis zu 24 Stunden) kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen. Eine Auflaufform einfetten.

3. Die Mischung aus dem Kühlschrank nehmen. Sie sollte feucht, aber fest genug sein, um daraus kleine Kuchen zu formen. Die restlichen Krackerbrösel auf einen kleinen Teller schütten. 6–8 kleine Kuchen formen und diese vorsichtig in den Krackerbröseln wälzen.

4. Butter und Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen und die Kuchen darin auf jeder Seite etwa 30 Sekunden braten, bis die Oberfläche knusprig ist.

5. In den Smoker legen und weitere 20–30 Minuten garen, bis die Kuchen fest und vollständig durchgerhitzt sind. Heiß aus dem Smoker mit Golden Mustard Barbecue Sauce oder Carolina Red servieren.

Servievorschlag *Servieren Sie die Cakes als Hauptgericht, empfehlen wir als Beilage Sweet and Sour Cukes (S. 353). So haben Sie noch Platz für Black Walnut Cake (S. 388 f.) als Nachtisch.*

„Q“ IN DER STADT MIT DEN ZWEI „QS“

New Mexico liegt zwar nicht richtig im Süden, in Mr. Powdrell's Barbeque House in Albuquerque kann man dennoch echtes Südstaatenbarbecue genießen. Familie Powdrell, seit Generationen Pitmaster, verließ im Laufe der Weltwirtschaftskrise Louisiana, um weiter westlich ihr Glück zu versuchen. Der Klan landete in Albuquerque, wo sie nunmehr seit Jahrzehnten smoken. Sollten Sie einmal dort essen, fragen Sie nach gerösteten Chilis als Beilage, die immer beliebt aber nicht immer vorhanden sind.



Down-Home Ratatouille

Uns wurde klar, dass Ratatouille vor etwa zehn Jahren als amerikanisches Gericht „adoptiert“ wurde, als wir sie in einem Cowboy-Café in Cheyenne, Wyoming, als Gemüsegericht des Tages angeboten bekamen. Wir ahnten aber, dass sie noch einen weiten Weg vor sich hatte, denn der Kellner nannte sie „rat tool“.

**FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER FÜR 6 ALS
BEILAGE**

- 1 Aubergine, in dicke Scheiben geschnitten**
- 2 Lauchstangen, halbiert**
- 1 grüne Paprikaschote**
- 1 rote Paprikaschote**
- 1 mittelgroße Zwiebel, in dicke Scheiben geschnitten**
- 3 EL Olivenöl, extra vergine**

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

¾ Tasse Dosentomaten, zerdrückt

120 ml Hühnerbrühe

¼ Tasse grüne griechische Oliven (oder andere markante grüne Oliven), in dünne Scheiben geschnitten

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Das Gemüse mit Öl einpinseln (etwa 1 EL Öl aufheben). Anschließend in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. 35–45 Minuten garen, bis das Gemüse weich, aber noch bissfest ist. Aus dem Smoker nehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

3. Das restliche Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute sautieren. Dann das Gemüse mit eventuell ausgetretenem Saft dazugeben. Tomaten und Hühnerbrühe unterrühren und die Mischung köcheln lassen, bis sie sehr dick und das Gemüse weich ist. Die Oliven hinzugeben und kurz aufwärmen lassen, dann warm servieren.

Alternative: Ratatouille Soup Pürieren Sie

eventuelle Reste mit gleichen Teilen Hühnerbrühe, Vollmilch und Sahne. Verwenden Sie gerade so viel Flüssigkeit, um aus dem Ganzen eine dicke Suppe zu machen.



BBQ-TIPP Nicht alle Gemüsesorten vertragen Rauch so gut wie die, die wir in diesem Kapitel verwendet haben. Die größte Überraschung für uns war die Aubergine, die sich zum *Grillen* hervorragend eignet. Hier gelingt sie, weil sie nicht lange im Smoker ist und später mit anderen Gemüsesorten und Aromen gemischt wird. Andere Sorten, die sich nicht gut zum Smoken eignen, sind Rüben, Brokkoli, Kohl, Rosenkohl und Spargel. Das lässt aber immer noch genug Möglichkeiten offen.

Maque Choux Peppers

Dieses markante Maisgericht der Cajuns tanzt einen *Fais do-do* auf der Zunge, kombiniert man es mit roter Paprika.

FÜR 4 PERSONEN

4 mittelgroße rote Paprikaschoten

50 g Butter

**2 EL Pflanzenöl, am besten unraffiniertes
Maiskeimöl**

2 Tassen Mais (frisch oder tiefgefroren)

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

½ mittelgroße grüne Paprikaschote

½ TL weißer Pfeffer

Salz nach Geschmack

250 ml Hühnerbrühe

60 ml Sahne oder 30 ml Vollmilch + 30 ml Sahne

einige Spritzer Tabasco oder eine andere scharfe ChilisaUCE

2 Tassen Maismehlbrösel oder Semmelbrösel

1 Eiweiß, verquirlt

1. Die Deckel der Paprikaschoten etwa $\frac{1}{2}$ cm unterhalb des Stiels abschneiden. Die Kerne und weißen Häutchen entfernen. Falls die Schoten nicht aufrecht stehen, die Unterseite gerade schneiden, dabei aber nicht die Fruchthöhle beschädigen! Die Schoten und die Deckel beiseitelegen.

2. Butter und Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Mais, Zwiebel und grüne Paprika hineingeben und bei mittlerer Hitze einige Minuten sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne anschließend zudecken und 10 Minuten köcheln lassen. Den Deckel abnehmen, mit Brühe, Sahne und Tabasco aufgießen und weiterköcheln lassen, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdunstet ist. Die Füllung vom Herd nehmen und die Semmelbrösel sowie das Eiweiß unterrühren.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Eine Auflaufform einfetten, in die die Paprikaschoten aufrecht hineinpassen.



5. Die Schoten füllen, die Deckel wieder daraufsetzen und diese mit Zahnstochern feststecken.

6. Die Paprikaschoten mit der Auflaufform in den Smoker stellen und anschließend etwa 65–75 Minuten garen, bis sie weich sind, aber noch nicht zerfallen. Dann die Zahnstocher entfernen und die Schoten warm servieren.

Serviertvorschlag *Zusammen mit Buttermilk Biscuits (S. 344) und einem einfachen grünen Salat ergeben die Paprikaschoten eine sättigende vegetarische Mahlzeit. Als Nachtisch bietet sich dann noch Peanuttty Pie (S. 374) an.*



BBQ-TIPP Bevor Sie anfangen zu smoken, sollten Sie sich Ihren Grillrost stets genau ansehen. Falls Sie vergessen haben, ihn nach dem letzten Mal zu reinigen, schrubben sie ihn jetzt kräftig mit einer Drahtbürste ab. Sprühen Sie die Oberfläche immer dünn mit Pflanzenöl ein, damit das Gargut nicht festklebt.

DAS ERBE KANSAS CITYS

Amerikanischer Jazz und das Barbecue gingen in den 1920er- und 1930er-Jahren in den Ghettos der Stadt Hand in Hand. Afroamerikanische Schrittmacher, von Charlie Parker bis Charlie Bryant, förderten beides, häufig in denselben billigen Kneipen und Clubs.



Hominy and Summer Squash Nuggets

Dies ist ein schönes Beispiel, wie das Smoken aus einem altbekannten Auflauf eine neue Köstlichkeit machen kann. Experimentieren Sie doch einmal mit anderen Lieblingsrezepten.

FÜR 4-6 PERSONEN ALS BEILAGE

2 EL Pflanzenöl

1/2 mittelgroße Zwiebel, gehackt

500 g gelbe Zucchini, gewürfelt

2 EL rote Paprikaschote, gewürfelt

1–2 eingelegte Jalapeños, fein gehackt

1/4 TL getrockneter Oregano

2 EL Milch

1 3/4 Tassen Hominy, abgetropft

3 EL Sourcream

60 g alter Cheddar, gerieben

3–4 EL Tortillachips, zerbröselt

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen. Eine Auflaufform einfetten.

2. Das Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Die Zwiebelstücke darin sautieren, bis sie weich, aber noch nicht braun sind. Zucchini, Paprika, Jalapeños und Oregano unterrühren und alles einige Minuten köcheln lassen. Die Milch hinzugeben, die Temperatur leicht reduzieren, die Pfanne zudecken und alles 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Zucchini sehr weich ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und Hominy sowie Sourcream unterrühren.

3. Die Hälfte der Gemüsemischung in die Auflaufform geben und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Das restliche Gemüse und den Käse darübergeben. Darauf die Tortillachips streuen. Die Auflaufform in den Smoker stellen und 40–50 Minuten garen, bis die Mischung heiß ist und ein leichtes Raucharoma angenommen hat. Sofort servieren.



BBQ-TIPP Die Innenseite Ihres Smokers muss ebenso sauber sein wie der Rost. Wird er nach jeder Verwendung gut gereinigt, bleibt Ihr Smoker in Schuss und es wird verhindert, dass Überreste der letzten Mahlzeit Ihr neues Gargut beeinträchtigen. Entleeren Sie stets auch die Asche aus der Firebox und schütten Sie das Wasser bzw. die Flüssigkeit aus dem Reservoir weg.

Zooks and Cilantro Sauce

Falls Sie einen Garten besitzen, wird der Überfluss an Zucchini vermutlich gerade zum Höhepunkt der Barbecuesaison reif. Wir verarbeiten einen Teil gern auf diese Weise.

**FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER FÜR 8 ALS
BEILAGE**

4 ganze Zucchini à 180–250 g

Oliven- oder ein anderes Pflanzenöl

**Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45) oder
eine andere herzhaft gewürzte Gewürzmischung (optional)**

SAUCE

1 Tasse frischer Koriander, gehackt

½ Tasse frische Petersilie, gehackt

2 Frühlingszwiebeln, geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

120 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

30 ml Sahne + 30 ml Vollmilch

Saft von 1 Limette

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Zucchini großzügig mit Öl einreiben und ggf. mit dem Dry Rub bestreuen.
- 3.** In den Smoker legen und etwa 1 Stunde garen, bis sie weich sind.
- 4.** Währenddessen die Sauce zubereiten. Koriander, Petersilie, Frühlings zwiebeln und Knoblauch mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Brühe, Sahne und Milch hinzugeben und alles gut mischen.
- 5.** Die Sauce in einen Topf gießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, sodass die Flüssigkeit um ein Viertel reduziert wird. Die Sauce darf nicht aufkochen, sonst verliert der Koriander sein Aroma. Vom Herd nehmen, den Limettensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6.** Sobald die Zucchini gar sind, der Länge nach

halbieren. Auf einen Servierteller legen, mit der Sauce übergießen und sofort warm servieren.

EIN HANDWERKER AUS KENTUCKY

Charles „Pappy“ Foreman gab 1918 sein Schmiedehandwerk auf und begann, in Owensboro, Kentucky, Hammelfleisch zu smoken. Fünf Generationen später serviert Familie Foreman im Old Hickory Bar-B-Q, das ganz in der Nähe von Pappys erstem Smoker gebaut wurde, noch immer so ziemlich das beste Hammelfleisch im ganzen Land.

Sausage and Wild Rice Butternut Squash

Wer echte Fleischesser für sein Kürbisbarbecue gewinnen will, sollte ihnen ein bisschen Schweinefleisch dazugeben.

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER FÜR 6 ALS
BEILAGE

1 kleiner Butternusskürbis (unter 1 kg)

Pflanzenöl

FÜLLUNG

2 EL Korinthen

Saft von 1/2 Orange

1 EL Worcestershiresauce

120 g gewürztes Schweinehack

1/2 mittelgroße Zwiebel, gehackt

1 Selleriestange, geschnitten

1 Tasse Wildreis, gekocht

**2 TL frischer Salbei, fein gehackt oder 1 TL
getrockneter Salbei**

1 Prise Muskatnuss

**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach
Geschmack**

Black Sauce (S. 314, optional)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Den Kürbis halbieren, die Kerne aber nicht entfernen (so bleibt der Kürbis beim Garen saftig). Die Schnittflächen und Außenseiten mit Öl einpinseln.

3. Mit den Schnittflächen nach unten in den Smoker legen und etwa 1½ Stunden garen, bis der Kürbis halb weich ist.

4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Die Korinthen in einer kleinen Schüssel in Orangensaft und Worcestershiresauce einweichen. Das Hackfleisch in einer schweren Pfanne anbraten, dann Zwiebel und Sellerie hinzugeben und alles sautieren,

bis das Fleisch durchgebraten und das Gemüse weich ist. Die Korinthen mit Flüssigkeit und den restlichen Zutaten unterrühren.

5. Die Kürbishälften aus dem Smoker nehmen und leicht abkühlen lassen. Anschließend die Kerne herauskratzen. Als Hauptgericht die Hälften noch einmal halbieren, als Beilage dritteln. Die heiße Füllung darübergerben und ggf. mit Black Sauce servieren.

Cheese-Stuffed Tomatoes

Die sommerlichen Köstlichkeiten machen sogar einen Sonnentag noch heller.

FÜR 6 PERSONEN ALS LEICHTES HAUPTGERICHT ODER
BEILAGE

6 reife, mittelgroße Tomaten

1 Tasse Gouda, gerieben

1 Tasse Roggenbrot, fein gewürfelt

½ TL Kümmelsamen

Paprikapulver nach Geschmack

1. Die Deckel von den Tomaten abschneiden und die Samen herauslöffeln. Dann umdrehen und etwa 5 Minuten abtropfen lassen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Käse, Brot und Kümmel mischen. Die Tomaten damit füllen und mit einer kräftigen Prise

Paprikapulver bestäuben.

4. Die Tomaten in den Smoker stellen und 20–30 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist und die Tomaten durcherhitzt sind. Aus dem Smoker nehmen und sofort servieren.

Servievorschlag Servieren Sie die Tomaten als Beilage zu Bratwurst mit scharfem braunen Senf.

ES GEHT UM DAS ESSEN, NICHT UM DIE EINRICHTUNG

Barbecue ist eine Südstaatenspezialität, selbst in Städten wie Chicago. Die größte Ansammlung von Bar-B-Q-Restaurants findet man in der rauen South Side, wo selbst Al Capone sich einst kaum auf die Straße wagte. Unerschütterliche Rippchenfans machen sich dennoch auf den Weg zu Lem's, einer wahren Institution in der Gegend. Es muss wohl am Essen liegen, denn die bemerkenswerteste Ausstattung sind die Gitterstäbe an den Fenstern.



Garlic Cheese Grits

Dies ist ein Lieblingsrezept aus den Südstaaten, das wir für den Smoker überarbeitet haben.

FÜR 6 PERSONEN ALS BEILAGE

1 Tasse Grits (Maisgrütze)

1 TL Salz

30 g Butter

½ Zwiebel, fein gehackt

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

220 g alter Cheddar, frisch gerieben

2 große Eier, leicht verquirlt

1 TL Paprikapulver

¼ TL Tabasco oder eine andere scharfe Chilisauc

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen und eine 25 ×

30 cm große Auflaufform einfetten.

2. In einem großen Topf 1¼ l Wasser (Grits dehnen sich stark aus) aufkochen. Erst das Salz und dann nach und nach unter ständigem Rühren die Grits einstreuen. Die Temperatur reduzieren und das Ganze 20 Minuten köcheln lassen, bis ein dicker, weicher Brei entstanden ist. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren.

3. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne schmelzen. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und sautieren, bis beides weich ist. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

4. Die Grits vom Herd nehmen und die Zwiebel-Knoblauchmischung, Käse, Eier, Paprika und Tabasco unterrühren und das Ganze anschließend in die Auflaufform füllen.

5. Diese in den Smoker stellen und dann 1½–1¾ Stunden smoken, bis die Mischung leicht fest und braun geworden ist. Nun aus dem Smoker nehmen und 5–10 Minuten ruhen lassen. In Quadrate oder Tortenstücke schneiden und warm servieren.

Serviertvorschlag *Geben Sie Warm Mushroom Salad (S. 243) oder Down-Home Ratatouille (S. 229) auf die*

Grits und reichen Sie dazu gemischtes Gemüse. Soll es etwas herzhafter sein, nehmen Sie die Grits als Basis für die Reste Ihres Pulled Porks und mischen das Ganze mit einer Barbecuesauce auf Tomatenbasis. Servieren Sie dazu Creamy Coleslaw (S. 326) oder auch Lexington Red Slaw (S. 327).

Peaches Keen

Einige Obstsorten schmecken gesmokt hervorragend, insbesondere Pfirsiche, Ananas, Bananen und Äpfel. Bananen und Äpfel garen wir meist im Ganzen, Pfirsiche und Ananas lieber in Stücken. Hier werden die Pfirsiche halbiert und mit einem fruchtigen Essig gewürzt.

FÜR 6 PERSONEN ALS BEILAGE ODER DESSERT

6 reife, aber feste Pfirsiche, halbiert, nicht geschält

Walnussöl

2 EL (oder mehr) Himbeeressig oder ein anderer Fruchtestsig

Crème fraîche oder Mascarpone, ggf. mit etwas Milch verdünnt

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Pfirsiche nun großzügig mit Öl einpinseln.

3. 1 TL Essig in jede Hälfte geben, dann in den Smoker legen und 35–45 Minuten garen, bis die Pfirsichhälften weich sind. Aus dem Smoker nehmen und warm mit einem Klecks Crème fraîche oder weiterem Essig servieren.

DAS „Q“ ANFEUERN!

Barbecuer mit Fahrrädern können an der Tour de Pig teilnehmen, die alljährlich im Oktober in Lexington, North Carolina, beim Barbecue Festival stattfindet. Falls Ihnen das nicht ausreicht, gibt es noch den Hawg Run, ein Golfturnier oder den Cheerleading-Wettbewerb.

Smokin' Waldorf

New York's Waldorf-Astoria Hotel entwickelte nicht nur den echten Waldorf-Salat, sondern erfand auch den Zimmerservice, um ihn zu servieren. In diesem Rezept verwenden wir gesmokte Äpfel und würzigen Limettensaft. Sie können das Obst, wenn Sie mögen, bereits einen Tag im Voraus smoken.

**FÜR 2 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT ODER FÜR 4 ALS
BEILAGE**

2 ungeschälte Äpfel

Walnussöl

2 Selleriestangen, geschnitten

90 g Rosinen

80 g Walnüsse, gehackt

80 ml Mayonnaise

80 g Naturjoghurt

Saft von 2 Limetten

1–2 TL Zucker

Salatblätter zum Garnieren (optional)

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Äpfel großzügig mit dem Öl einpinseln und in den Smoker legen. Etwa 1 Stunde garen, bis sie tiefbraun und weich sind. Kurz abkühlen lassen, dann schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Sellerie, Rosinen und Walnüssen mischen.
- 3.** In einem kleinen Schraubglas die Mayonnaise mit Joghurt, Limettensaft und Zucker mischen. Über die Apfelmasse gießen, gut umrühren und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 4.** Gut gekühlt ggf. auf Salatblättern servieren.

Serviovorschlag *Der Salat macht satt genug, um beim Lunch als Hauptgericht herzuhalten. Reichen Sie dazu einfach Blue Corn Muffins (S. 346).*



Perky Pineapple Relish

Limette, Minze und Chili geben diesem Relish ein südostasiatisches Flair. Soll es einmal schneller gehen, kann man bereits geschälte Ananas im eigenen Saft in vielen Supermärkten kaufen.

ERGIBT ETWA 3 TASSEN, AUSREICHEND FÜR 4-6 PORTIONEN

1 mittelgroße Ananas, geschält und der Länge nach in 3 cm dicke Streifen geschnitten (den austretenden Saft auffangen)

1/2 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

2 EL Limettensaft, frisch gepresst

1/2 TL Soja- oder Fischsauce

2 EL frische Minze, fein gehackt

1/8 TL (oder mehr) rote Chiliflocken, zerstoßen

1 TL Zucker (optional)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Ananasstreifen in den Smoker legen und 40–50 Minuten garen, bis sie weich und leicht rauchig sind. Aus dem Smoker nehmen und kurz abkühlen lassen. Nun in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten unterrühren und zum Schluss ggf. den Zucker hinzufügen, als kleinen Geschmacksausgleich. Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Serviertvorschlag *Servieren Sie das Relish zu gegrilltem oder gesmoktem Hühnchen und Schweinefleisch, zu Koteletts oder Filet, aber auch über Reis oder Couscous.*

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM NORDOSTEN

Uncle Billy's Barbecuerestaurant in Portland, Maine, ist wohl der nördlichste Außenposten guten Barbecues. Nephew Jonny - Jonathan St. Laurent - klassisch ausgebildet als französischer Chef, steht dort in der Küche. Er beschreibt sein „Q“ zusammen mit zahlreichen Rezepten in dem originellen und klugen *Uncle Billy's Downeast Barbeque Book* (1991, Dancing Bear Books).

Barbecued Bananas

Darüber werden Sie schier ausflippen.

FÜR 4 PERSONEN ALS BEILAGE ODER DESSERT

4 Bananen, ungeschält

Pflanzenöl

**brauner Zucker und Zimt oder Karamellsauce zum
Garnieren (optional)**

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Bananen dünn mit Öl einpinseln.
- 3.** Anschließend in den Smoker legen und 50–60 Minuten garen, bis sie tief braun und sehr weich sind. Aus dem Smoker nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann schälen und in Scheiben schneiden. Warm servieren, mit braunem Zucker und Zimt bestreut oder nach Wunsch auch mit Karamellsauce beträufelt.



BBQ-TIPP Das Wetter beeinflusst nicht nur, ob Sie smoken, sondern auch wie Sie dies tun. Bei starker Sonneneinstrahlung erhöht sich die Temperatur im Smoker, während sie an einem kalten, bedeckten Tag sinkt. Beides verlangt nach Anpassung der Brennstoffmenge oder der Garzeit. Auch der Wind ist aufgrund der Luftzirkulation im Smoker ein Faktor. An sehr windigen Tagen müssen Sie den Abzug beobachten, sodass es nicht zu größeren Schwankungen bei der Gartemperatur kommt.

Gesmokte Salate, Pastagerichte und Pizzas



Unserer Ansicht nach ist es nicht sinnvoll, für eine Mahlzeit stundenlang am Smoker zu stehen. Mit wenig mehr Aufwand, Zeit oder Bier können Sie mehrere Gerichte auf einmal vorbereiten. Vermutlich bekommt man nur selten einen kostenlosen Lunch, aber dieses 2-für-1 kommt dem schon recht nahe.

Feuern wir unseren großen Smoker an, garen wir genug Schweineschulter, Rinderbrust und andere Dinge, die sich gut einfrieren lassen, dass

wir sie monatelang in Sandwiches, Salaten, Hackfleisch- und Nudelgerichten usw. genießen können - und das sind dann nur die Überreste der großen Party mit Freunden. Selbst unseren kleineren Smoker füllen wir mit Würsten, Fischfilets, Paprikaschoten und anderem, das wir bewusst als „Überreste“ smoken. Smoken wir drinnen auf dem Herd, bereiten wir meist nur eine Sache zu, aber das geht dann auch so schnell und einfach, dass man es jeden Tag machen kann. Unsere Anleitungen sind stets für die frische Zubereitung gedacht, aber meist arbeiten wir selbst voraus.

In diesem Kapitel stellen wir Ihnen Gerichte vor, die wir mit Resten zubereiten, die aber alle als Hauptgericht gegessen werden können. Andere Dinge sind in früheren Kapiteln immer wieder einmal aufgetaucht. Betrachten Sie alle Optionen als kleine Glühbirnen, die in Ihrem Geist aufleuchten und Sie dazu inspirieren, alle möglichen Zutaten auf Ihre eigene Art und Weise zu kombinieren. Wenn Sie sich Ihre Sporen als Pitmaster verdienen wollen, müssen Sie auch die Reste lieben.

Calico Pepper Salad

An einem langen Tag am Smoker gibt es kaum etwas Besseres zum Lunch als diesen farbenfrohen Salat. Wie viele andere Gerichte in diesem Kapitel lässt er sich auch wunderbar in einem Stovetop Smoker zubereiten.

FÜR 4 PERSONEN

- 3 große Paprikaschoten, je 1 rote, grüne und gelbe**
- 1 kleine Zwiebel**
- 1 frische grüne Chilischote, am besten New Mexican, Anaheim oder Poblano (optional)**
- 1 frische Jalapeño oder 1–2 frische Serranos**
- 3 Knoblauchzehen**
- 1 EL Pflanzenöl**
- 1 EL Knoblauchöl**
- 1 EL frischer Koriander, fein gehackt**

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

einige Spritzer Rotweinessig

Salz

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Das Gemüse, die Chilischoten und den Knoblauch dünn mit Öl einpinseln.

3. Alles in den Smoker legen, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Den Knoblauch 25–30 Minuten garen, den Rest 65–75 Minuten, bis alles weich ist.

4. Die Paprika- und Chilischoten sofort in einen Plastikbeutel legen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Schoten aus dem Beutel nehmen und die Haut abziehen. Die Paprikaschoten und die grüne Chilischoten in feine Streifen schneiden und in die Schüssel geben. Die Jalapeño sehr fein hacken und die Hälfte ebenfalls in die Schüssel geben.

5. Knoblauchöl, Koriander, Kreuzkümmel sowie etwas Essig und Salz unterrühren. Den Rest der Jalapeño oder weitere Gewürze hinzufügen und den Salat warm oder gut gekühlt servieren.

Serviovorschlag Reichen Sie diesen Salat zu Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Tomaten. Runden Sie das Ganze mit knusprigem Parmesanbrot ab.

AMAZING GRACE

Barbecue, Bier und Blues bilden ein beseeltes Trio in Kansas Citys Grand Emporium, das einem Gebäude untergebracht ist, in dem sich seit 1912 verschiedene Kneipen, ein Pokerraum und ein Bordell befunden haben. Es ist der einzige Ort des Landes, der von der Blues Foundation zweimal als „Best Blues Club in America“ geehrt wurde. „Amazing“ Grace Harris steht am Smoker und serviert ihr „Q“ allabendlich zusammen mit den heißesten Licks der Stadt.

Warm Mushroom Salad

Tolle Ideen verbreiten sich schneller als Tratsch beim Kirchenpicknick. Pat Wilson, Hersteller von Camerons Stovetop Smoker, gab uns dieses Rezept weiter, das er selbst von Allen Frey hatte, einem Gastwirt aus Vermont.

FÜR 4-6 PERSONEN

350 g große braune Zuchtchampignons

grobes Meersalz

DRESSING

¾ Tasse Roma- oder Eiertomaten, gewürfelt, oder Dosentomaten, zerdrückt

80 ml Olivenöl, extra vergine

1 EL Balsamico-Essig

1 EL frisches Basilikum, gehackt

1 EL frische Petersilie, gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Frühlingszwiebeln, geschnitten

Salz und grob gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Salatblätter zum Garnieren

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und leicht salzen.

3. Auf einem Stück fester Alufolie in den Smoker legen und 15–20 Minuten garen, bis Flüssigkeit austritt.

4. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Dressing in einer Schüssel mischen. Die Pilzstücke unterrühren, alles auf Salatblättern anrichten und warm servieren.

Alternative: Southwestern Mushroom-Corn Salad

Tauschen Sie das Olivenöl im Dressing gegen Maiskeim- oder eine andere mildere Ölsorte und den Balsamico gegen Sherryessig. Sie können auch $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL gemahlenen Kreuzkümmel oder Chilipulver hinzugeben. Ersetzen Sie Basilikum und Petersilie

durch die gleiche Menge Koriander und mischen Sie zu guter Letzt 1/2 Tasse gekochten Mais unter die Pilze.



BBQ-TIPP Stovetop Smoker entwickeln höhere Temperaturen, als es normalerweise beim Barbecue erwünscht ist, aber sie verleihen porösem Gargut wie Gemüse und Fisch dennoch ein kräftiges Raucharoma. Falls Sie in einem derartigen Smoker Huhn garen wollen, sollten Sie die Haut entfernen und das Fleisch in dicke Streifen schneiden. Ein Steak oder ein ähnliches Fleischstück sollten Sie 15-20 Minuten smoken und dann bei starker Hitze im Grill oder in der Pfanne fertigbaren.

EINE KLEINSTADT GANZ GROSS

Die kleine texanische Stadt Meridian (1300 Einwohner) ist Gastgeber eines der größten Barbecue-Wettbewerbe auf Einladung im gesamten Land. Um sich für den im August stattfindenden Cook-Off zu qualifizieren, muss man im vorangegangenen Jahr Erster oder Zweiter in einem anderen großen Wettbewerb geworden sein. So ziemlich jeder Einwohner Meridians und zahlreiche Menschen aus der Umgebung sind an den Vorbereitungen und Aktivitäten beteiligt, zu denen auch eine Autoausstellung und ein Rummel gehören.



Smoldering Vegetable Antipasto Platter

Hier ist eine vielseitige Möglichkeit, Ihr Können mit gesmoktem Gemüse zu beweisen. Servieren Sie die Antipasti warm oder kalt, als leichtes Hauptgericht oder als Vorspeise und experimentieren Sie ruhig mit anderen Gemüsen, Kräutern und Saucen. Verwenden Sie jedoch stets frische Kräuter, wenn es irgendwie geht.

FÜR 6-8 PERSONEN

SALSA VERDE

½ Tasse frische Petersilie, gehackt

¼ Tasse Schalotten, gehackt

2 EL frische Minze, gehackt

2 TL frischer Rosmarin, gehackt

250 ml Olivenöl, extra vergine

1–2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1–2 EL Kapern, gehackt

½ TL Sardellenpaste (optional)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

1 mittelgroße bis große rote Paprikaschote

1 mittelgroße bis große gelbe Paprikaschote

1 große rote Zwiebel, halbiert

1 mittelgroße Zucchini

6 kleine reife Roma- oder Eiertomaten, der Länge nach halbiert

Olivenöl

grobes Meersalz

frische Parmesanspäne (mit dem Gemüseschäler abgezogen, optional)

frische Kräuterstängel zum Garnieren

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Saucenzutaten in einer kleinen Schüssel mischen und beiseitestellen.

3. Das Gemüse mit Öl einpinseln und mit Salz bestreuen.

4. Anschließend in den Smoker legen. Die Tomaten etwa 30 Minuten garen und dann herausnehmen. Das restliche Gemüse weitere 30 Minuten smoken, bis es weich ist. Die Paprikaschoten in Ringe oder Streifen schneiden, die Samen und weißen Häutchen entfernen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Zucchini ebenfalls in dünne Ringe oder aber in lange, dünne Streifen schneiden.

5. Das Gemüse nun dekorativ auf einem großen Teller anrichten und mit etwa der Hälfte der Sauce übergießen. Einige Parmesanspäne darüberstreuen und das Ganze mit Kräuterstängeln garnieren. Bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt mit der restlichen Sauce servieren.

Alternative: Smoldering Vegetable Pasta Das Gemüse klein schneiden, mit Penne oder Rigatoni mischen und genug Salsa dazugeben, dass die Mischung schön feucht ist. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.



BBQ-TIPP Beim Zubereiten von Antipasti oder anderen Gerichten mit gesmoktem Gemüse sollte man stets daran denken, dass ihr robuster Charakter durch etwas Säure - in Form von Essig, Zitronensaft, Salsa oder Kapern - ausgeglichen wird. Man kann die Säure vor oder nach dem Garen hinzufügen.

ES BLEIBT ALLES IN DER FAMILIE

Vor Jahren eröffneten zwei Cousins aus Louisiana - Foster und Woody Phillips - zwei konkurrierende Barbecuestände in der gleichen Gegend von Los Angeles. Die beiden blieben enge Freunde, aber die Kunden des Phillip's - Fosters Stand - diskutieren stundenlang mit den treuen Fans des Woody's. Wenn es um das Barbecue geht, bleibt alles in der Familie.



Curried Turkey Salad

Wir beide lieben diese süß-würzige, heiß-kalte Geschmacksexplosion. Falls Sie weder Putenreste haben noch Zeit, Pute zu smoken, können Sie auch eine gute Supermarktvariante kaufen.

FÜR 6 PERSONEN

3 Stück Putenbrustfilet à 200–250 g

1 EL Currypulver

½ TL grobes Meersalz

120 g rote Zwiebeln, fein gehackt

30 g Kokosflocken

**40 g getrocknete Aprikosen oder helle Rosinen,
gehackt**

CURRYDRESSING

120 ml Mayonnaise

60 g Naturjoghurt oder zusätzliche Mayonnaise

2 EL Honig

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1½ TL Currypulver

¾ Tasse geröstete, gesalzene Cashews

gemischter grüner Salat zum Garnieren

1. Das Currypulver mindestens 3 Stunden vor dem Essen mit dem Salz mischen. Die Putenbrust damit einreiben und zugedeckt mindesten 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

4. Die Putenstücke anschließend in den Smoker legen und 50–60 Minuten garen, bis der austretende Fleischsaft klar und das Fleisch durchgegart ist.

5. Sobald das Fleisch etwas abgekühlt ist, in mundgerechte Stücke zerrupfen oder schneiden. In einer großen Schüssel mit Zwiebeln, Kokosflocken

und Aprikose bzw. Rosinen mischen.

6. In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise mit Joghurt, Honig, Zitronensaft und Currypulver verrühren und die Mischung anschließend unter das Fleisch heben. Den Salat mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) kalt stellen. Die Cashews unmittelbar vor dem Servieren unterrühren.

7. Den Currysalat auf grünem Blattsalat anrichten und gekühlt servieren.



Chicken Salad with Sizzling Salsa Vinaigrette

Könnte dieser temperamentvolle Salat
singen, wäre es ein Mariachi-Lied.

FÜR 4 PERSONEN

4 Hühnerbrusthälften, 1½ cm dick geklopft

Olivenöl

Saft von 2 Limetten

Salz

SIZZLING-SALSA-VINAIGRETTE

100 ml Ihrer (scharfen) Lieblingssalsa

100 ml Olivenöl

2–3 EL weißer Essig

Salz nach Geschmack

30 g Gemüsezwiebel, fein gehackt

30 g Stangensellerie, geschnitten

3 EL frischer Koriander, gehackt

Römersalat oder ein anderer knackiger Salat

Tortillachips (optional)

1. Das Fleisch mit Öl einreiben, in eine flache Schale legen, den Limettensaft darübergeben und alles bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Vinaigrettezutaten in einer kleinen Schüssel verrühren, ggf. etwas mehr Essig dazugeben und mit Salz abschmecken.

4. Falls das Fleisch gemoppt werden soll (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), einige EL des Dressings dafür beiseitestellen.

5. Das Huhn erst abgießen und dann leicht salzen. In den Smoker legen und etwa 25–30 Minuten garen. In einem mit Holz befeuerten Smoker nach 15 Minuten wenden und moppen. In anderen Smokerarten kann man auf das Wenden und Moppen verzichten. Sobald das Huhn gar ist, aus dem Smoker nehmen und kurz

abkühlen lassen. Dann in mundgerechte Stücke zerteilen (bis hierhin kann das Fleisch am Vortag vorbereitet und kalt gestellt werden).

6. In einer Schüssel mit Zwiebel, Sellerie und Koriander mischen und so viel Vinaigrette wie nötig daruntermischen (der Salat soll nicht schwimmen!). Zum Servieren auf Römersalatblättern anrichten und nach Wunsch mit Tortillachips garnieren.



BBQ-TIPP Welche Art Sägespäne oder Holzchips Sie in Ihrem Stovetop Smoker verwenden, hat großen Einfluss auf die Intensität des Raucharomas, die Sie erhalten. Nehmen Sie Erlenholz für ein sanftes Aroma und Pekan oder Mesquite, wenn es markant sein soll.

Chicken Salad Supreme

Dieser Salat ist ein Fest aus Früchten und Hühnchen. Smoken Sie das Huhn wie im vorherigen Rezept beschrieben, falls Sie das Gericht ganz frisch zubereiten wollen.

FÜR 4-6 PERSONEN

DRESSING

80 ml Honig

60 ml weißer Essig

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 EL Mohnsamen

1 TL Senfpulver

1 TL Zwiebel, gerieben

½ TL Salz

250 ml Pflanzenöl

700 g gesmoktes Hühnchen, gewürfelt

¾ Tasse Cantaloupe-Melone, gewürfelt

¾ Tasse Honigmelone, gewürfelt

60 g Frühlingszwiebeln, geschnitten

½ TL Zitronenschale, abgerieben

½ Tasse Mandelblätter, geröstet

Salatblätter

**frische Erdbeeren und Zitronenspalten zum
Garnieren**

1. Die Dressingzutaten (außer dem Öl) kurz mit dem Pürierstab oder im Mixer verarbeiten. Anschließend das Öl einfließen lassen und mischen, bis alles eindickt.

2. Das Huhn mit Melone, Frühlingszwiebeln, Zitronenschale und $\frac{2}{3}$ des Dressings mischen und ggf. kalt stellen.

3. Kurz vor dem Servieren die Mandelblätter unterrühren, die Mischung auf Salatblättern anrichten und mit Erdbeeren und Zitronenspalten garnieren. Zum Schluss das restliche Dressing darüberlöffeln.

Serviertvorschlag Beeindrucken Sie doch einmal Ihre Mutter, wenn sie zu Besuch kommt. Servieren Sie als Vorspeise Bronzed Artichokes (S. 227), gefolgt von diesem Salat mit Sweet Potato Biscuits (S. 345). Sie wird begeistert sein!

RAKETENWISSENSCHAFT

Einige der großen Barbecue-Wettbewerbe sind international. Das reichte Perry, Oklahoma, in dem jedes Jahr im Mai Oklahoma Joe's Interplanetary B-B-Q Cook-Off stattfindet, jedoch nicht aus. In dem Jahr, in dem wir teilnahmen, waren die Sieger des galaktischen Ereignisses Tim & Todd's Most Excellent Adventure, ein Team, das seine Freizeit damit verbrachte, Wasserballons ins Weltall zu schießen.

Port-Glazed Duck Salad

Dieser wunderbare Salat wird in mehreren Schritten zubereitet, die jedoch alle einfach sind und über mehrere Tage verteilt durchgeführt werden können.

FÜR 4-6 PERSONEN

4 Entenbrüste mit Haut, je etwa 150 g

250 ml Portwein

120 ml Apfel- oder Rotweinessig

2 EL Dijon-Senf

PORTSAUCE

Saft und Schale von 1 Orange

Saft und Schale von ½ Zitrone

100 ml Portwein

7 EL Kirschkonfitüre odergelee

2 EL Schalotten, fein gehackt

1 TL Dijon-Senf

SALAT

½ kleiner Rotkohl, zerrupft

2 EL Sherryessig

¼ TL (oder mehr) Salz

1. Die Entenbrüste mindestens 4 Stunden oder am Abend vor dem Essen in einem Dampfgarer legen und 25–30 Minuten dämpfen.

2. In der Zwischenzeit die Marinade zubereiten. Dazu Portwein, Essig und Senf in einem Plastikbeutel oder einer nichtreaktiven Schale mischen.

3. Das Fleisch aus dem Dampfgarer nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann in die Marinade legen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4. Die Saucenzutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, abseihen und erst einmal beiseitestellen.

5. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

6. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und dann bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

7. Die Entenbrüste abgießen und mit der Hautseite nach oben in den Smoker legen. Mit etwas Sauce einpinseln und 65–75 Minuten garen, bis das Fleisch zwar durchgebraten und rauchig, aber noch saftig ist. Das Fleisch auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) kalt stellen.

ERINNERUNGEN AN MEMPHIS

Eines der legendärsten Bar-B-Q-Restaurants, das Leonard's in Memphis, eröffnete 1922 in Form eines kleinen Standes, an dem Leonard Heuberger sein Barbecue zubereitete, das er dann mit dem Fahrrad auslieferte. Heuberger wird oft auch die Erfindung des Memphis-Barbecuesandwiches - Schweinefleisch, Coleslaw und rote Sauce, in einem Brötchen serviert - zugesprochen. Eine gute Variante des Originals bekommt man im Leonard's noch heute.

8. Den Rotkohl in einer Schüssel mit Essig, Salz und 2 TL Sauce mischen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

9. Zum Servieren etwa gleich große Salatportionen auf den Tellern verteilen. Das Fleisch dünn aufschneiden und dann aufgefächert auf den Salat legen. Etwas Sauce darüberträufeln und eventuell weitere Sauce separat reichen.

Smoked Albacore-Potato Salad

Weißer Thun, ein Barbecuefavorit an der Westküste, ist reich an Fischölen. Wir verwenden ihn häufiger zum Smoken als den zarteren Gelbflossen-Thun.

FÜR 4 PERSONEN

1 Thunfischsteak (Weißer Thun oder eine andere Sorte) à 300 g

ROASTED GARLIC MASH

1 ganze Knoblauchknolle

1 EL grobes Meersalz

1 TL Oliven- oder ein anderes Pflanzenöl

Weißweinessig

DILLVINAIGRETTE

120 ml Olivenöl, extra vergine

2 EL Weißweinessig

2–3 EL frischer Dill, fein gehackt

2 TL Dijon-Senf

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

700 g kleine Kartoffeln, halbiert oder gleichmäßig gewürfelt und weich gekocht

**4 Tassen knackiger Salat (z. B. Römersalat), zerrupft
eingelegte schwarze oder grüne Oliven**

1. Die Knoblauchknolle in einzelne Zehen zerteilen, aber nicht schälen. In einer gusseisernen oder einer anderen schweren Pfanne bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten trocken rösten, bis sie braun und weich sind. Anschließend schälen und in eine kleine Schüssel geben. Mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit Salz und Öl verrühren, bis ein grobes Püree entsteht.

2. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

3. Den Fisch in eine flache, nicht reaktive Schale legen und mit der Knoblauchpaste einreiben.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen.

4. Eine Pfanne dünn mit Öl einpinseln und stark erhitzen. Das Thunfischsteak rasch auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und einen kräftigen Spritzer Essig daraufgeben (anstelle des Mopps).

5. Den Fisch in den Smoker legen und 20–25 Minuten (medium-rare) garen. Darauf achten, diesen auf keinen Fall zu lange zu garen! Etwas abkühlen lassen und dann in dünne Scheiben oder mundgerechte Stücke schneiden.

6. Die Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Die Vinaigrettezutaten in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und etwa $\frac{2}{3}$ über die Kartoffeln gießen. Den grünen Salat auf Tellern arrangieren. Die Kartoffeln darübergeben und anschließend den Thunfisch darauf verteilen. Mit der restlichen Vinaigrette beträufeln, mit den Oliven garnieren und servieren.

Alternative: Flank Steak-Potato Salad Ersetzen Sie den Thunfisch einfach durch gesmoktes Steak aus dem Bauchlappen und lassen Sie den Dill im Dressing

weg.

MASSGESCHNEIDERTES BARBECUE

Louie Mueller's in Taylor, Texas, sieht nach Barbecue aus und riecht auch so. In dem fast einem Jahrhundert alten, scheunenartigen Gebäude steht ein gewaltiger Ziegelsmoker mit einem zweistöckigen Schornstein, der aus der Decke ragt. Man holt sich sein Essen direkt am Smoker ab und trägt das in Papier eingeschlagene Fleisch dann zu einem Tisch. Renovierungsarbeiten im Speisesaal haben die Atmosphäre ein bisschen verdorben, aber mit einem Schnellrestaurant wird man es dennoch nie verwechseln.



North Woods Whitefish Salad

Wenn Sie gern gesmokten Weißfisch essen, wird Ihnen diese selbst gesmokte Variante ganz sicher schmecken.

FÜR 4 PERSONEN

WEISSFISCHBRINE

½ Tasse grobes Meersalz

60 g brauner Zucker

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

700 g Weißfisch, z. B. Kohlenfisch, Zackenbarsch oder Hecht

SALAT

120 ml Mayonnaise

100 g Sourcream

1 mittelgroße Selleriestange, fein geschnitten

2 EL saure Gurke, fein geschnitten

2 EL rote Zwiebel, fein gehackt

½ TL Meerrettich

**frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach
Geschmack**

**Brunnenkresse oder gemischter grüner Salat
(optional)**

1. Die Zutaten für die Brine in einer mittelgroßen Schüssel mit 350 ml Wasser verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Den Fisch in einen Zip-Lock-Beutel legen, mit der Brine übergießen und 2–8 Stunden kalt stellen. (Die Salzigkeit und Süße wird mit längerer Ruhezeit ausgeprägter.)

2. Den Fisch abgießen und dann offen bei Zimmertemperatur 15–30 Minuten ruhen lassen.

3. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen. Den Fisch so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker legen. Etwa 40–50 Minuten garen, bis er ganz durchgebraten ist.

4. Etwas abkühlen lassen und dann den Fisch in einer

Schüssel zerteilen. Haut und Gräten dabei sorgfältig entfernen. Anschließend die Salatzutaten unterrühren und das Ganze mindestens 1 Stunde (aber bis zu einigen Tagen) kalt stellen. Zum Servieren auf Teller geben und Brunnenkresse darum drapieren.

Alternative: North Woods Whitefish Salad Platter

Bereiten Sie einen herzhaften Lunch für einen gemütlichen Sonntag zu, indem Sie zu dem Salat Räucherlachs, Bagels, Roggenbrot, Tomaten- und Zwiebelscheiben, Zitronenstücke, Kapern und frische Dillstängel servieren. Als Nachtisch passt Rugelach-Gebäck.



Chunky Trout Salad

Die Forelle, unser liebster Süßwasserfisch zum Smoken, kommt in diesem Salat hervorragend zur Geltung, hervorgehoben durch eine würzige Meerrettich-Vinaigrette und bunte Fruchtstücke.

FÜR 4 PERSONEN

DRESSING

60 ml Olivenöl

60 ml anderes Pflanzenöl

2½ EL Weißweinessig

2 EL Schalotten, fein gehackt

1 TL Meerrettich

½ TL Dijon-Senf

¼ TL Worcestershiresauce

¾ TL grobes Meersalz

1 Prise weißer Pfeffer, frisch gemahlen

4 Forellen à 250 g, entgrätet und aufgeklappt

7–8 Tassen gemischter Blattsalat

1 kleiner roter Apfel, in mundgerechte Stücke geschnitten

¾ Tasse rote und/oder grüne kernlose Trauben, halbiert

60 g geröstete Pekannüsse, gehackt

2 EL Schalotten, fein gehackt

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

1. Die Dressingzutaten 2 Stunden vor dem Smoken der Forellen mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten.

2. Die Forellen aufgeklappt in eine flache, nichtreaktive Schale legen und mit je 1 EL Dressing beträufeln. Dann zugedeckt 1½ Stunden kalt stellen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Fische aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 15–20 Minuten ruhen lassen.

5. Anschließend mit der Hautseite nach unten in den Smoker legen und dann 35–45 Minuten garen, bis die Fische nicht mehr glasig sind und sich leicht zerteilen lassen. Nach dem Abkühlen in gleichmäßige Stücke zerteilen bzw. mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, wenn der Salat kalt serviert werden soll.

6. Den gemischten Salat in etwas Dressing schwenken und auf 4 Tellern verteilen. Etwa gleich große Portionen Fisch darauf arrangieren und zum Schluss Apfelstücke, Trauben, Pekannüsse, Schalotten und Pfeffer darübergerben. Mit dem restlichen Dressing beträufeln und servieren.

EIN GELUNGENER ABEND

Fort Worth ist eine einzige Partystadt. Wenn Sie einmal in der Gegend sind, sollten Sie als erstes ins Angelo's gehen, einem riesigen Schuppen, in dem Barbecue, Bier und Tumult so natürlich zusammengehören wie Smoker und Schweine. Wenn Sie satt sind, geht's weiter zu Billy Bob's Texas, „der weltgrößten Kneipe“, einer fast 1,2 ha großen Partymeile mit 32 Barstationen.



A Blast of a BLT Salad

Wenn im Spätsommer die Tomaten reif sind und Sie ein schönes Stück Speck im Kühlschrank haben, gibt es wenige Gerichte, die einem BLT (Sandwich mit Tomaten, Salat und Speck) das Wasser reichen können. Dieser Salat ist eine der Ausnahmen.

FÜR 4 PERSONEN

1 große Gemüsezwiebel

Pflanzenöl

6 Streifen Räucherspeck

**2 große, dicke Scheiben Baguette oder Sauerteigbrot,
in 1 cm große Würfel geschnitten**

6 EL Mayonnaise

2 EL Buttermilch oder Naturjoghurt

1 TL Zitronenpfeffer

Salz und schwarzer Pfeffer, zerstoßen (optional)

2 mittelgroße rote Tomaten, in etwa 1 cm große Würfel geschnitten

5 Tassen Eisbergsalat, zerrupft, gut gekühlt

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Zwiebel halbieren und dünn mit Öl einpinseln.
- 3.** Anschließend in den Smoker legen und 45–55 Minuten garen, dann herausnehmen und in kleine Stücke schneiden (die Zwiebel kann 1–2 Tage im Voraus gesmoked und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden).
- 4.** Den Speck in 3 cm große Stücke schneiden und in einer schweren Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dann mit einem geschlitzten Löffel herausheben und das Bratfett größtenteils abgießen. Die Brotwürfel hineingeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze hellbraun und knusprig braten. Herausnehmen und beiseitelegen.
- 5.** Für das Dressing Mayonnaise, Buttermilch und Zitronenpfeffer verrühren und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6.** Den Eisbergsalat mit den Zwiebelstücken in 60 ml

Dressing schwenken und dann auf einem Servierteller anrichten. Tomaten, Brotwürfel und Speck darübergerben und kurz verrühren. Dazu das restliche Dressing reichen.

Spicy Asian Flank Steak Salad

Diesen Salat mögen sogar Fleischliebhaber.

FÜR 4 PERSONEN

PAN-ASIAN PANDEMONIUM

60 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

2 walnussgroße Stücke frischer Ingwer, geschält

½–1 EL asiatische Knoblauch-Chilipaste

3 EL Limettensaft, frisch gepresst

2 EL Sojasauce

1 EL Fischsauce

1 Steak aus dem Bauchlappen, etwa 600 g

LIMETTEN-SOJA-MOPP (OPTIONAL)

2 EL Pan-Asian Pandemonium

2 EL Limettensaft, frisch gepresst

2 EL Sojasauce

5 Tassen gemischter grüner Salat

2 mittelgroße Karotten, geschält und geraspelt

½ Tasse frische Minze

¼ Tasse frischer Koriander

QUICK THAI DRESSING

2 EL Limettensaft, frisch gepresst

1 EL Fischsauce

1½ TL Zucker

1. Am Abend vor dem Barbecue die Pan-Asian-Würzpaste zubereiten. Die Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einem dicken, glatten Püree verarbeiten. Soll das Fleisch gemoppt werden (siehe S. 68, „Moppen oder nicht moppen ...“), 2 EL der Paste für den Mopp aufheben. Das Fleisch mit der Paste einreiben und dann in einem Plastikbeutel oder in einer flachen Schale über Nacht kaltstellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

- 3.** Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen dann und bei Zimmertemperatur 25 Minuten ruhen lassen.
- 4.** Für den Mopp ggf. die restliche Paste mit Limettensaft, Sojasauce und 120 ml Wasser in einem Topf verrühren und bei niedriger Hitze erwärmen.
- 5.** Das Fleisch in den Smoker legen. Einmal vor dem Schließen des Deckels moppen, ein zweites Mal 25–30 Minuten später (in einem mit Holz befeuerten Smoker) oder wie für den jeweiligen Smoker vorgesehen. Nach 45–55 Minuten ist das Fleisch rare bis medium-rare. Vor dem Anschneiden 5–10 Minuten ruhen lassen.
- 6.** In der Zwischenzeit den gemischten Salat mit Karotten, Minze und Koriander auf einem Servierteller anrichten. Die Zutaten für das Dressing mischen und über den Salat geben. Das Fleisch dünn gegen die Faser aufschneiden und auf das Salatbett legen.

SCHREIBEN WILL GELERNT SEIN ...

Einer der besten Smoker (pit) in Virginia nennt sich „pitt“ - offensichtlich konnte der Schildermaler nicht buchstabieren. Man fragt sich, ob er wohl auch für den leuchtend orange-gelben Anstrich des Restaurants, Pierce's Pitt Bar-B-Que in

Lightfoot, verantwortlich ist. Nach einem der großartigen Schweinefleischsandwiches strahlen auch die Gäste.



Black-Eyed Pea and Ham Macaroni Salad

Gehen Sie zu einem Essen, bei dem jeder etwas mitbringen soll? Beeindrucken Sie Ihre Freunde hiermit.

FÜR 4 PERSONEN

1 Scheibe gekochter Schinken à 350 g, etwa 1½ cm dick

1 TL Senf

1 gehäufte EL brauner Zucker oder Sweet Sensation (S. 49)

schwarzer Pfeffer, zerstoßen, nach Geschmack

350 g kurze Makkaroni, nach Packungsanweisung gekocht

1½–2 Tassen frisch gekochte oder eingemachte Schwarzaugenbohnen, abgossen

90 g Stangensellerie, geschnitten

60 g Gemüsezwiebel, geschnitten

60 g rote Paprikaschote, geschnitten

90 ml unraffiniertes Maiskeimöl oder ein anderes Pflanzenöl

3 EL Apfelessig

einige Spritzer Pfefferessig, Tabasco oder eine andere scharfe Chilisauce

¼ Tasse frische Petersilie, fein gehackt

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Den Schinken mit Senf einreiben, dann mit braunem Zucker und Pfeffer bestreuen und anschließend bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen.

3. Den Schinken in dem Smoker legen und 25–30 Minuten smoken, bis der Zucker geschmolzen ist und der Schinken gut mit Rauch aromatisiert wurde.

4. Die Makkaroni in einer Schüssel mit Schwarzaugenbohnen, Sellerie, Zwiebel und Paprika mischen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden; jegliches Fett abschneiden.

5. Öl, Apfelessig und etwas Pfefferessig in einer

Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und über den Salat gießen. Sorgfältig mischen. Dann mindestens 30 Minuten, besser über Nacht, kalt stellen. Kurz vor dem Servieren noch die Petersilie unterrühren.



BBQ-TIPP Bei fertig gegartem Fleisch wie dem gekochten Schinken dient das Smoken nur dazu, diesem durch den Rauch extra Aroma zu verleihen. Sind die Stücke dünn, geht das sehr schnell, und zusätzliches Moppen ist nicht erforderlich.

Smoky Summer Spaghetti

Dank ihres intensiven Aromas passen gesmokte Zutaten meist hervorragend zu Pasta. Dies ist ein einfaches, aber wunderbares vegetarisches Spaghettigericht, bei dem Sie die Tomaten und Paprikaschoten in etwa der gleichen Zeit garen, die es dauert, die Nudeln zu kochen.

FÜR 4 ODER MEHR PERSONEN

2 große reife Tomaten, halbiert

2 rote Paprikaschoten, halbiert, die Samen entfernt

60 ml Olivenöl

1½ EL Zitronensaft

1 kleine Scheibe Brot

450 g Spaghetti oder Bucatini

getrocknete rote Chiliflocken (optional)

$\frac{3}{4}$ TL (oder mehr) Salz

mehrere EL frische Kräuter, z. B. Basilikum, glattblättrige Petersilie, Oregano, Thymian oder eine Mischung, fein gehackt

mehrere EL Pecorino Romano oder Parmesan, gerieben

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Tomaten und Paprikaschoten rundherum mit Öl einpinseln. Die Tomaten in eine rauchbeständige Schale legen oder aus fester Alufolie ein kleines Tablett formen.

3. Das Gemüse in den Smoker legen und 20–25 Minuten garen, bis es weich ist, die Paprikaschoten aber noch bissfest sind.

4. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

5. Ist das Gemüse fertig, mit dem Pürierstab oder im Mixer mit dem restlichen Öl, Zitronensaft und Brot pürieren. Die Chiliflocken unterrühren und mit Salz abschmecken. In einer Schüssel mit den Nudeln mischen; zum Schluss die Kräuter und den Käse darüberstreuen. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Alternative: Faux Bolognese Spaghetti Soll es etwas herzhafter werden, geben Sie zu der Gemüsesauce einfach 250 g angebratenes Hackfleisch oder auch eine Mischung aus Hackfleisch und italienischer Wurst hinzu.

LESEN SIE ALLES DARÜBER

Die National Barbecue News (www.barbecuenews.com), die in Douglas, Georgia, herausgegeben wird, ist ein zeitungartiges Monatsmagazin, das über das ganze Land berichtet. Die Leser erfahren Neuigkeiten und erhalten Berichte und Kritiken über Barbecue-Wettbewerbe, Rezepte, Restaurants, Smoker und vieles mehr - inklusive einiger Barbecuewitzze.

Robust Chicken-Thyme Ravioli

Selbst gefüllte Pasta mit leicht gesmoktem Hühnchen und frischen Kräutern schlägt alles, was Sie fertig kaufen können.

Außerdem ist es heute so einfach, eigene Ravioli herzustellen, und zwar aus Wan-Tan-Blättern, die es in vielen Supermärkten oder in Asialäden zu kaufen gibt.

FÜR 4 PERSONEN

ROASTED GARLIC MASH

1 ganze Knoblauchknolle

1 EL grobes Meersalz

1 TL Oliven- oder ein anderes Pflanzenöl

2 Hühnchenbrusthälften ohne Haut, je 150–175 g, leicht geklopft

RAVIOLISAUCE

1 TL Roasted Garlic Mash

2 EL Olivenöl, extra vergine

120 ml Hühnerbrühe

1 EL frischer Thymian oder Zitronenthymian, fein gehackt

1/2 TL grobes Meersalz

180 g Ricotta

60 ml Hühnerbrühe

30 g Walnüsse, grob gehackt

30 g Pecorino Romano, gerieben

2 EL Crème double

1 EL frischer Thymian oder Zitronenthymian, fein gehackt

Salz nach Geschmack

32 Wan-Tan-Blätter

geriebener Pecorino Romano und geröstete Walnussstücke oderhälften zum Garnieren

frische Thymian- oder Zitronenthymianzweige zum Garnieren (optional)

1. Die Knoblauchknolle in einzelne Zehen zerteilen, aber nicht schälen. In einer gusseisernen oder einer anderen schweren Pfanne bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten trocken rösten, bis sie braun und weich sind. Anschließend schälen und in eine kleine Schüssel geben. Mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit Salz und Öl verrühren, bis ein grobes Püree entsteht. 1 TL für die Sauce aufheben, mit dem Rest die Hühnchenbrüste einreiben. Dann fest in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Das Fleisch auswickeln, in den Smoker legen und etwa 30–35 Minuten garen, bis es fest und der austretende Fleischsaft klar ist.

4. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Das Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Saucenzutaten sowie die restliche Paste hineingeben, verrühren und einige Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen mischen. Dann beiseitestellen.

5. Ist das Hühnchen etwas abgekühlt, in mehrere Stücke zerteilen und in der Küchenmaschine

stoßweise verarbeiten, sodass es am Ende fein zerrupft, aber nicht matschig ist. Es sollten etwa 1½ Tassen Fleisch dabei herauskommen.

6. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit Ricotta, Hühnerbrühe, Walnüssen, Pecorino, Crème double, Thymian und Salz mischen.

7. 2 EL der Mischung auf ein Wan-Tan-Blatt geben. Die Ränder des Blattes und eines zweiten Blattes anfeuchten. Die Füllung mit dem zweiten Blatt bedecken und die Ränder fest zusammenpressen. Falls vorhanden, einen Ravioliformer verwenden. Die fertigen Ravioli zum Trocknen auf einen Teller legen. Am Ende sollten 16 große Ravioli entstanden sein. (Die Ravioli können sofort gekocht oder einen Tag zuvor vorbereitet und kaltgestellt werden.)

8. Einige Liter Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und dann vorsichtig die Ravioli hineingleiten lassen. 3–5 Minuten kochen, bis der Teig weich und nicht mehr gummiartig ist. Anschließend abgießen und auf die einzelnen Teller verteilen.

9. Die Sauce rasch erneut erhitzen und gleichmäßig über den Ravioli verteilen. Mit Käse, Walnüssen und Thymianzweigen garnieren und heiß servieren.



DIE RICHTIGE SICHTWEISE

Gary Wells, einer der Gründer der Kansas City Barbeque Society, war stets der Ansicht, niemand solle die Organisation zu ernst nehmen. Sein Ziel war es, Spaß zu haben. Er meinte einst, man könne erkennen, dass Mitglieder die Organisation zu ernst genommen hätten, sobald diese in ihrem Nachruf erwähnt würde.

Smoke Stickers

Am liebsten verbrauchen wir Überreste von gesmoktem Geflügel in asiatischen gefüllten Teigtaschen (Jiaozi). In Restaurants bekommt man sie oft als Vorspeise, wir aber nutzen sie gern als leichtes Hauptgericht mit Salat, z. B. einem asiatischen Krautsalat.

FÜR 2 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT, FÜR 4 ODER MEHR ALS VORSPEISE

SIMPLE CHINESE FIVE-SPICE MEDLEY

2 EL Fünf-Gewürze-Pulver

2 EL brauner Zucker

**2 Hühnchenbrusthälften ohne Haut und Knochen,
je etwa 150 g, leicht geklopft**

120 ml Reisessig oder weißer Essig

SMOKE-STICKER-SAUCE

½ TL Speisestärke

180 ml Hühnerbrühe

2 EL trockener Sherry

1 EL Simple Chinese Five-Spice Medley

2 TL Sojasauce

1 TL Hoisinsauce oder Hoisin BBQ Sauce (S. 321)

1 TL Reissessig oder weißer Essig

½ Tasse Bok-Choy oder Blattspinat, geschnitten

2 Frühlingszwiebeln, geschnitten

2 TL frischer Ingwer, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Sojasauce

¼–½ TL chinesische Chilipaste

1 Eiweiß

24 Wan-Tan-Blätter, am besten runde

2 EL Erdnussöl

dünn geschnittene Frühlingszwiebelringe (optional)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Rubzutaten in einer Schüssel mischen. Das Fleisch einreiben und bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

3. Mit $\frac{1}{3}$ des Essigs beträufeln, in den Smoker legen und 25–30 Minuten garen, bis das Fleisch durchgebraten ist. In einem mit Holz befeuerten Smoker nach etwa 15 Minuten wenden und erneut moppen. In allen anderen Smokern ist das Moppen nicht so wichtig – die Hühnchenbrüste einfach unmittelbar nach dem Garen erneut mit Essig beträufeln. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Die Speisestärke in einer mittelgroßen Schüssel mit 1 EL Brühe verrühren. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und beiseitestellen.

5. Sobald das Huhn etwas abgekühlt, ist in Stücke zerteilen und in die Küchenmaschine geben. Bok-Choy, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Chilipaste und Eiweiß hinzufügen. Alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. (Die Füllung kann am Vortag zubereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor der weiteren Verarbeitung auf Zimmertemperatur erwärmen.)

6. In die Mitte eines Wan-Tan-Blattes 1 gehäuften TL der Masse geben. Die Ränder des Blattes anfeuchten,

in Halbmondform zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. (Quadratische Blätter können zu Dreiecken gefaltet werden.) Das Ganze wiederholen, bis die Füllung aufgebraucht ist.

7. Das Öl in einer 30 cm großen Pfanne stark erhitzen. Dann die Teigtaschen hineingeben und auf einer Seite 2 Minuten braten, bis diese goldbraun ist. Die Sauce umrühren und dann über die Teigtaschen gießen. Die Pfanne sofort zudecken und die Temperatur reduzieren. 2 Minuten köcheln lassen, dann den Deckel abnehmen und die Temperatur wieder erhöhen. Weitere 1–2 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist und an den Teigtaschen klebt. Mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen und sofort servieren.



BBQ-TIPP Wenn Sie Teigtaschen so gern mögen wie wir, lohnt es sich, in einen preiswerten Ravioliformer oder Ähnliches zu investieren. Diesen erhalten Sie im Fachgeschäft oder in den meisten Asialäden. Wir sind ja normalerweise keine Freunde von mechanischem Zubehör, aber dieses Gerät hat sich wirklich bewährt.

Im Jahr 1995 erklärte die Legislative in Texas das Städtchen Elgin offiziell zur „Wursthauptstadt“ des Staates. Dieser Ruf nahm 1882 in Southside Market seinen Anfang, als der erste Fleischer damit begann, seine feurigen Würstchen von Tür zu Tür zu verkaufen. Kürzlich musste der Laden aus Versicherungsgründen in ein neues Gebäude umziehen und den mit Sägespänen ausgestreuten Fußboden hinter sich lassen, aber der Market verkauft noch immer seine sagenhaft gesmokte Wurst, so feurig und saftig wie eh und je.



Priest Stranglers with Sausage and Sage

Die Italiener haben bemerkenswerte Namen für viele Gerichte und Zutaten. Einer, der sicher dazugehört, ist der „Priesterwürger“, der umgangssprachliche Name für eine Pastasorte, die formell als Strozzapreti bekannt ist. Die langen, gedrehten Nudeln machen es schwierig, gleichzeitig zu essen und zu sprechen, ohne zu ersticken, und sind dadurch hinderlich für Prediger oder Dozenten aller Art.

FÜR 4 ODER MEHR PERSONEN

4 italienische Bratwürste, je 120 g

3 EL Olivenöl plus weiteres zum Einpinseln der Würste

350 g Strozzapreti, Penne oder Rotini

1–2 EL frischer Salbei, gehackt

Salz (optional)

30 g Parmesan oder Pecorino Romano, gerieben

frische Salbeizweige (optional)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Würste mit Öl einpinseln und in den Smoker legen. Etwa 1–1¼ Stunden garen, bis sie durchgebraten, aber noch saftig sind.

3. Kurz vor Ende der Garzeit die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und dann abgießen. Einige EL des Kochwassers aufheben. Die Nudeln in eine große Schüssel geben und mit Öl und Salbei schwenken. Die Würste in dünne Scheiben schneiden und unter die Pasta mischen. Nach Bedarf salzen und ggf. ein wenig Kochwasser unterrühren, falls die Mischung zu trocken erscheint. Anschließend den Käse darüberstreuen, das Ganze mit Salbeizweigen garnieren und servieren.

Alternative: Priest Stranglers with Sausage, Sage, Tomatoes, and Cream 2–3 Eiertomaten einölen, zu

den Würsten in den Smoker legen und 25–30 Minuten garen, bis sie weich sind und die Haut aufplatzt. Kurz abkühlen lassen, dann schälen und klein schneiden. Zusammen mit 2 EL Crème double unter die Nudel-Wurstmischung rühren. Auch sautierte Pilze passen sehr gut dazu.



Salmon and Basil Lasagna

Wenn Sie sich unter Lasagne ein schweres Gericht mit Käse, Fleisch und roter Sauce vorstellen, wird Sie diese Version überraschen. In diesem extravaganten Rezept für besondere Gelegenheiten schichten wir Lasagneblätter mit Lachs und einer cremigen Käsesauce mit reichlich Basilikum übereinander. Kreiert haben wir das Rezept für unser Buch *Sublime Smoke* (1996, Harvard Common Press), und seitdem gehört es zu unseren Favoriten.

FÜR 4 PERSONEN

1 Lachsfilet mit Haut à 350 g

Olivenöl

1 EL Basilikum, fein gehackt

½ TL grobes Meersalz

LASAGNE SAUCE

1 EL Olivenöl, extra vergine

1 EL Schalotten, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

250 g Crème double

120 g Sourcream

1/8 TL grobes Meersalz

1/8 TL weißer Pfeffer, frisch gemahlen

LASAGNE

60 g Lasagneblätter

1/4 Tasse frisches Basilikum, fein gehackt

40 g Parmesan, frisch gerieben

1. Den Lachs mit Öl einpinseln. Die Innenseite mit Basilikum und Salz bestreuen. Zugedeckt dann bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

3. Den Fisch in den Smoker legen und 30–40 Minuten smoken, bis er gerade durchgegart ist.

4. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Das Öl in

einem schweren Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Schalotten und Knoblauch darin weich sautieren, aber nicht bräunen lassen. Den Rest der Zutaten unterrühren und alles einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um $\frac{1}{3}$ reduziert wurde. Anschließend warm halten.

5. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen, abgießen, dritteln und erst einmal beiseitestellen.

6. Den Lachs in mundgerechte Stücke zerteilen (der Lachs kann einen Tag im Voraus gesmokt und dann im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor der Verwendung erneut erhitzen).

7. Auf jeden Teller etwa 1 EL Sauce geben. Es werden insgesamt 12 Pastastücke benötigt (die schönsten herausuchen). Auf die Sauce ein Stück Pasta legen und darauf etwa 30 g Lachs geben. Dünn Sauce darüberträufeln und das Ganze mit 1 TL Basilikum und Käse bestreuen. Mit einer zweiten Schicht wiederholen. Als oberste Schicht wieder ein Stück Pasta gefolgt von Lachs anrichten. Mit gleichmäßig viel Sauce, Basilikum und Käse bedecken und heiß servieren.

Just About Perfect Pizza Crust

Dies ist der Grundteig für jede der folgenden Pizzas - dünn, knusprig und voller Geschmack, sogar ohne Belag. Bereiten Sie ruhig mehrere zu und frieren Sie diese auf Vorrat ein.

FÜR 2 DÜNNE PIZZAS, JE 26-28 CM

etwa 2½ TL Trockenhefe

½ TL Zucker

160 ml warmes Wasser (etwa 40–46 °C)

etwa 280 g Mehl

etwa 35 g Maismehl

1½ TL grobes Meersalz

2 EL Olivenöl

1. Hefe und Zucker in einer Schüssel in dem warmen Wasser auflösen und einige Minuten ruhen lassen, bis es schaumig wird. Mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder in der Küchenmaschine die Hefemischung mit knapp 2 Tassen Mehl und dem Rest der Teigzutaten einige Minuten verkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit den Händen noch mindestens 2 Minuten kräftig durchkneten. Dabei weitere 1–2 EL Mehl hinzufügen, falls der Teig noch zu klebrig ist. Trockenerer Teig lässt sich schwerer verarbeiten, führt aber zu einer knusprigeren Kruste. Aus dem Teig eine Kugel formen, diese in eine eingefettete Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zudecken. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen, bis das Teigvolumen sich verdoppelt hat. Auf der erneut bemehlten Arbeitsfläche leicht flach drücken und 10 Minuten ruhen lassen. Dann 2 dünne Teigkreise à 26–28 cm Durchmesser ausrollen und den Teig dabei mit den Fingern in Form ziehen. (Der Rand muss nicht erhöht sein, da unser Belag nicht zu flüssig ist.)

3. Die Pizzaböden sind nun fertig zum Backen,

können aber auch im Kühlschrank aufbewahrt oder gar eingefroren werden. Dazu die Böden in Wachspapier eingewickelt auf ein Backblech stapeln. Sollen sie eingefroren werden, die Böden erst 30 Minuten abkühlen lassen, damit der Teig fest wird, dann einwickeln und einfrieren. Vor der weiteren Verwendung auf Zimmertemperatur erwärmen.

White Pizza with Vegetable Confetti

Eine weiße Pizza hat weder Tomaten noch Tomatensauce, ist aber raffiniert belegt dennoch ein Hit. Wollen Sie es noch weiter verfeinern, probieren Sie doch einmal gesmokten Lachs und Schnittlauch als Belag.

ERGIBT 2 PIZZAS MIT DÜNNEM BODEN, JE 26-28 CM

je ½ mittelgroße rote, gelbe und grüne Paprikaschote

1 kleine rote Zwiebel, halbiert

Olivenöl

KÄSETOPPING

160 g Mozzarella, frisch gerieben

80 g Parmesan, frisch gerieben

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 EL frisches Basilikum, fein gehackt oder 1½ EL

getrocknetes Basilikum

1 TL getrockneter Oregano

½–1 TL rote Chiliflocken

Just About Perfect Pizza Crust (S. 265)

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Paprikaschoten und die Zwiebel mit Öl einpinseln.
- 3.** So weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker legen. 35–45 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist und dann gleich aus dem Smoker nehmen.
- 4.** Die Paprikaschoten heiß in einen Plastikbeutel legen. Die Zwiebel fein hacken und beiseitelegen. Die Paprikaschoten wieder herausnehmen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Belagzutaten bei Zimmertemperatur aufbewahren oder für die spätere Verwendung kalt stellen.
- 5.** Den Ofen auf etwa 260 °C vorheizen. Falls vorhanden, einen Pizzastein verwenden (der in den Ofen gelegt werden muss, bevor dieser angeheizt wird).

6. Die Zutaten für den Käsebelag mischen.

7. Falls kein Pizzastein verwendet wird, die Böden auf eingefettete Pizza- oder gewöhnliche Backbleche legen. Die Böden mit je 1 EL Olivenöl einpinseln, die Gemüsestücke darüberstreuen und alles mit der Käsemischung bedecken. 10–12 Minuten backen, bis die Böden knusprig und leicht gebräunt sind und der Käse komplett geschmolzen ist. Die Pizzas in Stücke schneiden und sofort servieren.



BBQ-TIPP Die meisten Rezepte in diesem Kapitel ergeben zwei mittelgroße bis große Pizzas mit dünnem Boden und dünnem Belag. Ein hungriger Esser verspeist problemlos eine Pizza allein; mit einigen zusätzlichen Gerichten werden mehrere Personen satt.

Smoked Duck Pizza

Diese edle Pizza braucht keine Tomaten. Lassen Sie sich von der Konfitüre nicht abschrecken - die Pizza schmeckt wirklich hervorragend.

ERGIBT 2 PIZZAS MIT DÜNNEM BODEN, JE 26-28 CM

2 Entenbrusthälften ohne Knochen, je 120–150 g

Olivenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

KÄSETOPPING

60 g Mozzarella, frisch gerieben

60 g weicher Ziegenkäse, zerbröselt

60 g Parmesan, frisch gerieben

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ TL rote Chiliflocken

60 ml Feigenkonfitüre

Just About Perfect Pizza Crust (S. 265)

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Das Fleisch mit Öl einpinseln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und bei Zimmertemperatur 25–30 Minuten ruhen lassen.
- 3.** In den Smoker legen und 25–30 Minuten garen, bis es rare bis medium-rare ist. Dann gegen die Faser dünn aufschneiden bzw. zugedeckt für die spätere Verwendung kalt stellen.
- 4.** Den Ofen auf etwa 260 °C vorheizen. Falls vorhanden, einen Pizzastein verwenden (der in den Ofen gelegt werden muss, bevor dieser angeheizt wird).
- 5.** Die Zutaten für den Käsebelag mischen.
- 6.** Falls kein Pizzastein verwendet wird, die Böden auf eingefettete Pizza- oder Backbleche legen. Die Böden mit je 1 EL Olivenöl einpinseln, mit den Fleischscheiben belegen und die Käsemischung darüberstreuen. Die Feigenkonfitüre punktuell darauf verteilen. Etwa 10–12 Minuten backen, bis die Böden knusprig und leicht gebräunt sind und der Käse komplett geschmolzen ist. Die Pizzas in Stücke

schneiden und sofort servieren.

IM BRUNNEN WIRD NICHT GEKOCHT!

Uns Amerikaner zieht es immer mehr nach draußen. Früher lebten wir in unseren Häusern, heute ist einer der größten Wohnraumtrends der „Außenraum“. Bei unseren jährlichen Besuchen der Hearth, Patio & Barbecue Association-Messe sind wir immer wieder erstaunt über all die Dinge, die es inzwischen zum Einrichten und Dekorieren der Terrasse bzw. Veranda gibt. Die Möglichkeiten reichen von Pooltischen bis zu brennenden Springbrunnen.

Smoked Sausage Pizza

Es klingt fast zu einfach, aber mit einer guten, scharfen Wurst wird Ihre Pizza immer großartig gelingen. Reicht Ihnen das nicht als Belag, könnten Sie es mit gesmokten Muscheln versuchen. Anstelle der traditionellen Tomatensauce, die oft den Geschmack der gesmokten Zutaten überdeckt, verwenden wir lieber frische Tomaten.

ERGIBT 2 PIZZAS MIT DÜNNEM BODEN, JE 26-28 CM

2 italienische Bratwürste, je 120 g

Olivenöl

KÄSETOPPING

80 g Mozzarella, frisch gerieben

60 g Parmesan, frisch gerieben

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 EL frisches Basilikum, fein gehackt oder 1 EL getrocknetes Basilikum

½ TL getrockneter Oregano

½ TL rote Chiliflocken

Just About Perfect Pizza Crust (S. 265)

3 kleine reife Roma- oder Eiertomaten, in dünne Scheiben geschnitten

1–2 Handvoll grüne oder schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten (optional)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Würste mit Öl einreiben und in den Smoker legen. Etwa 1–1¼ Stunden garen, bis sie durchgebraten, aber noch saftig sind. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und warm halten oder für die spätere Verwendung kalt stellen.

3. Den Ofen auf etwa 260 °C vorheizen. Falls vorhanden, einen Pizzastein verwenden (der in den Ofen gelegt werden muss, bevor dieser angeheizt wird).

4. Die Zutaten für den Käsebelag mischen.

5. Falls kein Pizzastein verwendet wird, die Böden auf eingefettete Pizza- oder gewöhnliche Backbleche legen. Die Böden mit je 1 EL Olivenöl einpinseln, dann mit den Wurst- und Tomatenscheiben sowie ggf. den Oliven belegen und den Käse darüberstreuen. 10–12 Minuten backen, bis die Böden knusprig und leicht gebräunt sind und der Käse komplett geschmolzen ist. Die Pizzas in Stücke schneiden und sofort servieren.



Wild Mushroom Calzone

Wildpilze sind aromatischer, aber in diesem Rezept tun es auch brave kleine Zuchtchampignons. Eine Calzone ist nichts anderes als eine zusammengeklappte Pizza. Nach Wunsch können Sie auch sautierten Lauch, Zwiebeln oder marinierte, gehackte Artischockenherzen dazugeben.

ERGIBT 2 GROSSE CALZONEN

350 g Wild- oder Zuchtpilze, in dicke Scheiben geschnitten

Oliveöl

Salz

KÄSEFÜLLUNG

100 g Ricotta

100 g Mozzarella, frisch gerieben

30 g Parmesan, frisch gerieben

2 kleine reife Tomaten, geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1–2 EL frische Petersilie, fein gehackt oder Basilikum

½ TL getrockneter Oregano

1 Prise (oder mehr) rote Chiliflocken

Just About Perfect Pizza Crust (S. 265)

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Pilze dünn mit Öl einpinseln und leicht salzen. Auf einen kleinen Grillrost oder feste Alufolie legen.

3. In den Smoker stellen und dann 15–20 Minuten garen, bis Flüssigkeit austritt. Anschließend warm halten oder für die spätere Verwendung kalt stellen.

4. Den Ofen auf etwa 220 °C vorheizen. Falls vorhanden, einen Pizzastein verwenden (der in den Ofen gelegt werden muss, bevor dieser angeheizt wird).

5. Nun die Zutaten für die Käsefüllung mischen.

6. Falls kein Pizzastein verwendet wird, die Böden auf eingefettete Pizza- oder gewöhnliche Backbleche legen. Je die Hälfte der Füllung auf eine Hälfte der

beiden Böden geben. Rundherum muss ein knapp 1 cm breiter Rand übrig bleiben. Nun die Pilze gleichmäßig auf der Käsemasse verteilen. Die zweite Hälfte der Böden über die gefüllte Hälfte klappen und die Ränder fest zusammendrücken. In die Oberseite der beiden Calzonen einen 3 cm langen Schlitz schneiden. 25–30 Minuten backen, bis diese goldbraun und knusprig sind. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen. Calzone isst man am besten mit Messer und Gabel.

Serviovorschlag *Pizzapartys sind nicht nur etwas für Kinder. Auch Erwachsene mögen es, eigene Pizzas zu kreieren. Bereiten Sie ausreichend Pizzaböden vor und stellen Sie eine Auswahl an möglichen Belagzutaten zur Verfügung. Kaufen Sie Pizzasauce, die Sie mit frischen Kräutern aufpeppen. Dann sind Ihre Gäste an der Reihe. Mit kaltem Bier, einigen Flaschen Wein und einem großen Salat als Beilage steht dem Vergnügen nichts mehr im Wege.*

DIE SAUCE MACHT DEN ERFOLG

Obwohl es fast an Blasphemie grenzt, verwenden einige Pitmaster mehr Holzkohle als Holz beim Smoken von Schweinefleisch. Besonders in Memphis scheinen die Menschen

ihre Fleisch mit nur einem Anflug von Raucharoma zu bevorzugen und verwenden stattdessen eine kräftige Sauce. Emily Payne und ihre Schwiegertochter Flora servieren im Payne's ihre Sandwiches auf diese Weise, ebenso Frank Vernon in seinem ebenso guten Bar-B-Q Shop.



Deep-Dish Smoked Mozzarella Pizza

Bei dieser Deep-dish-Pizza im Chicagostil kommt selbst gesmokter Mozzarella bestens zur Geltung. Wenn Sie Pfeffersalami mögen, bietet sich diese hier als idealer Zusatz an.

ERGIBT 1 PIZZA MIT DICKEM BODEN JE 26-28 CM

PIZZA SAUCE

etwa 400 g Pizzatomaten aus der Dose

3 EL Olivenöl

2 EL getrocknetes Basilikum

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ TL getrockneter Oregano

¼ TL Salz

¼–½ TL rote Chiliflocken

KÄSETOPPING

160 g Mozzarella, frisch gerieben

30 g Parmesan, frisch gerieben

Just About Perfect Pizza Crust (S. 265)

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Den Ofen auf etwa 220 °C vorheizen.
- 3.** Die Saucenzutaten in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Die Tomaten dabei mit dem Löffel zerkleinern. Anschließend kurz abkühlen lassen.
- 4.** Die Zutaten für den Käsebelag mischen.
- 5.** Eine gusseiserne oder eine andere hitzebeständige Pfanne (20–23 cm Durchmesser) mit Öl einpinseln. Die beiden Pizzaböden zusammendrücken und in die Pfanne legen, sodass ein etwa 3 cm hoher Rand bleibt. Die Sauce darauf verteilen und das Ganze etwa 25–30 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist.
- 6.** Nun den Käse gleichmäßig darauf verteilen und die Pfanne in den Smoker stellen. Etwa 15–20 Minuten

smoken, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Die Pizza in Stücke schneiden und dann sofort servieren.



BBQ-TIPP Der Rauch aromatisiert in diesem Rezept nicht nur den Mozzarella, sondern verleiht der ganzen Pizza das Flair einer echten neapolitanischen Pizza, die im Holzofen gebacken wurde.

Easy Mexican Pizza

Im Gegensatz zu unseren herkömmlichen Pizzas wird die Tortillapizza einfach im Smoker aufgewärmt und dann sofort serviert, ohne dass Sie noch einmal in die Küche müssen. Reichen Sie dazu nach Wunsch Fiesta Salsa (S. 283) und Turquoise Margaritas (S. 405)

ERGIBT ZWEI MITTELGROSSE TORTILLAPIZZAS

2 Chorizos, je 120 g

2 frische milde grüne Chilischoten, z. B. New Mexican, Anaheim oder Poblano

Pflanzen- oder Olivenöl

KÄSETOPPING

100 g Mozzarella, frisch gerieben

50 g Parmesan, frisch gerieben

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

¼ TL getrockneter Oregano

1 kleine reife Eiertomate, geschnitten

2 große dünne Weizentortillas, zimmerwarm

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Würste und Chilischoten mit Öl einreiben und in den Smoker legen. Etwa 1 Stunde smoken, bis beide durchgegart, aber noch saftig sind. Wird die Pizza gleich zubereitet, den Smoker anlassen. Die Chilischoten heiß in einen Plastikbeutel legen. Sobald sie abgekühlt sind, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Chilis in dünne Streifen und die Würste in dünne Scheiben schneiden.

3. Die Zutaten für den Käsebelag mischen und auf den Tortillas verteilen.

4. Die Wurstscheiben und Chilistreifen gleichmäßig darauf verteilen. Auf ein mit Alufolie bedecktes Backblech legen und in den Smoker stellen. Etwa 10 Minuten smoken, bis der Käse geschmolzen ist und die Tortillas stellenweise knusprig sind. (Sollen die Tortillas knuspriger werden, diese auf den Grill oder über die Firebox des Smokers legen und dort einige Minuten garen.) Die Pizzas anschließend in Stücke

schneiden und sofort servieren.

Alternative: Easy Mexican Pizza with Mushrooms, Bacon, and Chipotle Chiles Die Pilze wie für die Wild Mushroom Calzone (S. 269) smoken. Den Belag aus Wurst (Chorizo) und grünen Chilis durch gesmoke Pilze, 2–3 Streifen knusprigem, zerkleinertem Speck und einigen Spritzern Adobosauce (aus einer Dose Chipotle-Chilis) ersetzen.

Zur Überbrückung der Wartezeit



Falls Ihre Gäste sich hungrig um den Smoker versammelt haben, das Essen aber noch eine Weile braucht, stellen Sie einfach rasch eines dieser Gerichte zusätzlich in den Smoker. Sie dienen zu jeder Tageszeit als prima Snack oder leichte Mahlzeit, besonders gut machen sie sich aber am späten Nachmittag als Vorspeise zu Ihrem Lieblingsdrink.

Viele der Rezepte sind gesmokte Versionen beliebter Vorspeisen, die sonst anders zubereitet werden. Probieren Sie es doch selbst einmal aus. Welcher Ihrer Lieblingsnacks könnte ein wenig Rauch vertragen? Experimentieren Sie mit verschiedenen Ideen, und Sie werden - wie so oft beim Barbecue - von der Leichtigkeit Ihres Erfolges erstaunt sein.

Can't Wait Queso

Kaum etwas ist einfacher zuzubereiten oder köstlicher als eine Vorspeise mit geschmolzenem Käse. Dies ist die Barbecueversion eines mexikanischen und Tex-Mex-Favoriten, Queso Fundido, eines gebackenen weißen Käses.

FÜR 2-8 PERSONEN, JE NACH HUNGER

350 g mittelalter Cheddar oder halb Cheddar, halb Monterey-Jack (alternativ junger Gouda), am Stück

1–2 TL Southwest Heat (S. 51), Cajun Ragin' Rub (S. 48), Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45) oder einer anderen herzhaften Gewürzmischung

1–2 frische/eingelegte Jalapeños, in Scheiben

warme Weizentortillas

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Den Käse in eine rauchbeständige Schale legen und mit Rub und Jalapeñoscheiben bestreuen. So weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker stellen. Etwa 1¼ Stunden garen, bis der Käse schmilzt (nicht zu lange garen, sonst wird der Käse gummiartig). Zum leichteren Essen die Tortillas vierteln. Den Käse sofort mit den warmen Tortillas servieren.

Alternative: Mexican Queso Fundido Mexikanische Käsesorten sind inzwischen etwas einfacher zu bekommen. Queso Chihuahua, Asadero oder Oaxaca in eine Auflaufform reiben und mit 60–120 g gebratener, zerkleinerter Chorizo bestreuen. Etwa 30 Minuten smoken, bis der Käse ganz geschmolzen ist. Frühlingszwiebeln darüberstreuen und alles mit warmen Weizentortillas servieren.



BBQ-TIPP Der Einfachheit halber haben wir Vorspeisen gewählt, die Sie zusammen mit anderen Gerichten in Ihrem Smoker zubereiten können. Jedes ist jedoch köstlich genug, um es auch seiner selbst willen zuzubereiten. Falls Sie leicht anzuheizende Geräte besitzen, z. B. einen Stovetop Smoker, elektrischen Water Smoker oder Cookshack-Ofen, sind diese Rezepte ideal geeignet, einer normalen Mahlzeit ein bisschen Barbecueflair zu verleihen.

AUF TOUR MIT GEORGE & OLLIE GATES

Das Logo von Gates & Son's Bar-B-Q in Kansas City muss man lieben. Ein Gentleman in Zylinder und Frack stolziert die Straße entlang, in einer Hand den Spazierstock, in der anderen eine Tüte mit Barbecue. George Gates fasste Ende des Zweiten Weltkrieges im Barbecuegeschäft Fuß, sein Sohn Ollie trat 1958 in seine Fußstapfen. Bis heute sind sie in Kansas City Legenden ihrer Zunft.

Unholy Swiss Cheese

In den Alpen isst man nach einem anstrengenden Tag auf der Skipiste gern Raclette. Diese gesmokte Version schmeckt aber auch zu jeder anderen Jahreszeit. Anstelle des Raclettekäses kann man auch Gruyère verwenden.

FÜR 2-8 PERSONEN, JE NACH HUNGER

350 g Raclettekäse am Stück

1 EL Dijon-Senf

neue Kartoffeln, gekocht

Cornichons oder andere eingelegte Gurken und weiterer Dijon-Senf

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Den Käse in eine kleine, rauchbeständige Auflaufform legen und mit dem Senf bestreichen. So

weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker stellen. Etwa 1¼ Stunden smoken, bis der Käse vollständig geschmolzen ist (nicht zu lange garen, sonst wird der Käse gummiartig).

3. Sofort mit den Kartoffeln, die zum leichteren Essen halbiert werden können, servieren. Dazu die Cornichons und weiteren Senf reichen.

Serviertvorschlag *Wenn Sie dazu noch einen kräftigen Laib Brot, einen grünen Salat und eine schöne Flasche Rotwein servieren, haben Sie alles für ein herzhaftes Essen am Sonntagabend.*

HOLLÄNDISCHE KÖSTLICHKEIT

Holländischer Gouda wird manchmal geräuchert und mit Kreuzkümmel bestreut. Wir verwenden - als weitere Variante des europäischen Schmelzkäsethemas - in unserem Smoker 1 EL Kreuzkümmel sowie 1 EL fein gehackte Zwiebeln. Peter Noom, ein holländischer Freund und Barbecuefan brachte uns auf die Idee.



Nachos Blancos

Authentische Nachos haben mit ihrer Masse an geschmolzenem Käse und scharfen Toppings wenig Ähnlichkeit mit der Kinoversion, die in häßlich oranger Sauce ertränkt wird. Das Smoken verleiht dem Ganzen eine weitere Geschmacksdimension, sodass einfache Supermarktchips plötzlich wie gerösteter Mais schmecken.

FÜR 4-6 PERSONEN

etwa 36 Tortillachips

**250 g Monterey-Jack (alternativ junger Gouda),
frisch gerieben**

**150 g Frühstücksspeck oder Chorizo, gebraten und
zerkleinert (optional)**

1 mittelgroße rote Zwiebel, geschnitten

**4–6 frische oder eingelegte Serranos oder Jalapeños,
fein gehackt**

Sourcream

Sauce Olé (S. 313, optional)

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Chips auf einem Backblech (mit Alufolie ausgelegt) oder einen hitze- und rauchbeständigen Servierteller anordnen. Käse, Fleisch, Zwiebel- und Chilistücke darauf verteilen.
- 3.** Das Ganze in den Smoker stellen und 10–20 Minuten smoken, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Sofort mit Sourcream und ggf. Sauce Olé servieren.

Smoked Mushroom Quesadillas

Wir essen häufig Quesadillas, als Vorspeise oder als leichtes Hauptgericht. Eines Tages legten wir einfach einige in den Smoker - und hatten eine neue Leckerei entdeckt. Sie können die Maistortillas auch durch Weizentortillas ersetzen und zu den gesmokten Pilzen eine Handvoll Maiskörner geben.

ERGIBT 4 KLEINE QUESADILLAS

250 g Champignons

Salz

250 g Asadero, Monterey-Jack, Pepper-Jack, Cheddar oder eine Kombination, frisch gerieben

1 eingelegte Chipotle-Chili, fein gehackt oder 1 Jalapeño- oder Serranoschote, in Scheiben geschnitten bzw. fein gehackt (optional)

8 Maistortillas

Pflanzenöl

Fiesta Salsa (S. 283) oder eine andere Salsa

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Pilze in Stücke schneiden und leicht salzen. Auf einen kleinen Grillrost oder feste Alufolie legen.
- 3.** In den Smoker stellen und anschließend 15–20 Minuten garen, bis die Pilze weich sind und Flüssigkeit austritt.
- 4.** Den Käse und ggf. die Chilistücke auf 4 Tortillas verteilen und die Pilze darübergeben. Mit den restlichen Tortillas bedecken. Die Oberseite ganz dünn mit Öl einpinseln. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die Quesadillas darauflegen und 25–35 Minuten im Smoker garen, bis die Tortillas stellenweise knusprig sind. (Es kann sein, dass die oberen Tortillas sich trotz des Öles leicht aufrollen. In diesem Fall vor dem Servieren einfach wenden.) In Stücke schneiden und sofort mit der Salsa servieren.

Über das Ridgewood in Bluff City, Tennessee, wurde in den letzten Jahrzehnten oft positiv berichtet, seit Jane und Michael Stern (amerikanische Autoren) dessen Barbecue zum besten des Landes erklärten. In diesem Restaurant wird saftiges Schweinefleisch im Stil Ost-Tennessees serviert, auf großen Brötchen mit einer dicken, köstlichen Sauce auf Ketchupbasis. Auch das Rindfleisch ist fantastisch, und über die Bohnen und den Krautsalat haben wir ebenfalls nie ein negatives Wort gehört.

Curry Pecans

Die gesmokten Nüsse, die man im Flugzeug angeboten bekommt, werden fast immer mit flüssigem Rauch oder auch mit Hickory aromatisiertem Salz gewürzt. Richtig gesmokte Nüsse spielen in einer völlig anderen Liga.

ERGIBT 2 TASSEN

CURRYMARINADE

Saft von 2 mittelgroßen Orangen

1½ TL Currypulver

1½ TL Worcestershiresauce

1 TL Zucker

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ TL (oder mehr) Salz

2 Tassen Pekanhälften

1. Alle Marinadezutaten in einer nichtreaktiven Schüssel mischen. Die Pekannüsse dazugeben, gut durchrühren und bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Nüsse abgießen, nebeneinander auf ein Stück feste, eingefettete Alufolie geben und in den Smoker legen. 50–60 Minuten smoken, bis die Nüsse knackig und leicht rauchig sind. Die Nüsse können sofort serviert oder mehrere Tage in einem Schraubglas aufbewahrt werden.



BBQ-TIPP Obwohl die ideale Barbecuetemperatur zwischen 82 und 93 °C liegt, müssen Sie nicht gleich in Panik geraten, wenn sie auf bis zu 120 °C steigt oder auf 70 °C sinkt. Kurze Zeit im Randbereich der Temperaturskala schadet dem meisten Gargut nicht, dennoch sollten Sie die Temperatur umgehend wieder in den richtigen Bereich bringen.



Smoked Rosemary Walnuts

Süß, würzig und unverschämt lecker.

ERGIBT 2 TASSEN

30 g Butter

1½ EL brauner Zucker

1½–2 TL getrockneter Rosmarin, leicht zerstoßen

¼ TL Knoblauchpulver

2 Tassen Walnushälften

¾ TL (oder mehr) grobes Meersalz

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Butter in einer Pfanne mit Zucker, Rosmarin und Knoblauchpulver schmelzen. Die Nüsse hinzugeben und umrühren. Anschließend mit Salz abschmecken.

3. Die Nüsse in eine flache, rauch- und hitzebeständige Schale legen oder aus fester Alufolie ein kleines Tablett formen.

4. Die Nüsse in den Smoker legen und etwa 30 Minuten smoken, bis sie trocken sind und aromatisch duften.

5. Zum Abkühlen auf saugfähiges Papier legen. Die Nüsse können entweder sofort serviert oder mehrere Tage in einem Schraubglas aufbewahrt werden.

Little Devils

Diese im Südwesten der USA äußerst beliebten Nüsse sind scharf, aber nicht so scharf wie die verwendete Menge Tabasco vermuten lässt. Durch das Smoken wird das Feuer der Sauce etwas gezähmt.

ERGIBT 2 TASSEN

2 Tassen rohe Erdnüsse

120 ml (ja, wirklich) Tabasco oder eine andere ChilisaUCE

Erdnussöl

Salz nach Geschmack

1. Die Erdnüsse mit dem Tabasco mischen und etwa 30 Minuten darin ziehen lassen.
2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
3. Eine feuerfeste Schale dick mit Öl auspinseln, die

Erdnüsse in einer Schicht hineinlegen und mit Salz bestreuen.

4. 50–60 Minuten smoken, bis die Erdnüsse schön braun und trocken sind. Gegen Ende der Garzeit darauf achten, dass die Nüsse nicht verbrennen.

5. Zum Abkühlen auf saugfähiges Papier geben. Die Nüsse können entweder sofort serviert oder mehrere Tage in einem Schraubglas aufbewahrt werden.

Serviervorschlag *Bei einer Cocktailparty im Stil des amerikanischen Südwestens servieren Sie die Little Devils zusammen mit Fiesta Salsa (S. 283) und Chips, Nachos Blancos (S. 276), Knoblauchguacamole, Yambohnensstreifen mit Limettensaft, Karottenstreifen, die in der Einlegeflüssigkeit von Jalapeños mariniert wurden sowie Turquoise Margaritas (S. 405) oder Apricoritas (S. 407).*

Alternative: Devilish Pistachios Die Erdnüsse durch 2 Tassen geschälte Pistazien ersetzen, die übliche Tabascosauce durch die grüne Version.

Einige Jahre nach seiner Eröffnung gewann Jim Neely's Interstate den Titel „Best Little Porkhouse in Memphis“ im Rahmen einer Umfrage, die vom *Memphis Commercial Appeal* durchgeführt wurde. Das belebte sein Geschäft, das nach der Eröffnung 1980 zunächst schleppend lief. „Damals“, so sagt er, „konnten meine Frau und ich uns zwischen zwei Kunden einen ganzen Film anschauen.“ In jüngster Zeit erklärte *USA Today* die Schweinefleischsandwiches des Restaurants zu den besten des Landes, und für die Zeitschrift *People* war das Barbecue insgesamt das zweitbeste im ganzen Land. Nichts wie hin!

Bar-B-Q-ed Potato Chips

Gekaufte „Barbecuechips“ schmecken scheußlich. Mit diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie es richtig geht. Servieren Sie dazu Three-Onion Dip (S. 286).

FÜR SO VIELE PERSONEN WIE SIE MÖGEN

1 beliebig große Tüte gesalzene Kartoffelchips, am besten etwas dickere

Chilipulver

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Chips in eine hitze- und rauchbeständige Schale legen oder auf ein Stück feste Alufolie, dass zu einem Tablett geformt wurde. Mit dem Chilipulver bestreuen und 5–15 Minuten smoken, bis die Chips warm sind und ein sanftes aber deutliches Raucharoma haben. Sofort servieren.

Smoked Olives

Während schwarze und grüne Oliven in den USA gern als Snack gegessen werden, werden sie jedoch kaum, wie im Mittelmeerraum üblich, gebacken. Wir haben sie sogar mit leichtem Raucharoma versetzt.

ERGIBT 2 TASSEN

- 1 Tasse kräftige schwarze Oliven, z. B. Kalamata, leicht abgetropft**
- 1 Tasse kräftige grüne Oliven, z. B. griechische, leicht abgetropft**
- 2 EL Olivenöl, extra vergine**
- 2 EL Weißwein**
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt**
- ¾ TL getrockneter Oregano**
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
2. Die Oliven in eine feuerfeste Schale legen oder auf ein Stück feste Alufolie, dass zu einem Tablett geformt wurde. Die restlichen Zutaten hinzugeben.
3. In den Smoker stellen und anschließend 55–65 Minuten smoken, bis die Oliven die Hälfte der Flüssigkeit absorbiert und ein sanftes Raucharoma angenommen haben. Sie können sofort serviert werden oder noch einige Stunden ruhen, um ihr Aroma weiterzuentfalten. Reste können gut im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Mouthwatering Watermelon Morsels

Dieses Rezept ist ebenso einfach wie köstlich, zumindest wenn Sie ausreichend eingelegte Wassermelonenschale zur Verfügung haben. In Deutschland müssen Sie diese nach unserem Rezept auf S. 367 f. selbst zubereiten.

ERGIBT EINEN GANZEN HAUFEN

Frühstücksspeckstreifen, gedrittelt eingelegte Wassermelonenschale

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
2. So viele Schalenwürfel wie gewünscht in Speck wickeln und diesen mit einem Zahnstocher feststecken. Die Stücke in den Smoker legen und 35–45 Minuten smoken, bis der Speck braun und knusprig ist. Heiß servieren.

Serviovorschlag Ein perfektes Menü für einen heißen Sommernachmittag mit Freunden könnte wie folgt aussehen: Mouthwatering Watermelon Morsels und Greens-Stuffed Mushrooms (S. 292) als Vorspeise, dazu Sweet Potato Biscuits (S. 345) mit Schinken oder Putenbrust, Squash Relish (S. 370), Okra Pickles (S. 364) und als Nachtisch Peanutty Pie (S. 374) in Form einzelner Küchlein. Als Getränke passen Derby Day Mint Juleps (S. 403) und Sunny Sweet Tea (S. 411).

VOM BRAUEN ZUM SMOKEN

Das New Braunfels Smokehouse (www.nbsmokehouse.com) ist eines der besten Versandhäuser für gesmokte Lebensmittel in den USA. Obwohl die Firma den Großteil ihrer Waren pökelt - mit einem Dry Rub werden nur Rinderbrust und Schweinerippchen behandelt - werden die Sachen in bester Barbecue-Manier gesmokt und nicht geräuchert. Ursprünglich war das Unternehmen eine Brauerei der deutsch-amerikanischen Gemeinde von New Braunfels, Texas, verlagerte sich aber während der Prohibition auf das Smoken.

Bronzed Garlic

So lieben wir unseren Brotaufstrich.

FÜR 4-6 PERSONEN

2 ganze Knoblauchknollen, ungeschält

Olivöl

knuspriges Weißbrot

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Knoblauchknollen rundherum mit Öl einpinseln. In den Smoker legen und 40–50 Minuten garen, bis die Knollen braun und weich sind.
- 3.** Jegliche lose Schale vorsichtig abziehen. Die Oberseiten der Knollen sehr dünn abschneiden, sodass die einzelnen Zehen gerade zu sehen sind.
- 4.** Heiß mit Brot servieren. Zum Essen die Zehen abtrennen und den weichen Knoblauch auf

Brotstücke oder -scheiben drücken.

Serviertvorschlag Knoblauchreste können Sie für Sandwiches verwenden oder auch unter Mayonnaise rühren.

EIN WEITERES KIND, EIN NEUER GRILL

Gemäß der Barbecue Industry Association besitzen fast 80 Prozent aller amerikanischen Haushalte einen Grill. Mit der Familiengröße steigt auch die Wahrscheinlichkeit - bei vier- oder mehrköpfigen Familien sind es bereits 91 Prozent. Im Großteil dieser Haushalte wird das ganze Jahr hindurch im Freien gegrillt, vorwiegend auf Gasgrills.



Fiesta Salsa

Rauchige Salsas bieten ebenso viele Möglichkeiten wie Barbecuesaucen. Mit einem Klassiker machen wir den Anfang.

ERGIBT ETWA 1½ TASSEN

450 g reife Tomaten

2 TL Olivenöl, extra vergine

30 g rote Zwiebel, geschnitten

2–3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Chipotle-Chilis aus der Dose, fein gehackt

2 TL (oder mehr) Adobosauce von den eingelegten Chilis

Saft von 1 Limette

Salz nach Geschmack

2–3 EL Koriander, gehackt

Tortillachips bzw. Mais- oder Weizentortillas

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Tomaten mit 1 TL Öl einpinseln und in den Smoker legen. 45–55 Minuten garen, bis sie sehr weich sind und die Schale fast aufplatzt. Zum Abkühlen kurz beiseitelegen und dann mit Schale in grobe Stücke schneiden.

3. Die Tomatenstücke und eventuell ausgetretenen Saft in einen Mixer geben und mit dem restlichen Öl, Zwiebel, Knoblauch, Chipotles, Adobosauce und Limettensaft pürieren (dazu kann auch ein Pürierstab verwendet werden). In eine kleine Schüssel gießen, mit Salz abschmecken und dann mindestens 45 Minuten kalt stellen.

4. Unmittelbar vor dem Servieren den Koriander unterrühren und zu der Salsa Tortillachips oder Tortillas reichen.



BBQ-TIPP Gesmokte Salsas kann man aus vielen verschiedenen Gemüse- und sogar Obstkombinationen herstellen. Sie müssen dabei nur einige Grundregeln beachten. Um einen Geschmackskontrast zu erzielen, sollten nicht alle Zutaten gesmokt werden. Geben Sie etwas mehr Limettensaft oder eine andere Säure hinzu, als Sie dies normalerweise tun würden, um damit den markanten Rauchgeschmack ein wenig auszugleichen.



Better-Than-Store-Bought Bacon-Horseradish Dip

Sind Sie es leid, im Supermarkt pseudoaromatischen Meerrettich-Dip zu kaufen, der ohnehin nur nach künstlichen Aromastoffen und Konservierungsmitteln schmeckt?

ERGIBT ETWA 1½ TASSEN

250 g Sourcream

1 EL + 1 TL fertiger Meerrettich

1 Scheibe einer mittelgroßen Zwiebel, etwa 1½ cm dick

Pflanzenöl

3–4 Streifen Frühstücksspeck, geschnitten

60 g milder weicher Ziegenkäse

Kartoffelchips oder Karottenstifte

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Sourcream mit 1 EL Meerrettich in eine rauchbeständige Auflaufform geben. Die Zwiebelscheibe mit Öl einpinseln. Sourcream und Zwiebel nebeneinander in den Smoker legen und 30–40 Minuten smoken. Die Sourcream sollte ziemlich flüssig, die Zwiebel weich, aber nicht ganz durchgegart sein.
- 3.** In der Zwischenzeit den Speck in einer Pfanne knusprig braten und abgießen.
- 4.** Den Ziegenkäse sorgfältig unter die Sourcream rühren. Die Zwiebel klein schneiden und den Speck zerbröseln. Beides unter die Sourcream mischen. So viel vom restlichen Meerrettich unterrühren wie gewünscht. Der gesmokte Meerrettich ist im Geschmack etwas abgemildert und alles, was nun hinzugefügt wird, verleiht dem Dip eine angenehm beißende Schärfe. Mindestens 30 Minuten kalt stellen und anschließend mit Kartoffelchips oder Karottenstiften servieren.

EIN HAUFEN RIPPCHEN

Wenn Sie in Memphis auf der Suche nach saftigen Rippchen sind, sollten Sie ins Gridley's gehen. Heutzutage ist es eine Restaurantkette mit einer Reihe gleich aussehender Örtlichkeiten, aber auch in dieser Massenproduktion bereiten die Pitmaster äußerst leckere Rippchen zu. Auch andere Spezialitäten wie Garnelen, Huhn und Pute gelingen ihnen gut.

Bean, Beer, and Bacon Dip

Bohnen aus der Dose haben niemals besser geschmeckt.

ERGIBT ETWA 2½ TASSEN

450 g Refried Beans

120 ml Bier

4 Streifen Frühstücksspeck, knusprig gebraten und zerbröselt

60 g Pepper-Jack oder Monterey-Jack (alternativ junger Gouda), frisch gerieben

60–120 ml Ihrer Lieblingssalsa auf Tomatenbasis

Salz (optional)

Tortilla- oder Maischips

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Bohnen, Bier, Speck und Käse in einer rauchbeständigen Schüssel mischen. In den Smoker stellen und etwa 30 Minuten garen, bis alles erwärmt ist und ein leichtes Raucharoma hat. Die Salsa unterrühren, ggf. noch etwas weiter erwärmen und mit Salz abschmecken. Warm mit den Chips servieren.

Alternative: Just Plain Delicious Bean Dip Die gesmokten Bohnen verleihen dem Dip ein sehr intensives Aroma; falls Ihnen einige der anderen Zutaten fehlen oder Sie lieber puristisch vorgehen wollen, smoken Sie einfach nur die Bohnen und rühren zum Schluss die Salsa unter.



NICHT INS GLÜCK TRETEN

Vor Jahren rief der National Championship Barbecue Cook-off in Meridian, Texas, ein neues Spiel zur Sammlung von Spenden für wohltätige Zwecke ins Leben, das „Kuhfladenbingo“. Man kauft ein Lotterieticket für eins von einhundert Quadraten in

einem eingezäunten Gebiet. Dann wird eine Kuh hineingeführt und die Natur nimmt ihren Lauf. Der Eigentümer des Quadrates, das die Kuh zuerst beglückt, gewinnt den Preis.

Three-Onion Dip

Dies ist eigentlich mehr Zwiebel als Dip und schmeckt köstlich mit Chips, Kräckern, rohem Gemüse oder über gebackenen Kartoffeln.

ERGIBT ETWA 2½ TASSEN

1 mittelgroße Zwiebel, geschnitten

3 große Schalotten, geschnitten

6 Frühlingszwiebeln, geschnitten, die grünen Spitzen separat vom Rest aufbewahren

2 EL Pflanzenöl

370 g Sourcream

einige Tropfen Worcestershiresauce

Salz (optional)

Kartoffelchips, Kräcker oder rohes Gemüse

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Zwiebeln, Schalotten und den weißen Teil der Frühlingszwiebeln in einer rauchbeständigen Schüssel oder einem aus fester Alufolie geformten Schale mit dem Öl mischen. In den Smoker stellen und 50–60 Minuten garen, bis die Zwiebeln weich sind. Sourcream, Worcestershiresauce sowie den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterrühren und alles ggf. mit Salz abschmecken. Mindestens 1 Stunde kalt stellen und anschließend mit Chips, Kräckern oder Gemüse servieren.

BIG DADDYS THRON

Im Dreamland Drive-Inn in Tuscaloosa, Alabama, wurde die Speisekarte nicht geändert, seit das Restaurant 1958 von Big Daddy John Bishop und seiner Frau Lillie eröffnet wurde. Die einzigen Gerichte sind köstliche Rippchen, die am Stück serviert werden oder - für die ganz Hungrigen - eine komplette Barbecue Mahlzeit mit Kartoffelchips und Weißbrot. Als Big Daddy 1997 starb, schaffte seine Tochter Jeannette, die neue Eigentümerin, seinen großen Stuhl aus Redwoodholz von seinem Stammplatz draußen am Smoker an einen auffälligen Ort im Inneren des Restaurants. Manche behaupten, Big Daddy würde noch immer von seinem Thron aus regieren.

Smoked Clam Dip

Unsere Variante eines alten Klassikers, der für ein Revival fällig war.

ERGIBT ETWA 1½ TASSEN

500 g mittelgroße Muscheln mit Schale, am besten Venusmuscheln

180 g Sourcream

1½ EL frischer Schnittlauch, fein gehackt

1½ EL Zwiebel, frisch gehackt

¼ TL Worcestershiresauce

1 Prise Cayennepfeffer

Salz

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Muscheln nebeneinander auf einen kleinen Grillrost oder ein doppeltes Stück feste Alufolie in

den Smoker legen. Nach etwa 15 Minuten öffnen sich die Muscheln und zeigen an, dass sie gar sind. Für intensiveres Aroma 5 Minuten weitersmoken. Die Muscheln dürfen aber nicht zu trocken werden! Alle Muscheln entsorgen, die sich nicht spätestens einige Minuten nach den anderen geöffnet haben. Vorsichtig aus dem Smoker nehmen und dabei darauf achten, den Muschelsaft, der sich in den unteren Hälften angesammelt hat, nicht zu verschütten.

3. Nach dem Abkühlen den Muschelsaft in eine mittelgroße Schüssel gießen, die Muscheln mit einer Gabel aus den Schalen lösen und fein schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut verrühren.

4. Mindestens 1 Stunde kalt stellen und dann mit Chips oder Kräckern servieren.



BBQ-TIPP Muscheln gehören zu den wenigen Schalentieren, die wir meist in der Schale smoken. So bleiben sie saftig, bekommen aber dennoch ein angenehmes Raucharoma.



Creamy Catfish Spread

Immer wenn wir Wels smoken, heben wir etwas für diesen Brotaufstrich auf, eine der köstlichsten Vorspeisen, die Sie je probiert haben.

ERGIBT ETWA 2 TASSEN

250 g Peppered Catfish (S. 190)

120 g Frischkäse

30 g Butter

1–1½ EL Milch

2 TL Zwiebel, fein gehackt

1½ TL Brandy

1 TL Zitronensaft, frisch gepresst

¼ TL Tabasco oder eine andere scharfe Chilisauc

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gurkenscheiben, Kräcker oder knuspriges Weißbrot

1. Den Wels zerteilen und ggf. Haut und Gräten entfernen.
2. Mit den restlichen Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab mischen. Dann in eine kleine Servierschale geben und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
3. Dazu Gurkenscheiben, Kracker oder Brot reichen.

NO SWEAT

Wenn wir vor die Wahl gestellt würden, nur noch in einem einzigen Restaurant im Land Barbecue vom ganzen Schwein genießen zu dürfen, wäre es Sweatman's in Holly Hill, South Carolina. Das Restaurant hat kaum eine Adresse, kein Telefon und geöffnet ist es nur freitags und samstags. Dafür serviert Bub Sweatman, Pitmaster in dritter Generation, alle Teile vom Schwein, von der knusprigen Schwarte bis zu den Innereien, die zu einem göttlichen Haschee verarbeitet werden.



Drop-Dead Trout Spread

Von all unseren Originalrezepten in diesem Buch ist dieses hier das von Familie und Freunden am häufigsten angeforderte. Es wird auch bei Ihnen ein Hit.

ERGIBT ETWA 2 TASSEN

MEERRETTICHPASTE

2 TL Zitronensaft, frisch gepresst

½ TL Meerrettich, aus dem Glas

1 Forelle (etwa 250 g), mit oder ohne Kopf oder 250 g Forellenfilets

90 g Frischkäse

3 EL Zwiebel, fein gehackt

3 EL Pekannüsse, gehackt und geröstet

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1½ TL körniger Dijon-Senf

¾ TL Worcestershiresauce

**einige Tropfen Tabasco oder eine andere scharfe
Chilisauce**

Salz nach Geschmack

Zucchini-scheiben, Kräcker oder Grissini

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Pastenzutaten in einer Schüssel mischen. Die Forelle innen und außen damit einreiben und bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Den Fisch in den Smoker legen und 35–45 Minuten garen, bis er nicht mehr glasig ist. Anschließend 15 Minuten abkühlen lassen.
- 4.** Den Fisch mit der Gabel zerrupfen, Haut und Gräten sorgfältig entfernen. Zusammen mit den restlichen Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer mischen. Den Aufstrich in eine kleine Servierschüssel geben und zugedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 5.** Mit Zucchini-scheiben, Kräckern oder Grissini servieren.



BBQ-TIPP Immer wenn wir etwas smoken, legen wir gern ein paar Zwiebeln mit in den Smoker. Der Rauch mildert ihre Schärfe, intensiviert aber ihr Aroma. Man kann sie anschließend in diesem oder anderen Rezepten als Ersatz für rohe Zwiebeln verwenden.



Bluefish Mousse

Diese etwas leichtere und zartere Mischung ist dennoch höchst aromatisch. Durch seine Öle ist der Blaufisch für das Smoken wie geschaffen; Sie können jedoch auch einen Weißfisch, Kabeljau oder Mahi-Mahi verwenden. Dieser Aufstrich lässt sich gut einen Tag im Voraus zubereiten.

ERGIBT ETWA 2 TASSEN

1½–2 EL Seafaring Seafood Rub (S. 47) oder eine fertige Gewürzmischung für Fisch

250–300 g Blaufischfilet

2 Zitronenspalten

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 Päckchen Gelatine

2 Knoblauchzehen

2 EL frischer Dill, gehackt oder 1 EL getrockneter Dill

80 ml kochendes Wasser

250 g Crème double

80 ml Mayonnaise

**mehrere Spritzer Tabasco oder eine andere scharfe
Chilisauce**

**Salz oder weiterer Seafaring Seafood Rub bzw. die
verwendete Gewürzmischung**

Salatblätter

frische Dillzweige (optional)

getoastete Baguettescheiben oder Kräcker

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Das Fischfilet mit dem Rub einreiben und bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen. Eine der Zitronenspalten über dem Filet auspressen und den Fisch in den Smoker legen.

3. 35–45 Minuten smoken, bis der Fisch durchgegart ist. Anschließend herausnehmen und die zweite Zitronenspalte darüber auspressen. Sobald das Filet etwas abgekühlt ist zerteilen; restliche Haut und Gräten ggf. sorgfältig entfernen.

4. Den Zitronensaft in die Küchenmaschine geben, die Gelatine darüberstreuen und 5 Minuten einweichen lassen. Knoblauch, Dill und kochendes Wasser dazugeben und mischen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Crème double, Mayonnaise und Tabasco hinzufügen und alles weitermixen, bis eine glatte Mischung entsteht.

5. Den Fisch dazu geben und stoßweise verarbeiten. Die Mousse soll gut gemischt, aber nicht püriert sein. In eine eingefettete Form geben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Einen Servierteller mit Salatblättern auslegen und die Mousse anrichten; dazu das untere Ende der Form in heißes Wasser tauchen und die Mousse auf den Teller stürzen. Nach Wunsch mit Dill garnieren und mit Baguettescheiben oder Kräckern servieren.

Mozzarella Toasts

Dieses köstliche Fingerfood verdankt einen Großteil seines Geschmacks frischem Mozzarella. Extra Akzente setzen frischer gehackter Salbei, Thymian, Petersilie und Oregano.

ERGIBT 12 STÜCK

12 schmale 1½ cm dicke Scheiben Baguette

Olivenöl

250 g Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten

1½–2 EL kleine Kapern

getrocknete rote Chiliflocken

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Brotscheiben auf einer Seite mit Öl bepinseln, mit Mozzarella belegen und dann mit Kapern und Chiliflocken bestreuen. Vorsichtig in den Smoker

legen und 15–20 Minuten garen, bis das Brot leicht getoastet und der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren.

Heavenly Hearts

Artischockenherzen mit Käse und Mayonnaise ergeben einen tollen Aufstrich.

FÜR 4-6 PERSONEN

400 g Artischockenherzen aus der Dose, abgetropft

250 ml Mayonnaise

80 g Parmesan oder Romano, frisch gerieben

1 TL weißer oder Apfelessig

½ TL getrocknetes Basilikum

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

¼ Tasse frische Semmelbrösel

Melba-Toast, Kracker oder knuspriges Weißbrot

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Die Artischockenherzen vierteln.

3. Dann in einer flachen rauchbeständigen Auflaufform mit Mayonnaise, Käse, Essig, Basilikum und Knoblauch mischen. Die Semmelbrösel darüberstreuen.

4. Die Schale in den Smoker stellen und 25–35 Minuten garen, bis Käse und Mayonnaise schön ineinander verlaufen sind. Sofort mit Melba-Toast, Kräckern oder Brot servieren.

Greens-Stuffed Mushrooms

Südstaatler haben von jeher gern grünes Gemüse zu ihrem gesmokten Fleisch gegessen; eine Kombination, die in dieser Vorspeise ihren Höhepunkt erreicht.

FÜR 4-6 PERSONEN

12–16 große weiße Champignons

30 g Butter

2 EL Pflanzenöl

30 g Zwiebel, gehackt

2 EL rote Paprikaschote, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

350 g Blätter vom Braunen Senf oder Grünkohl, fein geschnitten

120 ml Hühnerbrühe

1 TL Senf

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

120 g weicher Frischkäse

6 EL Semmelbrösel

Pecorino Romano oder Parmesan, frisch gerieben

- 1.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
- 2.** Die Stiele der Pilze abschneiden und die Pilzkappen dann aushöhlen. Die Stiele und das Fruchtfleisch klein schneiden und aufheben.
- 3.** Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzkappen darin bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten sautieren und regelmäßig wenden. Die halb gegarten Pilzkappen aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Nun Zwiebel, Paprika, Knoblauch und grünes Gemüse in die Pfanne geben, 2–3 Minuten sautieren, dann mit der Brühe ablöschen und Senf sowie Salz und Pfeffer unterrühren. Zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen. Sofort den Käse und die Semmelbrösel unterrühren.
- 4.** Die Füllung in die Pilzkappen türmen und mit dem

Romano bestreuen.

5. Die gefüllten Pilze auf einen kleinen Grillrost oder ein Backblech legen und in den Smoker stellen. 20–30 Minuten garen, bis die Pilze weich und die Füllung schön gebräunt ist. Heiß servieren.

Serviertvorschlag *Die Pilze sind auch eine tolle Beilage, besonders zu Schweinefleisch.*



Wild Wings

Im Zweifelsfall liegt man mit Hühnerflügeln immer richtig.

ERGIBT 36 STÜCK

WILD-WINGS-SAUCE

250 ml Bier

60 ml Melasse

¼ Tasse cremige Peanut Butter

60 ml Worcestershiresauce

1½ EL Chilipulver

Saft von 1 Limette

½ TL Senfpulver

¼ TL Anispulver

¼ TL Salz

18 rohe Hühnerflügel

- 1.** Die Saucenzutaten in einem großen, schweren Topf mischen. Bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce um ein Drittel eingekocht ist. Das Ganze kann 1–2 Tage im Voraus zubereitet werden.
- 2.** Den Smoker auf 93–105 °C anheizen und eine große, hitze- und rauchbeständige Schale sorgfältig einfetten.
- 3.** Die Flügelspitzen mit einer Geflügelschere oder einem scharfen Fleischermesser abtrennen. Anschließend die Hühnerflügel an den Gelenken halbieren.
- 4.** Die Flügelteile in die Schale legen und mit der Sauce übergießen. In den Smoker stellen und 1¼–1½ Stunden garen und dabei ein- bis zweimal umrühren. Die Hühnerteile sollten vollständig durchgegart und weich, die Sauce zu einer dicken Glasur reduziert sein. Heiß servieren.



BBQ-TIPP Andere schnelle Leckereien aus dem Smoker sind z. B. gesmokte Würstchen mit herzhaftem Senf und Bar-BQ Ranch Sauce (S. 312 f.), mundgerechte gesmokte Hühnchenfleischwürfel mit Jamaican Barbecue Sauce (S. 318) oder Spießchen aus gesmokten

Garnelen und grünen Oliven, die mit Jalapeños oder Zwiebel gefüllt sind. Eine weitere tolle Vorspeise ist Frischkäse mit Lime-Mint Barbecue Sauce (S. 322) und Kräckern.



Chicken's Little Livers

Diese Geflügelhäppchen sind einfach unwiderstehlich.

ERGIBT 12 STÜCK

FRUCHTMARINADE UND -MOPP

60 ml Himbeer- oder anderer Fruchtesig

60 ml Hühnerbrühe

60 ml Pflanzenöl

$\frac{1}{3}$ mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

$\frac{1}{4}$ TL Ingwerpulver

$\frac{1}{4}$ TL Salz

$\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

12 Hühnerlebern, geputzt

4 Streifen Frühstücksspeck, gedrittelt

1. Die Marinadezutaten 1–2½ Stunden vor dem geplanten Barbecue in einem Schraubglas mischen. Die Hühnerlebern in eine nichtreaktive Schale legen, mit der Marinade übergießen und etwa 2 Stunden kalt stellen.
2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.
3. Die Lebern abgießen und die Marinade aufheben. Jede Leber in ein Stück Speck wickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Marinade aufkochen lassen und dann zur Verwendung als Mopp bei niedriger Hitze warm halten.
4. Die Lebern auf einen kleinen Grillrost legen, großzügig moppen und dann in den Smoker stellen. 35–45 Minuten garen, bis der Speck knusprig ist. In einem mit Holz befeuerten Smoker ein- bis zweimal moppen. Bei anderen Smokerarten die Lebern erst moppen, wenn sie aus dem Smoker geholt werden. Heiß servieren.

FLEISCH ZUM BEAT

In Henderson, Kentucky, werden beim W.C. Handy Blues and Barbecue Festival im Juni Musik und Barbecue fröhlich kombiniert. Im Laufe der einwöchigen Veranstaltung treten etwa zwei Dutzend Sänger und Bands auf. Zwischen Konzerten

und Festessen können Ihre Kinder an einem Kunstlehrgang teilnehmen und Sie können einen Zydeco-Workshop belegen, sich beim Tennis-turnier messen oder beim Kuchenverkauf die örtliche Kirche unterstützen.

Chicken from Hell

Diese feurigen gefüllten Chilis bringen jeden zum Schwitzen.

ERGIBT 12 STÜCK

1 große Hühnchenbrusthälfte ohne Knochen, dünn geklopft und in 12 Stücke geschnitten

1 EL Pflanzenöl

2 EL Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45), Smoky Salt (S. 49), Southwest Heat (S. 51) oder eine andere herzhaft gewürzte Gewürzmischung

12 große frische Jalapeños oder Güero-Chilis

1/2 mittelgroße Zwiebel, gestiftelt

6 Streifen Frühstücksspeck, halbiert

Boydesque Brew (S. 307) oder eine andere Barbecuesauce (optional)

1. Das Fleisch etwa 1 1/2 Stunden vor dem Barbecue

zusammen mit dem Öl in eine kleine Schüssel geben. Den Rub darüberstreuen und alles sorgfältig durchrühren. Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

3. Die Jalapeños entlang einer Seite aufschlitzen und die Samen entfernen. Ein Stück Huhn und einige Zwiebelstifte hineinstecken, mit einem Stück Speck umwickeln und das Ganze mit einem Zahnstocher fixieren.

4. Die Jalapeños in den Smoker legen und 30–40 Minuten garen, bis der Speck knusprig ist.

5. Diese Häppchen sind extrem scharf, wenn sie mit den Jalapeños serviert werden. Zartbesaiteten ist wahrscheinlich bereits das Fleisch selbst scharf genug. Dazu eine Barbecuesauce reichen, z. B. Boydesque Brew.

Alternative: Quail from Hell Auch Wildvögel eignen sich für diese Zubereitungsart. Dazu einfach das Huhn durch Wachtel- oder Taubenbrust ersetzen.



BBQ Bacon and Eggs

Auf diese Idee brachte uns unser Barbecuekumpel Wayne Whitworth, der so manchen Smoker schon im Morgengrauen angeheizt hat. Mit diesem praktischen Frühstückssandwich halten Sie bis zum Mittagessen durch.

FÜR 6 PERSONEN

6 dünne Scheiben Canadian Bacon

6 mittelgroße bis große Eier

Tabasco oder Cholula-Sauce bzw. 1 Prise Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45) oder Cajun Ragin' Rub (S. 48)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Toastbrötchen, getoastet und gebuttert

1. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

2. Den Schinken nun zugedeckt bei Zimmertemperatur 15–20 Minuten ruhen lassen.

3. Anschließend in den Smoker legen und 15 Minuten smoken, bis der Schinken warm und leicht rauchig ist. In eine eingefettete Muffinform mit 6 Vertiefungen legen und über jeder Scheibe Schinken ein Ei aufschlagen. Die Eigelbe sollten unbedingt ganz bleiben. Mit reichlich scharfer Sauce zum Wachwerden besprenkeln und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Die Muffinform in den Smoker stellen und 30–35 Minuten garen, bis das Ei gestockt ist (nach dieser Zeit ist das Eigelb noch leicht flüssig).

4. Aus dem Smoker nehmen und zwischen 2 Brötchenhälften legen. Guten Appetit.



BBQ-TIPP Damit sich die Muffinform leichter reinigen lässt, sollten Sie diese rundherum mit Öl einpinseln. Wollen Sie dieses Rezept öfter zubereiten, sollten Sie eine Muffinform zum Smoken beiseitestellen, die dann ruhig dunkel werden darf.



Smoked Trout on Apple Slices

Dieses Gericht bereiten wir gern mit hiesigen Wildforellen zu, die unser Freund Raymond Holmes frisch gefangen hat; aber auch mit Zuchtforellen aus dem Supermarkt schmeckt es prima.

ERGIBT ETWA 36 PORTIONEN

DRESSING

60 ml Olivenöl

60 ml anderes Pflanzenöl

2½ EL Weißweinessig

2 EL Schalotten, fein gehackt

1 TL fertiger Meerrettich

½ TL Dijonsenf

¾ TL grobes Meersalz

4 Forellen à 250 g mit oder ohne Kopf, aufgeklappt und entgrätet alternativ Forellenfilets

1 grüner Apfel

1 roter Apfel

winzige Dillstängel (optional)

1. Ungefähr 2 Stunden bevor die Forellen gesmokt werden sollen, die Dressingzutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer glatt pürieren.

2. Die Forellen aufgeklappt in eine flache, nichtreaktive Schale legen und mit je 1 EL Dressing beträufeln. Dann zugedeckt etwa 1½ Stunden kalt stellen.

3. Den Smoker auf 93–105 °C anheizen.

4. Die Forellen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur 15–20 Minuten ruhen lassen.

5. Die Fische anschließend in den Smoker legen und 35–45 Minuten garen, bis sie nicht mehr glasig sind. Etwas abkühlen lassen und dann in gleichmäßige, mundgerechte Stücke zerteilen (soll der Fisch kalt serviert werden, kann dieser bis zu 1 Stunde in den Kühlschrank gestellt werden).

6. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Hälften senkrecht in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf jede Apfelscheibe ein Stück Forelle legen und etwas Dressing darüberträufeln. Zum Servieren ggf. mit Dill garnieren.



007 Shrimp

Wodka Martini, James Bonds Lieblingsgetränk, macht aus diesen Garnelen einen echten „Meeresfrühtecocktail“.

FÜR 4-6 PERSONEN

500 g große Garnelen (24–30 Stück)

JAMES BOND'S BASIC BARBECUE MARINADE

350 ml Wodka

120 ml trockener Wermut

3 EL Pflanzenöl

3 EL Zwiebel, fein gehackt

Saft von 1 großen Zitrone

Zitronenspalten zum Garnieren

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
2. Die Garnelen schälen, die Schwänze aber unversehrt lassen, anschließend ggf. entdarmen und in eine flache, nichtreaktive Schale oder einen Plastikbeutel geben.
3. Die Marinadezutaten in einem Schraubglas mischen. Über die Garnelen gießen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
4. Die Garnelen dann abgießen und auf einem kleinen Grillrost so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker stellen. Nach 20–25 Minuten sollten sie gar sein, d. h. fest und leicht rosa. Heiß oder gut gekühlt mit Zitronenspalten garniert servieren.

SPÜLEN SIE ES MIT BIG RED HINUNTER

Im alten Kreuz Market in Lockhart, Texas, aßen die „Gäste“ stehend und schnitten ihr Fleisch mit einem Messer, das am Tresen festgekettet war. Später spendierte das Restaurant dann ein paar Tische, und inzwischen ist es an einen neuen Ort umgezogen. Dennoch bestellt man sein Fleisch nach wie vor pfundweise direkt am Smoker. Man erhält das Fleisch auf Fettpapier mit Weißbrot oder Saltine-Kräckern als Beilage. An einer zweiten Station werden Beilagen wie Zwiebeln oder Gurken sowie das Getränk der Wahl, Big Red (Cream Soda),

verkauft. Wer Barbecuesauce möchte, muss sie einschmuggeln, da sie in diesem Restaurant nicht geduldet wird.

Succulent Bacon-Wrapped Shrimp

Sara Perry schrieb ein Buch mit dem Titel *Everything Tastes Better with Bacon* (2002, Chronicle Books). Dem werden wir sicher nicht widersprechen!

ERGIBT 24 STÜCK

24 große Garnelen, geschält (Schwänze unversehrt lassen)

Saft und fein gehackte Schale von 1 Zitrone

1–2 Prisen Salz

etwa 12 Streifen Frühstücksspeck, halbiert und angebraten (nicht knusprig braten!)

Mango-Habañero Hellfire (S. 324) oder eine andere Habañerosauce (optional)

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Garnelen in Zitronensaft und -schale wälzen. Jede Garnele möglichst komplett in ein Stück Speck wickeln und das Ganze mit kleinen Bambusspießen feststecken. Auf einem kleinen Grillrost in den Smoker stellen und 25–30 Minuten garen, bis der Speck knusprig ist, die Garnelen aber noch saftig sind. Sofort mit Mango-Habañero Hellfire servieren.

Alternative: Prosciutto-Wrapped Shrimp Falls Sie keine Lust haben, sich vorher um den Speck zu kümmern, können Sie auch 120–180 g sehr dünn geschnittenen Prosciutto verwenden. Die Scheiben längs halbieren, um die Garnelen wickeln und wie oben beschrieben weitervorgehen.



BBQ-TIPP Bambusspieße halten beim Smoken besser, wenn man sie vorher einige Minuten in Wasser einweicht.

EINE FEIERLICHE PFLICHT

Bei Barbecue-Wettbewerben, die von der Kansas City Barbeque Society anerkannt werden, leisten die Preisrichter vorher einen Eid, der in etwa so klingt: „Ich verspreche feierlich, jedes Gericht, das mir präsentiert wird, mit Augen, Nase und Gaumen sowohl objektiv als auch subjektiv zu bewerten. Ich akzeptiere

die mir auferlegte Pflicht, sodass Wahrheit, Gerechtigkeit und Vorzüglichkeit beim Barbecue und in der amerikanischen Lebensart auf ewig gestärkt und bewahrt werden.“

Scallops on a Stick

FÜR 4-6 PERSONEN

500 g Jakobsmuscheln, ggf. in mundgerechte Stücke geschnitten

JAKOBSMUSCHELMARINADE

60 ml Sake oder trockener Sherry

2 EL Erdnussöl

2 TL brauner Zucker

300 g Wasserkastanien aus der Dose, abgegossen und blanchiert

4–6 Frühlingszwiebeln, in 2 cm lange Stücke geschnitten

Plum Good Slopping Sauce (S. 323) oder West Coast Wonder Barbecue Sauce (S. 314, optional)

1. Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.

2. Die Jakobsmuscheln in einen Plastikbeutel oder eine flache Schale legen. Die Marinadezutaten mischen und über die Muscheln gießen. Bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten ruhen lassen.

3. Die Jakobsmuscheln anschließend immer abwechselnd mit Wasserkastanien und Frühlingszwiebelstücken auf Bambusspieße stecken. Die Spieße auf einen kleinen Grillrost oder ein Backblech legen. So weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker stellen und etwa 15 Minuten garen, bis das Muschelfleisch fest und nicht mehr glasig ist.

4. Sofort mit Plum Good Sopping Sauce oder West Coast Wonder Barbecue Sauce servieren.

Servievorschlag *Machen Sie aus diesem Rezept einen Lunch, indem Sie die Muscheln mit Reis und Asian Vegetable Slaw (S. 359) servieren. Als Dessert passen Orangenscheiben mit einem Spritzer Triple Sec sehr gut dazu.*



Texas Terrine

Dieser edle Hackbraten eignet sich perfekte dazu, Reste aufzubrauchen. Im Gegensatz zu vielen Vorspeisen lässt er sich gut einige Tage aufbewahren.

FÜR 8 PERSONEN ODER MEHR

600 g gesmoktes Fleisch, am besten 2–3 Sorten, z. B. Brisket, Schweineschulter, Schinken, Huhn oder Pute, gut gekühlt

90 g Schweinefett, gut gekühlt

30 g Butter

1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

¾ Tasse Maisbrotkrümel oder Semmelbrösel

¼ Tasse Koriander, fein gehackt

2–3 EL Milch

1½ EL Jalapeño-Senf oder ein anderer scharfer Senf

1 EL Worcestershiresauce

1 EL Chilipulver

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Ei

$\frac{1}{3}$ Tasse frische grüne Chilischoten, z. B. New Mexican, Anaheim oder Poblano, geröstet und fein gehackt

getoastetes Maisbrot, Kräcker oder knuspriges Weißbrot

**Bar-BQ Ranch Sauce (S. 312 f.) oder Jalapeach
Barbecue Sauce (S. 319, optional)**

1. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

2. Das Fleisch zusammen mit dem Schweinefett durch den Fleischwolf drehen oder in der Küchenmaschine verarbeiten und in eine Schüssel geben.

3. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne schmelzen. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und kurz sautieren. Die Mischung über das Fleisch löffeln und das Ganze anschließend mit Semmelbröseln, Koriander, Milch, Senf,

Worcestershiresauce und Chilipulver verkneten und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Ei unterkneten.

4. Die Hälfte der Masse in eine 18 × 8 cm große Kastenform geben, die Chilistücke darüberstreuen und das Ganze mit dem restlichen Fleisch bedecken und andrücken.

5. Die Terrine 70–75 Minuten im Wasserbad garen und bei Zimmertemperatur 20 Minuten abkühlen lassen.

6. Anschließend mit Alufolie zudecken und diese mit einigen Dosen aus der Speisekammer beschweren. Mindestens 2 Stunden, besser länger, kalt stellen. Wie ein echter Hackbraten so schmeckt auch diese Terrine nach einigen Tagen am besten.

7. Gut gekühlt mit Maisbrot, Kräckern oder anderem Brot servieren. Dazu nach Wunsch eine Sauce reichen. Passend sind Bar-BQ Ranch Sauce und Jalapeach Barbecue Sauce.

Teil 3

Tolle Beilagen aus der Küche







Barbecuesaucen



Saucen sind ein umstrittenes Thema. Einige kluge Köpfe wie die Profis in der California Culinary

Academy sind der Ansicht, Saucen definieren die Natur des Barbecues. Serviert man sein Fleisch ohne Sauce, würde man „rauchgaren“, nicht smoken, behaupten sie. Andere kluge Leute glauben wiederum, dass etwas, das es nicht wert ist, ohne Sauce gegessen zu werden, den Namen Barbecue gar nicht verdient. Für sie ist Sauce das Äquivalent zum Nacktbaden in Unterwäsche.

Selbst wenn Sie auf der Seite der Saucenanhänger stehen, werden Sie bald merken, dass jeder etwas ganz anderes darunter versteht. Es gibt mehr unterschiedliche Saucenstile als korrupte Politiker in Washington D.C. In den meisten Regionen wird ein Stil bevorzugt, und jeder Pitmaster hat sein Geheimnis. Der einzige gemeinsame Nenner ist die Tatsache, dass sowohl die Erfinder als auch die Fans glauben, nur sie würden etwas von der Saucenherstellung verstehen.

Vielleicht haben alle Recht. Wirklich gutes gesmoktes Fleisch braucht keine Sauce zur Geschmacksverstärkung; dennoch kann es von verschiedenen Saucen profitieren, abhängig von der jeweiligen Vorliebe. In unseren Rezepten behandeln wir die großen regionalen Variationen,

aber auch ein paar ungewöhnlichere Optionen. Experimentieren Sie ruhig damit und entwickeln Sie Ihre ganz eigene Spezialität. Und selbst wenn Sie Ihr Fleisch am liebsten „nackig“ mögen, werden Sie uns sicher zustimmen, dass die eigene Sauce stets die beste überhaupt ist.

Struttin' Sauce

Kansas City ist die Saucenhauptstadt der USA. Dort sind die Straßen mit Sauce gepflastert. In den letzten fünfzig Jahren perfektionierten Pitmaster eine scharfe, süße Tomatensauce, die sich bald zum üblichsten und beliebtesten Saucenstil im ganzen Land entwickelte. Sucht man heute im Supermarkt nach Fertigsaucen, sind die allermeisten im Kansas-City-Stil. Nur wenige der Fertigprodukte kommen jedoch an die Originale heran, die noch immer in Bar-B-Q-Läden überall in der Stadt serviert werden - ebenso wenig wie an gute hausgemachte Versionen. Dieses Rezept ist an eine Sauce angelehnt, die Ollie Gates vor Jahren für seine Restaurantkette Gates & Sons kreierte. Wie der Klassiker wird auch unsere Sauce Sie mit Zufriedenheit erfüllen.

ERGIBT ETWA 550 ML

1 EL Pflanzenöl

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

250 ml Tomatenpüree

180 ml Apfelessig

90 g brauner Zucker

4–6 EL Chilipulver

60 ml Tomatenmark

3 EL Worcestershiresauce

3–4 EL Selleriesalz

1 EL Senf

1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 EL Maissirup

1 EL flüssiger Rauch (Hickory, optional)

Das Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen. Zwiebel und Knoblauch darin etwa 5 Minuten sautieren, bis sie weich sind. Die restlichen Zutaten sowie 180 ml Wasser hinzugeben, die Temperatur reduzieren und das Ganze etwa 30 Minuten köcheln

lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Regelmäßig umrühren. Ist die Sauce zu dick, noch etwas Wasser hinzufügen. Die Sauce kann warm oder kalt verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Serviervorschlag *Uns schmecken Barbecuesaucen manchmal auf anderen Lebensmitteln besser als auf Fleisch. Kansas-City-Saucen eignen sich perfekt für gesmokte Rippchen, aber auch für gegrillte Hamburger, gebackene Rinderbrust, Bratwurst, gedünstete Langusten oder einfach frische grüne Zwiebeln.*



Boydesque Brew

In einer Stadt voll berühmter Markennamen bereitete Otis Boyd die beste „unbekannte“ Barbecuesauce in Kansas City zu. Sein Rezept war natürlich ein Geheimnis, aber unsere Interpretation ist eine leckere Nachahmung.

ERGIBT ETWA 500 ML

180 g Tomatenmark

60 ml weißer Essig

½ mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

1 EL brauner Zucker

1–2 TL Meerrettich, aus dem Glas (optional)

1 TL Piment, gemahlen

1 TL Selleriesalz

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ TL Anispulver

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ TL Zimt

⅛ TL Cayennepfeffer

1. Die Zutaten in einem Topf mit 180 ml Wasser verrühren und beinahe aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze 25–30 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und die Sauce einzudicken beginnt. Das Ganze über Nacht kalt stellen, damit die Aromen sich vollständig verbinden können.

2. Die Sauce kann warm oder kalt verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

PROBIER DOCH MAL MEINE SAUCE

Wenn Sie soweit sind, Ihre eigene Spezi­alsauce zu kreieren, sollten Sie auf ein Gleichgewicht zwischen den Geschmacksrichtungen süß, sauer und scharf/würzig achten. Für die Süße können Sie z. B. Haushalts- oder braunen Zucker, Melasse, Zuckerrohrsirup, Hoisinsauce oder sogar Coca Cola verwenden. Übliche saure Zutaten sind Zitronen- oder Limettensaft, Tamarindenkonzentrat und Essig - Apfel-, Himbeer-, Wein-, Reis-, Sherry-, weißer Essig oder auch zahlreiche andere Essigsorten. Würze und Schärfe bringen

Zwiebeln, Knoblauch, Chilipulver oder -schoten, Senf, Kreuzkümmel, Ingwer, Pfeffer, Currypulver und etliche andere Gewürze (schauen Sie einmal in Ihr Gewürzregal). Salz oder salzige Zutaten wie Sojasauce können Sie ganz nach Geschmack hineingeben. Denken Sie jedoch immer an eines: Eine gute Sauce betont den Geschmack des Gerichtes und überdeckt ihn nicht.

Vaunted Vinegar Sauce

Falls Sie einer der unzähligen Menschen sind, die niemals etwas anderes probiert haben als Barbecuesauce auf Tomatenbasis, wird Ihnen diese Sauce die Augen öffnen. Dünne, essigartige Saucen sind im Südosten der Vereinigten Staaten ebenso üblich wie feuchtheiße Sommer, jedoch wesentlich angenehmer, besonders zu Schweinefleisch. Kein Schwein könnte sich einen schöneren Abgang wünschen.

ERGIBT ETWA 500 ML

500 ml weißer oder Apfelessig

2 EL Haushalts- oder brauner Zucker

2 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Cayennepfeffer oder gemahlene Chiliflocken

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt servieren. Diese Sauce hält sich auf unbestimmte Zeit.

ANTIKER KETCHUP

Diese Art von Essigsauce ist vermutlich ein direkter Nachkomme der ersten englischen Ketchups, die aus Essig in Kombination mit Pilzen, Walnüssen, Austern und anderen Zutaten bestanden, niemals jedoch Tomaten enthielten. Im Gegensatz zu Tomatensaucen, die erst in der letzten Stunde der Garzeit eingesetzt werden, damit sie nicht verbrennen, können sie auch als Mopp fungieren.



Carolina Red

Die geografische Staffelung von Saucen in North Carolina ist faszinierend. In Richtung der Ostküste bevorzugen Pitmaster eine essigähnliche Sauce wie unsere Vaunted Vinegar Sauce, während ihre Kollegen an der Westküste eher einer dicken, süßsauren Sauce auf Ketchupbasis zugeneigt sind. Diese „rote Sauce“ aus der Zentralregion Piedmont liegt irgendwo dazwischen und kombiniert das Beste aus dem Rest des Staates.

ERGIBT ETWA 500 ML

350 ml Apfelessig

120 ml Ketchup

½ TL Cayennepfeffer oder getrocknete rote Chiliflocken

1 EL Zucker

1 TL Salz

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt servieren. Diese Sauce hält sich auf unbestimmte Zeit.

Golden Mustard Barbecue Sauce

In South Carolina und Georgia stellen Saucen auf Senfbasis die größte Konkurrenz zu den Essigmischungen dar. Beginnen Sie mit wenig Senf und geben Sie dann nach und nach mehr hinzu, bis Ihnen das Mischungsverhältnis gefällt.

ERGIBT ETWA 500 ML

250 ml weißer Essig

120–180 ml Senf

1/2 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

60 ml Tomatenpüree

1 EL Paprikapulver

6 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 1/2 TL Salz

½ TL Cayennepfeffer

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Die Zutaten in einem Topf mit 80 ml Wasser verrühren und beinahe aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren und die Sauce 20–25 Minuten köcheln lassen, bis sie dick wird und die Zwiebeln weich sind. Die Sauce kann warm oder kalt verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting Southern Sauce

Barbecuesaucen, die auf Butter oder anderen Fetten basieren, finden sich heute nicht mehr oft. Früher wurden sie jedoch besonders für Schweinefleisch gern verwendet.

ERGIBT ETWA 500 ML

6 EL ausgelassenes Fett (von Speck)

90 g Butter

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

120 ml weißer Essig

Saft von 2 Zitronen

2 EL Worcestershiresauce

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Senfpulver

1 TL Salz

1. Das ausgelassene Fett und die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebel hinzugeben und 5 Minuten sautieren. Die restlichen Zutaten hinzugeben, die Temperatur reduzieren und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen.

2. Die Sauce warm verwenden; sie hält sich im Kühlschrank mindestens 1 Woche.

Serviovorschlag *Unserer Ansicht nach sind altmodische Buttersaucen zu schwer für Schweinefleisch. Diese hier schmeckt jedoch besonders gut zu gesmoktem Huhn oder Steak sowie einigen Gemüsesorten, z. B. gesmokten Zwiebeln und gedünstetem Brokkoli.*



Der Name ist ebenso unschlagbar wie die Sauce, insbesondere, wenn Sie Schweinefleisch und Senf mögen. Maurice's Piggie Park in West Columbia, South Carolina - wo Ihnen uniformierte Carhops das Essen ans Auto bringen - verkauft seine goldenen Saucen auch im Internet (www.mauricesbbq.com). Wir können aber nichts dafür, falls Ihre Bestellung in eine Konföderiertenflagge eingewickelt ist oder von einer Predigt über den Großen Pitmaster im Himmel begleitet wird. Der namensgebende Maurice Bessinger ist nicht gerade zurückhaltend, was Barbecue, Politik und Religion angeht.

Smoked Butter

Richtig, Butter kann man smoken. Mit dem Ergebnis verleihen Sie gesmoktem Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse eine weitere Geschmacksdimension. Sie schmeckt aber auch toll zu gegrillten Speisen, von Hühnchenbrust bis zu Maiskolben und eignet sich zum Sautieren. Wenn Sie mögen, können Sie noch eine Handvoll frischer Kräuter oder Knoblauch dazugeben.

ERGIBT ETWA ¼ PFUND

120 g Butter, in Stücken

etwas grobes Meersalz

- 1.** Den Smoker auf 82–93 °C anheizen.
- 2.** Die Butterstücke in eine flache, rauchbeständige Schale geben, so weit wie möglich von der Hitzequelle entfernt in den Smoker stellen und 15 Minuten

smoken. Die Butter kann so wie sie ist – geschmolzen – verwendet oder kalt gestellt werden, bis sie anfängt, wieder fest zu werden. Ein Stück daraus formen und mehrere Tage kalt stellen.



BBQ-TIPP In vielen Rezepten verwenden wir ungesalzene Butter, obwohl wir später auch Salz hinzufügen. Salz wirkt als Konservierungsmittel, deshalb ist gesalzene Butter länger haltbar als ungesalzene; ihren süßen, frischen Geschmack behält sie aber meist nicht so lange. Zudem kann der Salzgehalt in Butter sehr unterschiedlich sein. Später selbst Salz zu einem Rezept hinzuzufügen ermöglicht Ihnen eine genaue Kontrolle über das Endergebnis. Damit ungesalzene Butter sich länger hält, kann sie problemlos eingefroren werden.

SAUCEN, DIE SIE PROBIEREN SOLLTEN

Zwei der besten Fertigsaucen in den Südstaaten - Wicker's und Corky's - kann man regional fast überall kaufen, national oder gar international ist das jedoch etwas schwieriger. Wicker's aus Hornersville, Missouri, nennt sich selbst „eine großartige amerikanische Barbecuesauce aus einer kleinen Stadt in Missouri town“. Man findet sie auch im Internet unter www.wickersbbq.com. Corky's ebenso bekannte Sauce stammt aus dem gleichnamigen Restaurant in Memphis (www.corksbbq.com). Beide versenden keine Waren nach Europa.

Memphis Magic

Memphis ist die Barbecuehauptstadt des mittleren Südens. Man erhält dort eine Reihe von Saucen, die den Mittelweg zwischen den östlichen und westlichen Stilen gewählt haben. Wie bei diesem Rezept sind sie oft mittelmäßig was Süße und Schärfe, aber niemals den Geschmack, angeht.

ERGIBT ETWA 500 ML

50 g Butter

30 g Zwiebel, fein gehackt

250 ml weißer Essig

250 ml Tomatensauce

60 ml Worcestershiresauce

2 TL Zucker

1 TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

⅛ TL Cayennepfeffer

**1 Spritzer Tabasco oder eine andere scharfe
Chilisauce**

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebel 6–8 Minuten goldbraun sautieren. Den Rest Zutaten unterrühren, die Temperatur reduzieren und das Ganze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Dabei regelmäßig umrühren.

2. Die Sauce sollte warm verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Bar-BQ Ranch Sauce

Viele Texaner bevorzugen ihr Barbecue ohne Sauce oder nur mit Fleischsaft, dem eine Prise Cayennepfeffer zugesetzt wurde. Andere mögen dagegen eine kräftige Sauce mit allem Drum und Dran.

ERGIBT ETWA 1 L

1 EL Pflanzenöl

250 g Zwiebeln, gewürfelt

2–3 frische Jalapeños, fein gehackt

2–3 frische Serrano-Chilis, fein gehackt

8 Knoblauchzehen, fein gehackt

250 ml Ketchup

180 ml Worcestershiresauce

180 ml starker schwarzer Kaffee

80 ml Melasse

60 ml Apfelessig

60 ml Zitronensaft, frisch gepresst

¼ Tasse Chilipulver

2 EL Senf

1½ TL Kreuzkümmel

1½ TL Salz

1. Das Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen. Zwiebeln, Chilis und Knoblauch darin weich sautieren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und beinahe aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 35–40 Minuten zugedeckt köcheln und dann einige Minuten abkühlen lassen.

2. Die Sauce abseihen und die festen Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Zurück in die Sauce geben und alles sorgfältig umrühren. Die Sauce über Nacht kalt stellen, damit sich die Aromen vollständig verbinden können.

3. Die Sauce kann warm oder kalt verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Serviovorschlag Wenn Sie Ihr „Q“ nicht in Sauce ertränken wollen, können Sie diese z. B. auch über

Backkartoffeln geben bzw. rühren Sie die Sauce unter Kartoffelspalten oder Hashbrowns, während diese braten. Das gibt dem Ganzen ein gewisses Ranchflair.

Sauce Olé

Diese stückige, salsaartige Sauce eignet sich besonders gut für gesmoktes Schweinefleisch, Pute oder unsere Nachos Blancos (S. 274).

ERGIBT ETWA 550 ML

- ¾ Tasse Dosentomaten, zerdrückt**
- 2 kleine Roma- oder Eiertomaten, geschnitten**
- ½ mittelgroße rote Zwiebel, gewürfelt**
- ½ Tasse frische grüne Chilischoten, z. B. New Mexican, Anaheim oder Poblano, geröstet und fein gehackt**
- 2–3 EL Limettensaft, frisch gepresst**
- 2 EL Koriander, gehackt**
- 1 EL Olivenöl**
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen**
- ½ TL Salz**

1. Die Zutaten mit 120 ml Wasser bei mittlerer Hitze beinahe aufkochen lassen. Zunächst nur 2 EL Limettensaft verwenden. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Das Gemüse sollte weich, aber noch leicht bissfest sein. Nach Wunsch mit dem restlichen Limettensaft abschmecken und dann mindestens 1 Stunde kalt stellen, damit die Aromen sich verbinden können.

2. Die Sauce sollte kalt verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Tage.

Alternative: Green Sauce Olé Die Tomaten durch die gleiche Menge frische pürierte oder Dosentomatillos ersetzen und die Menge an Limettensaft auf 1½–3 EL reduzieren.

Black Sauce

In der Gegend von Owensboro, Kentucky, wird zum gesmokten Hammelfleisch meist eine dunkle, dünne, würzige Sauce wie diese serviert. Sie schmeckt auch gut zu anderen Gerichten.

ERGIBT ETWA 550 ML

250 ml Worcestershiresauce

250 ml weißer Essig

2 EL brauner Zucker

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 EL + 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

½ TL Pimentpulver

Die Zutaten in einem Topf mischen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Heiß oder bei

Zimmertemperatur servieren.



West Coast Wonder

Diese asiatisch-amerikanische Kombination passt perfekt zu Ente, Lamm, Fisch und Meeresfrüchten.

ERGIBT ETWA 450 ML

250 ml Hoisinsauce

120 ml Reisessig

60 ml Sojasauce

2 EL Dijon-Senf

2 TL frischer Ingwer, geschält und fein gehackt

1 TL Anispulver

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1. Die Zutaten in einem Topf mischen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

2. Die Sauce kann warm oder bei Zimmertemperatur

verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Serviervorschlag *Verdünnen Sie die Sauce mit etwas Wasser. Anschließend können Sie diese in einer Gemüsepfanne mit Brokkoli, Frühlingszwiebeln, roter Paprikaschote und Wasserkastanien verwenden.*

Moonlite and Moonshine

Catherine und Hugh Bosley eröffneten 1963 das Moonlite Bar-B-Q in Owensboro, Kentucky. Da sie keine Erfahrung im Restaurantgewerbe hatten, taten sie einfach so, als hätten sie Gäste zum Essen. Heutzutage haben sie am Wochenende Tausende von Gästen, die zum Teil aus dem eine Stunde entfernten Louisville kommen, um sich am gewaltigen Buffet satt zu essen. Zu unseren Favoriten gehört ihre scharfe Sauce auf Wodkabasis, die zu Hammelfleisch oder anderem roten Fleisch unschlagbar ist. Sie inspirierte unser eigenes feuriges Gebräu.

ERGIBT ETWA 600 ML

180 ml weißer Essig

180 ml Wodka

120 ml Tabasco oder eine andere ChilisaUCE

60 ml Tomatenpüree

¼ Tasse mittelscharfe getrocknete rote Chilischoten, zerstoßen

3 EL Cayennepfeffer

2 EL getrocknete rote Chilischoten, bevorzugt Ancho-Chilis, zerstoßen

1. Die Zutaten mit 60 ml Wasser bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt.

2. Die Sauce kann warm oder kalt verwendet werden, aber Achtung – eine geringe Menge reicht schon völlig aus! Dank ihrer natürlichen Konservierungsstoffe ist die Sauce im Kühlschrank unbegrenzt haltbar.

ONLINE BEI MOONLITE

Das Moonlite Bar-B-Q besitzt auch eine Website (www.moonlite.com), die so umfangreich ist wie das Buffet. Dort kann man alle Saucen kaufen, inklusive der Very Hot Sauce, die wir als Vorbild genommen haben. In dem Onlineshop erhält man auch interessante Kochbücher und alle möglichen Souvenirs.



Bour-BQ Sauce

Diese weitere alkohollastige Idee aus Kentucky enthält den berühmten Whiskey des Staates anstelle von Wodka.

ERGIBT ETWA 700 ML

60 g Butter

60 ml Pflanzenöl

2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt

180 ml Bourbon

160 ml Ketchup

120 ml Apfelessig

120 ml Orangensaft, frisch gepresst

120 ml reiner Ahornsirup

80 ml Melasse

2 EL Worcestershiresauce

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

½ TL Salz

- 1.** Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Zwiebeln darin 5 Minuten goldbraun sautieren. Den Rest der Zutaten unterrühren, die Temperatur reduzieren und alles etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Dabei regelmäßig umrühren.
- 2.** Die Sauce warm servieren; sie hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Cinderella Sauce

Diese Sauce kreierten wir für unsere gesmokten Rinderrippen, fanden dann jedoch, dass sie zu gut sei, um sie nur dafür zu verwenden. So verzaubert sie nun auch andere Fleischstücke, von Spareribs bis zu Hühnerkeulen.

ERGIBT ETWA 600 ML

350 ml Ketchup

250 ml Bier

180 ml Apfelessig

¼ Tasse frischer Koriander, gehackt

3 EL brauner Zucker

2 EL Worcestershiresauce

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 TL Kreuzkümmel

1½ TL Anispulver

1½ TL Salz

1 TL Tabasco oder eine andere Chilisauce

1. Die Zutaten in einem Topf verrühren und beinahe aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und alles 40 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Dabei regelmäßig umrühren.

2. Die Sauce warm servieren; sie hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Creole Classic Barbecue Sauce

Bei dieser peppigen Sauce stehen die Aromen Louisianas im Vordergrund.

ERGIBT ETWA 700 ML

1 EL Pflanzenöl

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

½ mittelgroße grüne Paprikaschote, geschnitten

2 Selleriestangen, geschnitten

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Tasse Dosentomaten, zerdrückt

250 ml Hühner- oder Rinderbrühe

160 ml Apfelessig

60 g Pekannüsse, grob gehackt

6 EL körniger Dijon-Senf

3 EL brauner Zucker

2 EL Chilisauc

½ TL Tabasco oder eine andere scharfe Chilisauc

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

½ TL weißer Pfeffer

½ TL Cayennepfeffer

Salz nach Geschmack

1. Das Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf erwärmen. Zwiebel, Paprika, Sellerie und Knoblauch darin etwa 5 Minuten sautieren, bis alles weich ist. Die restlichen Zutaten unterrühren, die Temperatur reduzieren und alles etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Dabei regelmäßig umrühren. Anschließend kurz abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab oder im Mixer glatt pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser unterrühren.

2. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden und hält sich im Kühlschrank mindestens 1 Woche.

Eine der Lieblingsbarbecuesaucen Bill Clintons stammt aus McClard's Bar-BQ in Hot Springs, Arkansas. Familie McClard erhielt das Rezept 1928, als sie eine Pension am Highway betrieb. Einer ihrer Gäste überließ ihnen das Rezept im Austausch gegen den Erlass der Monatsmiete in Höhe von 10 US-Dollar. Sie beschlossen, ihren Smoker nun auch für zahlende Gäste anzuwerfen. Die Kinder und Enkelkinder der Gründer halten sich noch immer streng an das Originalrezept, das sicher verschlossen in einem Safe aufbewahrt wird.

Jamaican Barbecue Sauce

Diese leichte, aber äußerst aromatische Sauce passt sehr gut zu Lachs und den meisten Weißfischarten. Süßsaures Tamarindenkonzentrat erhält man in lateinamerikanischen oder auch asiatische Geschäften und so manchem gut sortierten Supermarkt.

ERGIBT ETWA 450 ML

500 ml Fischbrühe

5 EL Honig

2 EL Tamarindenkonzentrat

2 EL frischer Ingwer, geschält und fein gehackt

2 EL Jamaican Jerk Rub (S. 52) oder eine andere Jerk-Gewürzmischung

1. Die Zutaten in einem Topf bei starker Hitze aufkochen lassen. Anschließend die Temperatur reduzieren und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um ein Drittel eingekocht ist.
2. Die Sauce sollte warm serviert werden und hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

Alternative: Fiery Jamaican Barbecue Sauce Soll die Sauce in echt jamaikanischem Stil schärfer werden, einfach ein Stück sehr fein gehackte Habañero- oder Scotch-Bonnet-Chilis dazugeben. Aber Achtung: Diese beiden Sorten gehören zu den schärfsten bekannten Chilischoten!

EINE SAUCENLEKTÜRE

Rich Davis und Shifra Stein aus Kansas City schrieben ein tolles Buch über Barbecue, *The All-American Barbecue Book* (1988, Vintage). Darin präsentieren sie eine Reihe Rezepte von Pitmastern aus dem ganzen Land und geben den Lesern einen Überblick über regionale Unterschiede. Wie man von Davis, dem „Erfinder“ der K.C. Masterpiece-Sauce erwarten darf, sind die Informationen über Saucen besonders umfangreich.



Smoked Onion Sauce

Diese mit gesmokten Zwiebelstückchen versetzte Sauce eignet sich für viele Gerichte, ganz besonders aber für Burger und schöne Schweinefleischstücke.

ERGIBT ETWA 500 ML

1 EL Pflanzenöl

1 große Zwiebel, gesmokt wie bei Better-Than-French Onion Soup (S. 219 f.), gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

250 ml Tomatenpüree

180 ml Apfelessig

6 EL Melasse

3 EL brauner Zucker

3 EL Tomatenmark

3 EL Worcestershiresauce

1 EL Senf

2 EL Chilipulver

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Salz

Das Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebel und Knoblauch darin etwa 3 Minuten weich sautieren. Die restlichen Zutaten sowie 180 ml Wasser unterrühren, die Temperatur reduzieren und das Ganze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Dabei regelmäßig umrühren. Ist die Sauce zu dick, etwas Wasser hinzufügen. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Jalapeach Barbecue Sauce

Fruchtgeschmack ist ein relativ neuer Trend bei Barbecuesaucen. Diese brennt durch Jalapeños und lindert durch Pfirsiche.

ERGIBT ETWA 500 ML

450 g Dosenpfirsiche mit Saft

30 g Zwiebel, fein gehackt

3 EL eingelegte Jalapeños, fein gehackt

2 TL der Einlegeflüssigkeit

2 EL Pfirsich- oder Mangochutney

2 TL brauner Zucker

½ TL Worcestershiresauce

½ TL Salz

¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen

1. Die Zutaten in einem Topf beinahe aufkochen lassen. Anschließend die Temperatur reduzieren und das Ganze 25–30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt.

2. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Serviertvorschlag *Wollen Sie das Frühstück ein wenig aufpeppen, servieren Sie doch einmal mit Jalapeach Barbecue Sauce glasierten Speck. Dafür dicke Streifen Frühstücksspeck etwa 10 Minuten bei 180 °C backen. Dann rundherum mit der Sauce einpinseln und nochmals auf beiden Seiten 5–7 Minuten backen.*

WIE WÄRE ES MIT EINEM PINT GUINNESS?

Wie wäre es einmal mit einer irisch angehauchten Barbecuesauce? Mike Maguire besuchte Enniskillen die Heimatstadt seines Klans in Irland und fand dort in einer alten Familienbibel das Rezept für eine Barbecuesauce aus dem 17. Jahrhundert, das er an den zeitgenössischen amerikanischen Geschmack anpasste.

Apple City Apple Sauce

Dies ist unsere Variante einer großartigen Sauce, die von den Apple City BBQers aus Murphysboro, Illinois, kreiert wurde.

ERGIBT ETWA 600 ML

110 g Butter

1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt

600 ml Apfelsaft oder Cidre

2 EL Melasse

2 EL Worcestershiresauce

2 EL Apfelessig

2 EL Tomatenmark

½ TL Chilipulver

½ TL Zimt

½ TL Salz

1. Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Zwiebel darin einige Minuten weich sautieren. Die restlichen Zutaten unterrühren, die Temperatur reduzieren und das Ganze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um ein Viertel reduziert wurde. Regelmäßig umrühren.

2. Die Sauce warm servieren; sie hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Serviertvorschlag *Die Sauce ist auch eine wunderbare Glasur für Äpfel. Dazu Apfelscheiben in Butter sautieren und dann ein wenig Cidre hinzufügen, wenn sie weich werden. Die Scheiben anschließend mit einigen EL der Sauce beträufeln und weitergaren, bis eine Glasur entsteht. Wir essen dies gern zum Frühstück oder als Beilage zu Schweinefleisch.*

Alabama Great White

In Big Bob Gibsons Restaurant in Decatur, Alabama, wird die Originalversion dieser Sauce zu gesmoktem Hühnchen serviert. Also haben wir sie für unser Alabama Smoked Chicken Sandwich (S. 160 f.) verwendet, aber die Sauce schmeckt natürlich auch zu vielen anderen Gerichten.

ERGIBT ETWA 350 ML

250 ml Mayonnaise (kein Miracel Whip!)

2 EL Apfelessig

1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

¾ TL Salz

1–2 Prisen Zwiebelpulver

1-2 Prisen Cayennepfeffer

Die Mayonnaise und 1 EL Essig mit dem Schneebesen

glattrühren. Anschließend die restlichen Zutaten sowie 1 EL Wasser unterrühren, bis alles gut gemischt ist. Die Sauce kann bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt serviert werden und hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Alternative: Southwestern Great White Den Einwohnern von Decatur wird das vielleicht nicht gefallen, aber wir geben ihrer Sauce manchmal 120 g Sourcream und ungefähr $\frac{1}{4}$ Tasse gehackten Koriander hinzu und servieren sie dann zu California Dreamin' Fish Tacos (S. 201 f.) oder anderem gesmokten bzw. gegrillten Fisch.

EIN PIONIER AUS ALABAMA

Wo immer man im Norden Alabamas auch hinkommt, findet man ein Restaurant der Gibson-Kette. Auf die eine oder andere Weise gehen sie alle zurück auf Big Bob Gibson, der 1925 begann, Schweine für ein zahlendes Publikum in einer Feuergrube zu smoken. Zunächst warf er den Smoker nur samstags an, und seine Farm musste als Restaurant herhalten - Tische wurden einfach im Schatten der Bäume aufgestellt.



Lime-Mint Barbecue Sauce

So erfrischend wie eine kühle Dusche im Sommer passt diese Sauce hervorragend zu Lamm, Lachs oder Forelle.

ERGIBT ETWA 500 ML

60 g Butter

30 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt

30 g Stangensellerie, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

350 ml Pfefferminztee, mit 3 Teebeuteln aufgebrüht

250 ml Limettensaft, frisch gepresst

Schale von 4 Limetten, abgerieben

60 ml Honig

1 EL brauner Senf

1. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen. Die Frühlingszwiebeln darin einige Minuten weich sautieren. Die restlichen Zutaten unterrühren, die Temperatur reduzieren und alles etwa 40 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren.

2. Die Sauce warm oder kalt servieren; sie hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

South Florida Citrus Sauce

Diese spritzige Mischung aus Zitrus und Meerrettich ist ein Hit zu Huhn, Schweinefleisch, Garnelen und festem weißem Fisch wie Red Snapper.

ERGIBT ETWA 500 ML

110 g Butter

250 ml Apfelessig

250 ml Tomatenpüree

5 EL fertiger Meerrettich

Saft von 4 Limetten

Saft von 1 mittelgroßen Orange

3 EL brauner Zucker

1 EL Worcestershiresauce

1 TL Salz

1. Die Zutaten in einem Topf beinahe aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren und alles etwa 40 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Dabei regelmäßig umrühren.
2. Die Sauce warm oder kalt servieren; sie hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Serviovorschlag *Probieren Sie diese Sauce einmal zu gekochten Garnelen, als Ersatz für die übliche Cocktailsauce oder schwenken Sie die Garnelen am Tisch darin, zusammen mit Zwiebel-und Avocadostücken.*

Hoisin BBQ Sauce

In dieser Sauce getränkt würde uns sogar ein Stück Holz schmecken. Besser passt sie natürlich zu Schweinefleisch oder Huhn.

ERGIBT ETWA 500 ML

250 ml Hoisinsauce

120 ml Sojasauce

110 g brauner Zucker

60 ml Reisessig

2 EL asiatisches Sesamöl

1 TL Ingwerpulver

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1. Die Zutaten in einem Topf beinahe aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und alles 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt und um ein Viertel reduziert ist. Dabei regelmäßig

umrühren.

2. Die Sauce warm oder kalt servieren; sie hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

UNS GEFIEL DER ALTE NAME

Abseits des American Royal Barbecue-Wettbewerbs, der jeden Oktober in Kansas City stattfindet, vergibt der „Best on the Planet“-Wettbewerb Preise für die besten Fertigsaucen, -rubs und -mopps. Remus Powers, Ph.B. (Doctor of Barbecue Philosophy), rief die Veranstaltung 1987 ins Leben, damals noch unter dem Namen „Diddy-Wa-Diddy National Barbecue Sauce Contest“.

Plum Good Slopping Sauce

Der Name sagt alles.

ERGIBT ETWA 500 ML

**etwa 450 g eingelegte Pflaumen in Sirup, nicht
abgegossen**

30 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt

1 EL Senf

1 TL Melasse

**½ TL getrocknete rote Chilischoten, bevorzugt New
Mexican oder Ancho, zerstoßen**

¼ TL Salz

1 Spritzer Worcestershiresauce

1. Die Zutaten in einem Topf beinahe aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren und alles

etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce einzudicken beginnt. Dabei regelmäßig umrühren.

2. Die Sauce warm oder kalt servieren; sie hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Mango-Habañero Hellfire

Jetzt wird es richtig feurig. Denken Sie daran, stets Handschuhe zu tragen, wenn Sie die höllisch scharfen Habañeros anfassen, die außerordentlich gut zu Mango und anderen Fruchtaromen passen.

ERGIBT ETWA 350 ML

1 große reife Mango, gewürfelt

3 Frühlingszwiebeln, grob geschnitten

3 EL Limettensaft, frisch gepresst

1½ TL Melasse

½ TL (oder mehr) Habañeros oder Scotch-Bonnet-Chilis, fein gehackt

½ TL Salz

¼ TL getrockneter Thymian

⅛ TL Pimentpulver

Alle Zutaten sowie ggf. 1–2 EL Wasser mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Nicht den Kopf direkt darüberhalten! Die Sauce kann sofort verwendet werden, hält sich aber im Kühlschrank auch einige Tage.

ERNSTHAFTE GEHEIMNISSE

Barbecuefans geben aus dem gleichen Grund geheime Zutaten in ihre Saucen, aus dem Hunde an Bäume pinkeln: um ihr Territorium zu markieren. Die geheime Zutat soll die Sauce nicht unbedingt besser, sondern einzigartig und unverkennbar machen. Das ist es, was sie perfekt macht. Das Lob, das sie will, ist kein kulinarisches, sondern der Ausdruck der Kapitulation: „Verdammt, J.D., sowas hab ich noch nie gegessen!“ John Thorne, *Simple Cooking Newsletter*, 1988



Traditionelle Beilagen und Brote



Was ein Pitmaster als Beilage serviert, hängt in erster Linie vom Hauptgericht ab, und das wiederum hat viel damit zu tun, wo der Pitmaster seine Kunst ausübt. Sie können sich sicher sein, dass irgendwo im Land alles Mögliche serviert wird, von Schweinenasen bis zu Tamales.

In unseren Rezepten behandeln wir die bekanntesten Beilagen, die wir jedoch nicht immer auf altmodische Art und Weise zubereiten, sowie einige eher ungewöhnliche. Bei einigen

Beilagen haben wir die Zubereitung ein bisschen aufgepeppt, damit sie sowohl allein gegessen als auch als Beilage serviert werden können. Aber keine Sorge, trotz einiger Ausschmückungen sind wir den Originalkonzepten stets treu geblieben. Diese Beilagen können Sie unbesorgt überall zum Barbecue servieren.

Creamy Coleslaw

Im Barbecuegürtel konnte man mit Eisbergsalat nie etwas anfangen. Als der Großteil des Landes sich in den 1950er-Jahren auf den Weg zum Radicchio machte, blieben die Menschen dort dem uramerikanischen gemischten Salat treu, dem Coleslaw. Dies ist eine klassische Version des Salates, angepasst an den zeitgenössischen Geschmack, aber dennoch noch nah genug an dem Original, das die ersten Siedler zu ihrem Fleisch aßen.

FÜR 6-8 PERSONEN

120 ml Vollmilch + 120 ml Sahne

110 g Zucker

90 ml Apfelessig

2 EL Mayonnaise

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL (oder mehr) Salz

1 mittelgroßer Weißkohlkopf, geschnitten

2–3 Karotten, gerieben

Vollmilch, Sahne, Zucker, Essig, Mayonnaise, Knoblauch und Salz in einem Schraubglas sorgfältig mischen. Kohl und Karotten in eine große Schüssel geben, die Salatsauce darübergießen und alles gründlich durchrühren. Dann mindestens 1 Stunde kalt stellen. Der Salat hält sich einige Tage.

TREU GEMÄSS DER TRADITION

Lexington, North Carolina, ist die einzige Stadt in den USA, die einer ganzen Barbecueart den Namen gegeben hat. Seit der erste Barbecuestand in einem Zelt gegenüber vom Gerichtsgebäude öffnete, hat eine Reihe von Pitmastern ihre Tradition aufrechterhalten, indem sie ihre Nachkommen beim Smoken anlernten. Heute wie damals besteht der Lexington-Stil aus gezupfter oder geschnittener Schweineschulter mit einer milden Tomaten-Essigsauce sowie einem Berg rotem Coleslaw, der mit der gleichen Sauce zubereitet wird. Das ist so beliebt, dass es in dem Städtchen mit nur sechzehntausend Einwohnern über ein Dutzend Barbecuerestaurants gibt.



Lexington Red Slaw

Coleslaw steht in so enger Verbindung zum „Q“, dass einige Pitmaster ihn mit Barbecuesauce würzen. Das ist besonders im amerikanischen Piedmont-Gebiet von North Carolina wahr, wo diese farbenfrohe Version zu Hause ist.

FÜR 6-8 PERSONEN

250 ml Mayonnaise

3 EL Carolina Red (S. 309) oder Barbecuesauce im Lexington/Piedmont-Stil auf Tomatenbasis

2–3 EL Zucker

1 EL Ketchup

1 EL Apfelessig

1 TL (oder mehr) Salz

1 mittelgroßer Weißkohlkopf, geschnitten

1. Mayonnaise, Barbecuesauce, Zucker, Ketchup, Essig und Salz in einem Schraubglas sorgfältig mischen.

2. Den Kohl in eine große Schüssel geben, die Salatsauce darübergießen und alles gründlich durchrühren. Dann mindestens 1 Stunde kalt stellen. Der Salat hält sich einige Tage.



Brunswick Stew

Brunswick Stew ist so alt wie das Barbecue selbst. Die ersten britischen Siedler bereiteten im Südosten beide Gerichte zu, und dort werden sie auch heute noch zusammen serviert. Einer zuverlässigen Quelle zufolge enthält ein gutes Brunswick Stew „alles, was es auf der Farm und im Wald zu holen gibt, inklusive Huhn, Rind, Kalb, Eichhörnchen, Okra, Bohnen, Mais, Kartoffeln, Tomaten, Limabohnen, Essig, Sellerie, Ketchup, Zucker, Senf und genug rotem Pfeffer, das es einem die Tränen in die Augen treibt“. In dieser Variante lassen wir das Eichhörnchen weg - obwohl manch einer schwört, dass es ohne nicht authentisch ist - und fangen mit gesmoktem anstelle von rohem Hühnchen an.

FÜR 10-12 PERSONEN

**1-1½ kg gesmoktes Hühnchen oder die gleiche Menge
rohes Huhn**

450 g Schweinelende, gewürfelt

100 g Frühstücksspeck, fein geschnitten

4 große Backkartoffeln, geschält

50 g Butter

3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt

600 g gefrorene Limabohnen oder 2¼ Tassen frische

**1¼ Tassen frische grüne Bohnen, in 2 cm große
Stücke geschnitten**

5 EL Worcestershiresauce

2 EL Senf

4 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

1 EL Salz

1 TL (oder mehr) Cayennepfeffer

1. Huhn, Schweinefleisch und Speck in einen großen Topf geben, mit 2½ l Wasser aufgießen und beinahe aufkochen lassen. Nun mit geöffnetem Deckel 1 Stunde köcheln lassen.

2. In der Zwischenzeit 3 Kartoffeln dritteln, in einen

Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen und dann 20 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind. Anschließend mit der Butter pürieren und beiseitestellen.

3. Das Huhn aus dem Topf nehmen, etwas abkühlen lassen und dann in mundgerechte Stücke zerteilen. Haut und Knochen ggf. entfernen.

4. Das Huhn zusammen mit dem Kartoffelbrei zurück in den Topf geben. Die übrige Kartoffel in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem restlichen Gemüse sowie den Gewürzen ebenfalls in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 1½ Stunden weiterköcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren. Falls der Eintopf zu dick erscheint, etwas Wasser hinzugeben. Huhn und Schweinefleisch sollten ganz zart sein und fast zerfallen. Der Eintopf kann sofort serviert werden, lässt sich aber auch sehr gut einfrieren und wieder aufwärmen.

Serviertvorschlag *Das Brunswick Stew gilt in einigen Gegenden zwar als Barbecuebeilage, schmeckt aber auch als Hauptgericht köstlich, besonders an kalten, regnerischen Herbstabenden. Wir reichen dazu gern verschiedene Brotsorten, z. B. Blue Corn Muffins (S. 346) und Sweet Potato Biscuits (S. 345).*

EIN AMERIKANISCHER KLASSIKER

In *Fading Feast* (1979, Farrar, Straus & Giroux), eine Erinnerung an regionale amerikanische Gerichte, die langsam von den Tellern verschwinden, bezeichnete Raymond Sokolov das Brunswick Stew als „berühmtestes Gericht, das uns von den Lagerfeuern und Blockhütten der amerikanischen Pioniere überliefert wurde“. Wie viele andere Gerichte, die Sokolov beschreibt, scheint es jedoch kurz vor einem Revival zu stehen.

Kentucky Burgoo

Die Kentucky-Version des Brunswick Stews ist Burgoo, ein lebendiges Erbe, eine herzhafte, würzige Mischung, die in dem Staat noch immer mit Leidenschaft gegessen wird. Manche behaupten, der Name habe französische oder gar türkische Wurzeln, aber ein Experte ist der Ansicht, es sei schlicht eine genuschelte Aussprache von „bird stew“.

FÜR 10-12 PERSONEN

1-1½ kg gesmoktes Hühnchen oder die gleiche Menge rohes Huhn

700 g Rinder- oder Kalbshüfte

500 g gesmoktes Hammel- bzw. Lammfleisch oder 700 g rohe Lammhüfte

1 EL Salz

700 ml Tomatenpüree

2½ Tassen Weißkohl, geschnitten

3 große Backkartoffeln, (ggf. geschält) und geschnitten

2 mittlere grüne Paprikaschoten, geschnitten

2 große Zwiebeln, gewürfelt

3–4 mittelgroße Karotten, in dünnen Scheiben

3 große Stangen Sellerie, geschnitten

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

60 ml Sherryessig

1 EL A-1 Original Steak Sauce

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¾ TL (oder mehr) Cayennepfeffer

2½ Tassen frische Okra, in Scheiben

2 Tassen frischer oder gefrorener Mais

1. Das Fleisch in einen Topf geben und mit 3 l Wasser aufgießen. Salz hineinstreuen, das Ganze beinahe aufkochen und dann offen 1½ Stunden köcheln lassen.

2. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und

zerteilen. Fett, Haut und Knochen entfernen.

3. Das Fleisch zurück in den Topf geben und die restlichen Zutaten hinzufügen, außer Okra und Mais. Bei mittlerer Hitze etwa 2 Stunden weiterköcheln lassen. Regelmäßig umrühren. Okra und Mais dazugeben und alles weitere 1–2 Stunden köcheln lassen. Falls der Eintopf zu dick wird, etwas Wasser hinzufügen.

4. Wie beim Brunswick Stew sollten auch hier die Zutaten so weit zerkochen, dass sie nicht mehr einzeln erkennbar sind. Der Eintopf kann sofort serviert werden, schmeckt aber am nächsten Tag erneut aufgewärmt noch viel besser.

EIN VOLLBLUT-EINTOPF

Der Sieger des Kentucky Derbys aus dem Jahr 1932 war ein im Heimatstaat aufgezogenes Pferd mit Namen Burgoo King. Der Eigentümer benannte es nach einem berühmten Burgoo-Koch aus Lexington, James T. Looney.

DIE BURGGOO-HAUPTSTADT

Der Westen Kentuckys ist das Herz des Burgoon-Landes, und Owensboro beansprucht den Titel als Hauptstadt. In George's Bar-B-Q in Owensboro bekommt man die beste Restaurantversion, die wir je probiert haben. Sollten Sie einmal in der Gegend sein, dürfen Sie sich von dem einfachen Ambiente nicht abschrecken lassen - das Essen ist sehr viel besser als die Ausstattung.



Cowpoke Pintos

Auf der Ranch würde man Gartenbohnen nicht einmal anfassen, wenn Dolly Parton sie zubereitet. Falls Sie Ihre Bohnen „borracho“ (betrunken) bevorzugen, können Sie die Limonade einfach durch Bier ersetzen.

FÜR 6-8 PERSONEN

450 g getrocknete Pintobohnen

350 ml Coca Cola, Dr Pepper oder Bier

400 g Dosentomaten, nicht abgegossen

2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt

3 Scheiben Räucherspeck, geschnitten

3 EL Chilipulver

2 EL Worcestershiresauce

1 EL Kreuzkümmel, gemahlen

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

3–4 frische Serrano-Chilis oder Jalapeños, gehackt

1 TL (oder mehr) Salz

1 Tasse gesmokte Bratwurst, in Scheiben geschnitten (optional)

1. Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen und dann abgießen.

2. Alle Zutaten (außer Salz und Wurst) mit 2 l Wasser in einem großen Topf aufkochen und dann bei reduzierter Temperatur mindestens 2–3 Stunden köcheln lassen (abhängig von den Bohnen). Von Zeit zu Zeit gründlich durchrühren. Falls das Ganze zu dick wirkt, etwas Wasser dazugeben. 30 Minuten vor Ende der Garzeit ggf. Salz und Wurst unterrühren. Die Bohnen sollten nicht zu Brei verkocht, aber dennoch weich sein.

3. In Schüsseln mit etwas Kochflüssigkeit servieren; die Bohnen lassen sich sehr gut wieder aufwärmen.

Servievorschlag Zusammen mit Cracklin' Cornbread (S. 343) sowie Römersalat mit der Vinaigrette aus dem Hand Salad (S. 352) ergeben die

Bohnen ein herzhaftes Abendessen.

Alternative: Wayne's Wonderful \$50 Beans

Barbecueexperte Wayne Whitworth witzelt oft über den 100 US-Dollar-Fisch (ein wunderbarer 4½ kg schwerer Wildlachs aus Alaska), den wir für einen seiner Besuche bestellt hatten, und meint, wir „sollten endlich angeln lernen“. Dies hier ist seine köstliche Extravaganz, die jeden Cent wert ist.

Cola, Tomaten, Speck und Wurst einfach weglassen. Einen 4½ kg schweren gekochten Schinken (mit Knochen) mit ⅓ Tasse grob gemahlenem schwarzen Pfeffer einreiben und dann mindestens 1 Stunde ruhen lassen oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Schinken in einen großen Topf legen und vollständig mit Wasser bedecken. Bei niedriger Hitze einen halben Tag zugedeckt köcheln lassen, bis der Schinken beinahe auseinanderfällt. Fleisch und Knochen herausnehmen. 1½ kg Pintobohnen zusammen mit den restlichen Zutaten in die Schinkenbrühe geben. Wie oben beschrieben kochen und am Schluss nach Geschmack zerkleinerten Schinken hinzufügen.



HÖR AUF ZU „PFEIFEN“!

In den Zeiten des Verpflegungswagens nannten die Cowboys Bohnen „Pfeifbeeren“ - dank ihrer Neigung, auf wenig gesellschaftsfähige Weise Abgase zu produzieren. Die Coca Cola in den Pintobohnen soll dafür sorgen, das „Pfeifen“ zu mildern; das erreicht man aber auch mit Epazote, einem Kraut, das manchmal als mexikanischer Tee bezeichnet wird. Am besten vermeidet man Bohnen aber ganz, falls man noch etwas vor hat.

Flash-Fried Okra

In alter Südstaatenmanier gebraten wird Okra zum Aschenputtel des Gemüses, verwandelt aus seinen bescheidenen Anfängen zu einem majestätischen Begleiter für das „Q“.

FÜR 4 PERSONEN

500–600 g frische Okras, je nicht größer als 6 cm

2 TL Salz

280 g Maismehl

Öl zum Frittieren, z. B. Erdnussöl

scharfe Chilisauce, z. B. Texas Pete oder Tabasco

1. Die Okras in eine Schüssel geben und mit Eiswasser bedecken. 1 TL Salz hinzufügen und dann 30 Minuten kalt stellen, damit sie prall werden. Anschließend abgießen und in dünne Scheiben

schneiden.

2. Das Maismehl auf einen Teller geben und Salz sowie $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer unterrühren. Die Okras abgießen und in dünne Scheiben schneiden.

3. Das Öl in einen schweren Topf gießen, sodass es mindestens 8 cm hoch darin steht und auf 180 °C erhitzen.

4. Die Okras in dem Maismehl wälzen. Nach und nach in ein Sieb geben und das überschüssige Mehl vorsichtig abschütteln. 30 Sekunden bis 1 Minute frittieren, bis das Maismehl leicht bräunt. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und sofort heiß mit Chilisauce servieren.



Not Deli Dills

Besonders in Arkansas und Mississippi ersetzen einige Pitmaster Okras gern durch Salzgurken. Das mag sich im ersten Moment seltsam anhören, aber der erste Bissen wird Sie überzeugen.

FÜR 6 PERSONEN

4 große Salzgurken, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten.

150 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Ei

250 ml Buttermilch

Öl zum Frittieren, z. B. Erdnussöl

1. Die Gurkenscheiben sorgfältig trocken tupfen.

2. Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel mischen.
3. Ei und Buttermilch in einer kleinen Schüssel verrühren und dann zu den trockenen Zutaten geben. Alles sorgfältig mischen.
4. Das Öl in einen schweren Topf gießen, sodass es mindestens 8 cm hoch darin steht und auf 190 °C erhitzen.
5. Die Gurkenscheiben in den Teig tauchen und schubweise etwa 2 Minuten goldbraun frittieren. Abtropfen lassen und sofort servieren.

SOLLTE MAN NICHT JEDES GRÜNE GEMÜSE FRITTIEREN?

John T. Edge, ein Experte der Südstaatenküche, kam zwei konkurrierenden Geschichten über den Ursprung der frittierten Salzgurke auf die Spur. In *Southern Belly* (2000, Hill Street Press) berichtete er, dass das Ganze im Hollywood Café in Robinsonville, Mississippi seinen Anfang nahm. Dort begann ein völlig überforderter Koch aus Verzweiflung Salzgurkenscheiben zu frittieren, nachdem ihm der Wels ausging. Bob Austin sagt dagegen, dass das eine glatte Lüge sei. Er behauptet, das Gericht in seinem Duchess Drive In Atkins, Arkansas, erfunden zu haben. Sein Restaurant stand gegenüber einer Gurkenfabrik. Nachdem er jahrelang aus dem Fenster auf die

Fabrik gestartet hatte, kam ihm die Idee, doch einmal Salzgurken durch Frittieren zu „veredeln“.

Candied Sweet Potatoes

Dieser klebrige Klassiker aus den Südstaaten, der so bodenständig ist, wie es nur geht, ist eher ein Gemüse-Dessert.

FÜR 6 PERSONEN

1 Tasse Mini-Marshmallows

180 ml Bourbon oder ein ähnlicher Whiskey

**etwa 1 kg Süßkartoffeln, gebacken oder gekocht,
noch warm**

60 g Butter

60 ml Milch

60 ml Orangensaft

60 g brauner Zucker

½ TL Salz

½ TL Zimt

- 1.** Die Marshmallows in einer kleinen Schüssel 20–30 Minuten in dem Whiskey einweichen und dabei von Zeit zu Zeit sorgfältig umrühren.
- 2.** Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine mittelgroße Auflaufform einfetten.
- 3.** Die Süßkartoffeln ggf. schälen und in einer großen Schüssel mit der Butter pürieren. Den Bourbon, der bisher nicht von den Marshmallows aufgesogen wurde, in das Püree gießen. Anschließend die restlichen Zutaten (außer den Marshmallows) sorgfältig unterrühren.
- 4.** Die Kartoffelmasse in die Auflaufform streichen und die Marshmallows darüberstreuen. 25–30 Minuten backen, bis das Ganze richtig schön klebrig geworden ist. Warm servieren.

Country Collard Greens

Dieser Blattkohl, ein weiteres gesüßtes Gemüsegericht aus den Südstaaten, ist vielleicht die perfekte Beilage zum Barbecue. Die Kombination bietet Ihnen eine Mischung aus Honig, Rauch und Würze, die einfach unvergleichlich ist.

FÜR 8 PERSONEN

etwa 1½ kg Blatt- oder Grünkohl, die festen Strünke entfernt, grob geschnitten

1 gesmokte Schweinshaxe (etwa 500 g)

4 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt

2 mittelgroße grüne oder rote Paprikaschoten, geschnitten

160 ml naturtrüber Apfelessig

1 EL Honig

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

2 TL Tabasco oder eine andere Chilisaucce

2 TL Selleriesamen

Alle Zutaten in einen Topf geben, mit 2 l Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Zugedeckt etwa 2 Stunden köcheln lassen. Mit einem geschlitzten Löffel die Schweinshaxe herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Danach das Fleisch in kleine Stücke zerteilen und zurück in den Topf geben; wenn nötig, den Kohl erneut kurz aufwärmen. Warm mit etwas Brühe servieren. Reste halten sich mehrere Tage.



Smashed Potato Bake

Nachdem einige Barbecueschuppen versuchten, aus ihren Etablissements familienfreundliche Restaurants zu machen, erweiterte sich die Bandbreite ihrer Beilagen. Kinder (zumindest unsere Enkelkinder) helfen gern bei der Zubereitung unserer Variante der doppelt gebackenen Kartoffeln.

FÜR 6 PERSONEN

etwas mehr als 1 kg kleine Kartoffeln (nicht größer als 4 cm), rote und braune

grobes Meersalz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen oder Wild Willy's Number One-derful Rub (S. 45)

60 g Butter oder Smoked Butter (S. 311), geschmolzen

180 g junger Cheddar, frisch gerieben

2 EL frischer Schnittlauch, fein gehackt

eingelegte Jalapeños, in Scheiben (optional)

Sourcream (optional)

1. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken, großzügig salzen und bei starker Hitze aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Abgießen und nebeneinander in eine 22 × 30 cm große Auflaufform legen. Jede Kartoffel mit einem Fleischhammer leicht „aufschlagen“, sodass die Kartoffelmasse offen liegt, die Kartoffeln aber nicht ganz zerquetscht sind.

2. Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

3. Die Kartoffeln mit der geschmolzenen Butter beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und dann 5 Minuten backen. Anschließend Käse, Schnittlauch und Jalapeños darüberstreuen und weitere 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren und dazu nach Bedarf Sourcream reichen.

Buttermilk Onion Rings

Barbecuelegenden wie Leonard Heuberger aus Memphis und Sonny Bryant aus Dallas lieben knusprige Buttermilk-Zwiebelringe zu Rippchen und Brisket. Süße Zwiebeln eignen sich für dieses Rezept besonders gut, also nutzen Sie die kurze Saison aus.

FÜR 4 PERSONEN

3 große süße Zwiebeln oder Gemüsezwiebeln

etwa 1 l Buttermilch

150 g Mehl

150 g Maismehl

2 TL Salz

2 TL Zwiebelpulver

2 TL Chilipulver

1 TL Zucker (wenn keine süßen Zwiebeln verwendet werden)

Öl zum Frittieren, z. B. Erdnussöl

1. Die Zwiebeln in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. In eine nichtreaktive Schale legen, mit der Buttermilch übergießen und 30–60 Minuten ziehen lassen.

2. Mehl, Maismehl, Salz, Zwiebelpulver, Chili und ggf. Zucker in einer Papiertüte mischen. Die Zwiebeln abgießen, nach und nach in die Papiertüte geben und ganz vorsichtig durchschütteln.

3. Das Öl in einen schweren Topf gießen, sodass es mindestens 10 cm hoch darin steht und auf 190 °C erhitzen. Die Zwiebeln nach und nach 2–3 Minutendarin goldbraun frittieren. Damit sie schön knusprig bleiben, auf Papiertüchern abtropfen lassen und nebeneinander auf einen Servierteller legen. Sofort servieren.



BEKLECKERE MEINE „BLUE SUEDE SHOES“ NICHT!

Das Bop-N-Quers-Wettbewerbsteam aus Memphis entwarf einen Smoker, der wie eine Jukebox aussieht. Als wir das Team bei einem Wettbewerb besuchten, hatte es im Barbecuebereich eine Tanzfläche eingerichtet und tanzte fröhlich, während das Fleisch brutzelte. Den Wettbewerb gewann sie zwar nicht, aber die Mannschaft hatte weit mehr Spaß als alle anderen.

Famous French Fries

Kartoffeln backen kann jeder, aber nur wenige Menschen wissen, wie man richtig gute Pommes frites zubereitet. Das Geheimnis liegt in ein paar Extraschritten, die den Aufwand allemal lohnen. Die Menge an Kartoffeln und Gewürzen lässt sich leicht an eine größere Anzahl Esser anpassen.

FÜR 1 PERSON

1–1½ mittelgroße Backkartoffeln

Eiswürfel

Erdnussöl oder Butterschmalz zum Frittieren

**Salz und/oder Cajun- oder Creolewürz-mischung
bzw. Smoky Salt (S. 49)**

1. Die Kartoffeln waschen und ggf. schälen. Wir mögen sie mit Schale. In dicke Stifte schneiden, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und 1–2

Stunden einweichen, um so viel Stärke wie möglich herauszuschwemmen. Das Wasser abgießen und mit neuem kalten Wasser auffüllen. Diesmal einige Eiswürfel dazugeben und die Kartoffeln weitere 30 Minuten ziehen lassen, damit sie wieder fest werden. Anschließend auf Küchenhandtüchern oder Papiertüchern sorgfältig abtrocknen und dann in ein weiteres Handtuch einrollen. Die Kartoffelstifte sollen so trocken wie möglich sein.

2. Öl in einem großen Topf auf 170 °C erhitzen und die Pommes darin schubweise 4 Minuten frittieren, sodass sie gerade anfangen zu bräunen. Herausnehmen und sorgfältig abtropfen lassen. Dies kann bis zu 30 Minuten vor dem Essen geschehen.

3. Das Öl vor dem Essen auf 180 °C erhitzen und die Pommes darin 3–4 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Salz, ggf. Gewürze und Pommes in eine Papiertüte geben und kräftig schütteln. Sofort heiß servieren.

Alternative: Famous Wet Fries Soll es richtig extravagant werden, übergießen Sie die Pommes mit geschmolzenem Käse und geben etwas Barbecuesauce (auf Tomatenbasis) darüber. (Wir verwenden Struttin' Sauce, S. 306.) Ein paar Scheiben frische

oder eingelegte Jalapeños sorgen bei Bedarf für Schärfe.

EIN UNABHÄNGIGER GEIST

Auf dem Schild am Eingang des Rosedale Barbeque in der Nähe der Innenstadt Kansas Citys wird voller Stolz erklärt, dass das Restaurant am 4. Juli 1934 eröffnet wurde. Anthony Rieke gründete die Imbissstube mit Bar und entwarf seine eigenen Smoker, inklusive eines Rotisserie-Smokers für Rippchen, den er testete, indem er selbst eine Runde darin drehte.

Prize Pilau

Dieses Hühnchen-mit-Reis-Gericht, für das es vermutlich ein Dutzend verschiedene Schreibweisen gibt, kam um 1680 nach Charleston, South Carolina, und verbreitete sich von dort aus im gesamten Süden. Pilau - aufgrund seiner französischen und spanischen Anflüge eher ungewöhnlich für die Region - ist aber dennoch seit über dreihundert Jahren ein Favorit im Barbecuegürtel. Dieses Rezept wird durch selbst gekochte Brühe um ein Vielfaches besser.

FÜR 6-8 PERSONEN

1 Huhn (1–1½ kg)

1 l Hühnerbrühe, am besten selbst gekochte

1½ TL Salz (falls die Brühe ungesalzen ist, sonst nach Bedarf)

1½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
50 g Butter oder ausgelassenes Fett
200 g grüne Paprikaschote, geschnitten
120 g Frühlingszwiebeln, geschnitten
120 g Stangensellerie, geschnitten
1 TL Worcestershiresauce
1 TL Tabasco oder eine andere Chilisauc
400 g Reis, ungekocht

1. Das Huhn in einen Topf legen, mit der Brühe sowie 1 l Wasser aufgießen. Salz und Pfeffer hineinstreuen, aufkochen und dann 45–50 Minuten köcheln lassen. Das Huhn sollte gar, aber nicht zu weich sein.

2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

3. Das Huhn aus dem Topf nehmen, die Temperatur erhöhen, die Flüssigkeit auf etwa 600 ml einkochen lassen und anschließend das Fett abschöpfen. Sobald das Huhn etwas abgekühlt ist, das Fleisch von den Knochen lösen (Haut und Fett entfernen) und in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Kochflüssigkeit und das Huhn separat aufbewahren.

4. Die Butter in einer großen Auflaufform bei mittlerer Hitze schmelzen. Die restlichen Zutaten (bis auf den Reis) dazugeben und sautieren, bis das Gemüse weich ist.

5. Den Reis einrühren und alles mit der Kochflüssigkeit aufgießen. Anschließend das Fleisch darauf verteilen. Zugedeckt im Ofen etwa 2 Stunden garen, bis der Reis die Flüssigkeit komplett aufgesaugt hat und weich ist. Einmal umrühren und warm servieren.

Serviertvorschlag Obwohl Pilau in den Carolinas zum Barbecue serviert wird, finden wir, dass sein delikater Geschmack als Hauptgericht besser zur Geltung kommt. Wir reichen dazu Sweet and Sour Cukes (S. 353), Succotash Salad (S. 358) oder einen anderen Salat.

Hot Tamales

Geografisch gesehen müssten Tamales eine Barbecuebeilage aus dem Südwesten der USA sein; tatsächlich ist man jedoch im Mississippidelta darauf spezialisiert. Vermutlich brachten mexikanische Wanderarbeiter die Idee zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit. Diese Tamales sind jedoch schlanke Cousins der Tex-Mex- oder New-Mexico-Version und werden mit gelbem Maismehl zubereitet anstatt mit Masa Harina.

ERGIBT ETWA 24 TAMALES

FLEISCHFÜLLUNG

1 EL ausgelassenes Fett (von Speck)

350 g Schweine- oder Rinderhack

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

¼ Tasse Chilipulver

¾ TL Salz

¼ TL getrockneter Oregano

¼ TL Kreuzkümmel, geröstet und gemahlen

180 ml Rinderbrühe

TAMALES

180 g getrocknete Maisblätter

4 Tassen gelbes Maismehl

350 ml Rinderbrühe

300 ml Pflanzenöl oder 1¼ Tassen Pflanzenfett, z. B. Palmin

1½ TL Salz

1. Das Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, Fleisch und Knoblauch hinzugeben. Bräunen lassen, dann Chilipulver, Salz, Oregano sowie Kreuzkümmel unterrühren und mit der Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis das Ganze eingedickt, aber noch feucht ist. Gegen Ende der Garzeit darauf achten, dass die Mischung nicht anbrennt und dann beiseitestellen. Das Ganze kann einen Tag zuvor vorbereitet werden.

2. Die Maisblätter in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und 30 Minuten einweichen lassen. Sie sollten weich und formbar sein. Nun unter fließendem Wasser abspülen, um Verunreinigungen zu entfernen. Bis zur Verwendung weiter in warmem Wasser einweichen.

3. Das Maismehl in eine Schüssel geben und mit Brühe, Öl, Salz und mindestens 240 ml Wasser (ggf. mehr) mischen. Mit einem stabilen Löffel, einem Handrührgerät oder den Händen verarbeiten. Die fertige Mischung sollte die Konsistenz von feuchtem Keksteig haben.

4. Zum Zusammensetzen der Tamales ein Maisblatt flach auf die Hand legen. Mit einem Gummispatel eine dünne Teigschicht daraufstreichen und darauf 1 EL der Füllung geben. Das Maisblatt zusammenrollen und die Enden mit Streifen von einem Maisblatt zusammenbinden. Das Ganze soll wie ein Knallbonbon aussehen. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Fleisch verbraucht sind.

5. Die Tamales in einen großen Topf stellen oder kreuz und quer übereinanderlegen und im Wasserbad dämpfen. Die Garzeit beträgt 50 Minuten bis 1 Stunde, bis der Teig fest ist und nicht mehr am

Maisblatt klebt. Ein Tamal ausrollen, um die Konsistenz zu prüfen.

6. Die Tamales warm servieren und vor dem Essen die Maisblätter entfernen.

Serviertvorschlag *Servieren Sie die Tamales einmal als Hauptgericht mit San Antonio Cactus and Corn Salad (S. 353 f.) und Key Lime Pie (S. 377).*

Alternative: Arkansas Tamale Spread Im McLard's in Hot Springs, Arkansas, wird einem dieser Magenschreck serviert: Maischips auf einen Teller schichten, darauf einige Tamales geben und alles mit gesmoktem Rindfleisch bedecken. Auf das Rindfleisch kommt eine Schicht Chilibohnen und den Abschluss bilden gewürfelte Zwiebeln sowie geriebener Käse. Hier bietet sich Alka-Seltzer als Nachtisch an.



Mayme's Macaroni and Cheese

Während Fettuccini, Penne und Orzo in einigen amerikanischen Restaurants in Mode sein mögen, verkaufen sich einfache Hörnchennudeln noch immer am besten. Mit Käse gemischt als ultimatives Trostessen bilden sie einen guten Kontrast zu der rauchigen Reichhaltigkeit von gesmoktem Fleisch. Cheryls Großmutter, Mayme Luthy Alters, perfektionierte diese Variante, jedoch ohne unsere Beigabe von Tabasco, bei der Opa Clifford in die Luft gegangen wäre.

FÜR 6 PERSONEN

350 g Hörnchennudeln, nach Packungs-anweisung gekocht

30 g Butter

3 Eier

250 ml Buttermilch

250 ml Kondensmilch

1½ TL Senfpulver

½ TL Tabasco oder eine andere scharfe Chilisauce

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ TL Salz

250 g alter Cheddar, frisch gerieben

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine mittelgroße Auflaufform einfetten. Die warmen Nudeln in der Butter schwenken.

2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und dann Buttermilch, Kondensmilch, Senfpulver, Tabasco, Pfeffer und Salz unterrühren. Die Nudeln und den Käse hinzugeben und die ganze Mischung in die vorbereitete Form schütten.

3. Etwa 30 Minuten backen, bis der Käse leicht fest und goldbraun ist. Warm servieren. Reste sollten langsam aufgewärmt werden, damit der Käse nicht die Konsistenz galvanisierten Gummis annimmt.



Peppery 'Pups

Diese Hushpuppys mit rotem Pfeffer sind eine Spezialität des Carolina Barbecues. Dank ihrer Knusprigkeit passen sie vermutlich besser zum Barbecue als zu gebratenem Fisch, zu dem sie sonst oft serviert werden.

FÜR 4-6 PERSONEN

110 g weißes Maismehl

50 g Mehl

¾ TL Zucker

½–1 TL Cayennepfeffer

½ TL Backpulver

¼ TL Natron

¼ TL Salz

120 ml Buttermilch

30 g Zwiebel, gehackt

1 Ei, leicht verquirlt

Öl zum Frittieren, z. B. Erdnussöl

1. Maismehl, Mehl, Zucker, Cayennepfeffer, Backpulver und Natron sowie Salz in einer Schüssel mischen. Dann Buttermilch, Zwiebel und Ei unterrühren.

2. So viel Öl in eine hohe Pfanne gießen, dass es mindestens 5 cm hoch darin steht und auf 180 °C erhitzen. Den Teig löffelweise vorsichtig hineingeben. Dieser sollte sich schnell aufblähen und goldbraun werden. Einen Hushpuppy anschneiden, um den Gargrad zu testen. Gegebenenfalls die Temperatur anpassen.

3. Abtropfen lassen und heiß servieren.

Jalapeño Poppers

Wie die Hushpuppys so sind auch diese kleinen Kracher schön knusprig, haben aber ein cremiges Innenleben, das die Schärfe der Jalapeños etwas mildert.

ERGIBT ETWA 12 STÜCK

350 g große eingelegte Jalapeños (etwa 12 Stück)

60 g weicher Frischkäse

2 EL junger Cheddar, frisch gerieben

110 g Maismehl

40 g extra feines Maismehl oder Weizenmehl

½ TL Smoky Salt (S. 49), Gewürzsalz oder Haushaltssalz

1 großes Ei

2 EL Milch

Pflanzenöl

Sauce Olé (S. 313) oder eine andere Salsa (optional)

1. Die Jalapeños an einer Seite von oben nach unten aufschlitzen. Den Käse in einer Schüssel verrühren. In jede Jalapeño etwa 1 gehäuften TL Käse geben (die exakte Käsemenge hängt von der Größe der Schoten ab). Das geht am besten mit den Fingern, danach jedoch sofort sorgfältig die Hände waschen! Die beiden Mehlsorten mit dem Salz auf einem Teller mischen.

2. Ei und Milch in einer Schüssel schaumig rühren. Die Jalapeños hineintauchen und dann im Mehl wälzen, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind. Anschließend das Ganze wiederholen, sodass die Schoten doppelt paniert sind. Auf ein eingefettetes Backblech legen und dann 10–30 Minuten kalt stellen.

3. Das Öl mehrere Zentimeter hoch in einen Topf gießen und auf 180 °C erhitzen. Immer einige Jalapeños gleichzeitig (nicht zu viele, damit die Öltemperatur nicht sinkt) 1–1½ Minuten goldbraun und knusprig frittieren, anschließend sorgfältig abtropfen lassen und heiß servieren. Dazu nach Wunsch Salsa reichen.

Alternative: Baked Jalapeño Poppers Falls Sie zu viel gleichzeitig zu tun haben, können Sie die Jalapeños auch backen. Sie sind dann zwar nicht ganz so knusprig, schmecken aber immer noch toll. Die gefüllten Jalapeños aus dem Kühlschrank nehmen und dünn mit Pflanzenöl einpinseln. Mit dem Backblech in den auf 190 °C vorgeheizten Ofen stellen und 10–12 Minuten goldbraun backen.

Cracklin' Cornbread

Cracklings, ein großer Favorit in den Südstaaten, sind winzige Stücke Rückenspeck oder anderes Fleisch, die übrig bleiben, wenn man Fett auslässt. Für die meisten Köche ist es einfacher, Frühstücksspeck zu verwenden. Der Geschmack ist ähnlich. Falls Sie den vegetarischen Weg wählen, lassen Sie den Speck weg und ersetzen das ausgelassene Fett durch 1 EL Pflanzenöl.

FÜR 6-8 PERSONEN

3 Streifen Frühstücksspeck, klein geschnitten

220 g Maismehl

70 g Mehl

3 EL Zucker

1 EL Backpulver

¾ TL Salz

1 TL Natron

350 ml Buttermilch

3 große Eier, leicht verquirlt

1 Tasse frische oder gefrorene Maiskörner

30 g Butter, geschmolzen

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

2. Den Speck in einer gusseisernen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Mit einem geschlitzten Löffel herausheben und abtropfen lassen. Bis auf 1 EL das Bratenfett abgießen und die Pfanne warm halten.

3. Maismehl, Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Natron in einer Schüssel mischen. Buttermilch und Eier dazugeben und mischen. Anschließend Mais, Speck und geschmolzene Butter unterrühren.

4. Den Teig in die warme Pfanne gießen und 20 Minuten braten, bis die Ränder des Maisbrottes braun sind. Ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sollte sich sauber herausziehen lassen. Warm servieren.

Alternative: Cracklin' Corn Cakes Aus dem Teig (mit 60–120 ml Buttermilch zusätzlich verdünnt) lassen sich auch Maisküchlein zubereiten, die in einigen Gegenden im oberen Süden als Beilage zum Barbecue gereicht werden. In einer Grillpfanne oder einer großen gewöhnlichen Pfanne in ausgelassenem Fett oder Pflanzenöl bei mittlerer Hitze wie Pfannkuchen braten.

HER MIT DEM LANGWEILIGEN BROT, BITTE!

Weißbrot und Hamburgerbrötchen werden am häufigsten zum Barbecue gegessen. Genau der Grund, aus dem viele es verabscheuen - seine Fadheit und Schwammigkeit - machen es zu einem perfekten Gegenpol zur würzigen Barbecuesauce. Nichtsdestotrotz bevorzugen wir jederzeit Maisbrot.

Buttermilk Biscuits

Im Gegensatz zu vielen Fertigversionen sollten erstklassige Brötchen so weich und luftig sein wie Kumuluswolken. Diese Schönheiten erzielen ihre himmlische Konsistenz und ihren Geschmack, während sie Barbecuesäfte aufsaugen. Falls Sie sich mit Schmalz einfach nicht anfreunden können, ersetzen Sie es einfach durch Butter - Sie sollten sich aber bewusst sein, dass Sie mit Tradition, Konsistenz und Geschmack herumpfuschen.

ERGIBT ETWA 8 BRÖTCHEN (JE 8 CM) ODER 12-14 (JE 5 CM)

280 g Mehl

1½ EL Zucker

2 TL Backpulver

½ TL Natron

½ TL Salz

3 EL Schmalz, gut gekühlt

2 EL Pflanzenfett, z. B. Palmin, gut gekühlt

250 ml Buttermilch, gut gekühlt

1. Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech einfetten.

2. Die trockenen Zutaten in eine Schüssel sieben. Das Ganze dreimal wiederholen. Schmalz und Pflanzenfett mit einem Teigmischer in das Mehl einarbeiten, bis grobe Klümpchen entstehen. Anschließend die Buttermilch hinzugeben und alles sorgfältig mischen, bis ein recht klebriger Teig entsteht.

3. Die Hände und die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und 4–6-mal locker durchkneten. Anschließend auf 1½ cm flach klopfen und mit einer runden Keksform (5–8 cm) Brötchen ausstechen.

4. Diese so auf das Backblech legen, dass sie sich gerade berühren. Etwa 10 Minuten backen, bis die Brötchen aufgegangen und goldbraun sind. Zur Hälfte der Backzeit das Backblech drehen, damit die Brötchen auch gleichmäßig bräunen. Sofort heiß

servieren.

EIN ALTBEKANNTES GEHEIMNIS

Weichweizenmehl wie White Lily aus Knoxville, Tennessee, ist seit über einem Jahrhundert das Geheimnis hinter den weichen Brötchen aus den Südstaaten. Es absorbiert weniger Flüssigkeit als Hartweizenmehl und sorgt für lockerere, luftigere Brötchen. Bei dem Mehl, das in Deutschland in verschiedenen Mahlgraden auf dem Markt ist, handelt es sich generell um Weichweizenmehl.

Sweet Potato Biscuits

Diese sehr saftigen, hübsch orange anzusehenden Brötchen, sind ein wenig fester als ihre Buttermilch-Cousins. Wenn es unbedingt sein muss, können Sie das Schmalz durch Pflanzenfett ersetzen.

ERGIBT 12-14 BRÖTCHEN (JE 5 CM)

250 g gekochte Süßkartoffeln, gut gekühlt

80 ml Buttermilch, gut gekühlt

140 g Mehl

1½ TL Backpulver

1 TL Zucker

1 TL Chilipulver

½ TL Salz

¼ TL Natron

3 EL Schmalz, gut gekühlt

- 1.** Den Ofen auf 230 °C vorheizen. Ein Backblech einfetten.
- 2.** Die Süßkartoffeln mit der Buttermilch pürieren.
- 3.** Die trockenen Zutaten sorgfältig in eine Schüssel sieben. Schmalz oder Pflanzenfett mit einem Teigmischer in das Mehl einarbeiten, bis grobe Klümpchen entstehen. Anschließend das Süßkartoffelpüree mit einem Löffel unterheben, aber nicht zu sehr rühren.
- 4.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und dabei etwa 20-mal wenden. Auf 1½ cm ausklopfen und mit einer runden Keksform (5 cm) Brötchen ausstechen.
- 5.** Diese auf das Backblech legen und etwa 15 Minuten backen, bis die Brötchen leicht aufgegangen und an den Rändern angebräunt sind. Zur Hälfte der Backzeit das Backblech drehen, damit die Brötchen gleichmäßig braun werden. Sofort heiß servieren.



SO WIRD DAS „Q“ KNUSPRIGER

Der größte Herausforderer des Weißbrot es beim Barbecue sind Saltine-Kracker. Besonders in Läden, die Fleisch pfundweise verkaufen und keine nennenswerte Sauce haben, sind sie beliebt. Statt dem niedlichen Viererpack, den man manchmal in Restaurants zur Suppe erhält, wirft Ihnen der Pitmaster dort vermutlich gleiche eine ganze Packung direkt aus der Kiste zu.

Blue Corn Muffins

Diese süßlichen, zart aromatisierten Muffins sind kein wirklich traditionelles Gebäck, aber sie passen gut zu leichteren gesmokten Gerichten wie Fisch und Geflügel. Falls Sie das blaue Maismehl nicht bekommen, nehmen Sie gelbes.

ERGIBT 12 STÜCK

180 g Butter

75 g Zucker

4 große Eier

120 ml Milch

1–2 frische Jalapeños, fein gehackt

90 g junger Cheddar, frisch gerieben

90 g Frischkäse oder milder Ziegenfrischkäse

140 g Mehl

140 g blaues Maismehl

2½ TL Backpulver

1 TL Salz

2 EL Mohnsamen

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen und ein Muffinblech einfetten.

2. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Eier, Milch, Jalapeños und Käse einzeln dazugeben und jedes Mal sorgfältig mischen. Mehl, Maismehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Drittelweise in die Mischung geben und wieder jedes Mal sorgfältig unterrühren. Zum Schluss die Mohnsamen einrühren.

3. Den Teig in die Vertiefungen der Muffinform löffeln und 22–25 Minuten backen. Ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sollte sich sauber wieder herausziehen lassen. Warm oder auch leicht abgekühlt servieren.



PAPPIGES WEISSES GEMÜSE

Viele Bar-B-Q-Restaurants sind stolz darauf, außer Fleisch nichts zuzubereiten. In diesem Fall sind die Beilagen auf Dinge reduziert, die höchstens noch geschnitten werden müssen, z. B. Zwiebeln, Tomaten, Avocados, Jalapeños und Salzgurken. Unsere Freundin Toni Sikes, die in Alabama aufwuchs, erzählte einst, wenn man in ihrem liebsten Barbecuerestaurant Gemüse bestellte, bekam man einige Scheiben Weißbrot vorgesetzt.

Salatbeilagen & Relishes



Jeder Pitmaster, der sich ausschließlich auf traditionelle Barbecuebeilagen beschränkt, wurde wohl von seinem eigenen Rauch geblendet. Zu gesmoktem Fleisch passt eine Vielfalt an Beilagen, von bodenständigen Picknickspezialitäten bis zu kreativen, zeitgenössischen Entdeckungen.

Im Gegensatz zum Kapitel über gesmokte Salate, Pastagerichte und Pizzas, die alle selbst als Hauptmahlzeit dienen können, sind die Salate und Relishes hier als lebhaftes Ergänzung zum Hauptgericht gedacht. Sie runden das Essen durch ihre bereichernden Aromen perfekt ab und verleihen dem Ganzen zusätzlich neue Geschmacksdimensionen. Natürlich kann man sie auch ohne Barbecue essen, sie schmecken aber besonders gut zu rauchigen Aromen, die ihre Frische betonen.

Southern Caesar Salad

Der Caesar Salad enthält einige Zutaten wie pochierte Eier, die beim Barbecue nichts zu suchen haben. Hier bekommen wir durch die Zwiebel Extrawürze.

FÜR 4-6 PERSONEN

SOUTHERN CAESAR DRESSING

350 ml Olivenöl, extra vergine

5–6 Knoblauchzehen

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

2 EL Sherryessig

2–3 mittelgroße Zwiebeln, in dicken Scheiben

2–3 Köpfe Römersalat, die äußeren dunklen Blätter entfernt

1 EL Dijon-Senf

1 TL Sardellenpaste

¼ TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

60 g Romano (Käse), frisch gerieben

1. Öl und Knoblauch mit dem Pürierstab oder im Mixer mischen. Durch ein feines Sieb streichen und den Knoblauch entsorgen. Das Öl nun mit den restlichen Dressing zutaten zu einem dicken Dressing verarbeiten und beiseitestellen.

2. Die Zwiebelscheiben nebeneinander in eine flache Schale legen. 120 ml Dressing darübergießen und alles mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

3. Den Grill im Ofen anheizen und die Zwiebelscheiben 8–10 Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt und weich sind. Sie sollten leicht karamellisieren. In 1–2 EL Dressing schwenken und abkühlen lassen.

4. Die Salatblätter in einer Schüssel in so viel Dressing schwenken, dass sie leicht bedeckt sind. Das restliche Dressing für einen anderen Salat aufheben (es hält sich mehrere Wochen). Die Salatblätter auf einem dekorativen Teller anrichten und die Zwiebelscheiben darübergerben. Mit dem Käse bestreuen und servieren.

Serviervorschlag *An den Wochenenden, an denen wir fast den ganzen Tag smoken, essen wir diesen Salat gern zum Lunch, mit Sweet Potato Biscuits (S. 345) oder einem guten Brot.*

„FLEISCHSALAT“

Das 1923 gegründete Dixie Pig in Blytheville gehört zu Arkansas' ältesten Restaurants. Zudem zeichnet es sich durch die ungewöhnliche Weise aus, köstlich gesmoktes Schweinefleisch zu servieren. Bestellt man dort einen Teller, erhält man Schweinefleisch, auf das Pommes frites gehäuft wurden. Der Haussalat besteht aus Salat und Tomaten mit gesmoktem Schweinefleisch darauf sowie einer Auswahl an Salatsaucen.

California Crunch

Die Kombination stammt von der Westküste, aber Geschmack und Konsistenz dieses tollen Salates lassen sich prima auf andere Regionen übertragen.

FÜR 4-6 PERSONEN

CALIFORNIA DRESSING

1 reife Avocado, entsteint, geschält und grob gewürfelt

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

120 g Sourcream oder Naturjoghurt

90 ml Pflanzenöl

1 mittelgroßer Römersalat, in dicke Streifen geschnitten

2 mittelgroße, reife Tomaten, gewürfelt

1 reife Avocado, entsteint, geschält und in Scheiben geschnitten

1/2 Tasse schwarze Oliven, in Scheiben

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 TL Chilipulver

1/2 TL Zucker

1/4 TL (oder mehr) Salz

1/4 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Tasse Maischips

1/2 mittelgroße Zwiebel, in hauchdünnen Ringen

60 g Monterey-Jack oder Pepper-Jack (alternativ junger Gouda), frisch gerieben

1. Alle Dressingzutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer glatt pürieren.

2. Salat, Tomaten und Avocado in einer Schüssel mit der Hälfte des Dressings mischen. Darüber die Chips hübsch anordnen und das Ganze mit dem Käse bestreuen. Sofort servieren und das restliche Dressing separat dazu reichen. Falls es zu dick ist, mit etwas Wasser verdünnen.

Killed Salad

Generationen von Südstaatenköchen servierten Blattsalat mit heißem, ausgelassenem Speckfett, einer kräftigen Prise Zucker und einem Schuss Essig. Dies ist eine bodenständige, aber etwas elegantere Variante des Originalrezeptes. Die meisten Menschen kennen das Rezept als „Wilted Salad“, aber in Teilen der Südstaaten hieß es stets „Killed Salad“.

FÜR 4-6 PERSONEN

GLASIERTER SPECK

4 Scheiben geräucherter Speck

1 EL Honig

1 EL Senf

1 Spritzer Essig

SPECK-VINAIGRETTE

**ausgelassenes Speckfett + Olivenöl extra vergine,
insgesamt 120 ml**

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

3 EL Apfelessig

1 EL Honig

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

10–12 Tassen Blattsalat, zerrupft

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Den Speck nebeneinander auf ein Backblech legen und 10 Minuten backen. Das ausgetretene Fett abgießen, aber aufheben.

3. Honig, Senf und Essig in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Speck mit der Hälfte der Mischung bestreichen und weitere 7–8 Minuten in den Ofen stellen. Die Scheiben anschließend wenden, mit dem Rest der Mischung bestreichen und dann 6–7 Minuten backen, bis der Speck gut gebräunt und knusprig ist. Darauf achten, dass der Speck nicht verbrennt. Kurz abkühlen lassen und dann klein schneiden oder zerbröseln.

4. Fett und Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer

Hitze erwärmen und den Knoblauch darin kurz sautieren. Die restlichen Vinaigrettezutaten hineingeben und umrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat.

5. Den Salat in eine große Salatschüssel geben, mit dem warmen Dressing übergießen und schwenken. Wie gedünsteter Spinat wird der Salat stark zusammenfallen. Nun den Speck darüberstreuen und heiß oder leicht abgekühlt servieren.

Serviovorschlag *Oma servierte ihre Version oft sonntags zu gebackenem Schinken und im Frühling zu panierten Pilzen, die von der ganzen Familie gesammelt wurden. Wir essen den Salat gern an Sommerabenden mit knusprigen Brötchen und Peach Melba Ice Cream (S. 397) oder Mojito Sorbet (S. 396).*



DER MEX-ITALIENISCHE SALAT

Die Ursprünge des echten Caesar Salates erklären vielleicht,

warum er nicht so ganz zum Barbecue passt. Caesar Cardini, ein italienischer Koch, kreierte den Salat in den Roaring Twenties in seinem Restaurant in Tijuana, Mexiko. Wild feiernde Südkalifornier hatten seine Küche fast leer gegessen, und so warf er zusammen, was noch übrig war und erklärte seinen angetrunkenen Gästen, es sei ein besonderes, neues Gericht. Die Szene in Hollywood übernahm die Idee und machte den Salat zu einem Star.

Burstin' with Black-Eyed Peas Salad

Vom Hoppin' John im tiefen Süden, bis zum Texas Caviar aus Dallas - die Schwarzaugenbohne steht im Mittelpunkt einiger der beliebtesten Gerichte im Barbecuegürtel. Bisher haben uns persönlich Schwarzaugenbohnen immer geschmeckt, aber in diesem Salat kommen sie besonders gut zur Geltung.

FÜR 4-6 PERSONEN

**450 g getrocknete oder gefrorene
Schwarzaugenbohnen**

1–1½ l Hühnerbrühe

**1–2 TL Crab-Boil-Gewürzmischung oder Barbecue
Dry Rub, z. B. Wild Willy's Number One-derful Rub
(S. 45) oder Seafaring Seafood Rub (S. 47)**

1 kleine rote Paprikaschote, fein gewürfelt

6 Frühlingszwiebeln, geschnitten

SCHWARZAUGENBOHNEN-VINAIGRETTE

80 ml Pflanzenöl

3 EL Limettensaft, frisch gepresst

1 EL naturtrüber Apfelessig

1 EL Barbecuesauce auf Tomatenbasis

1–3 TL brauner Zucker

1–2 eingelegte Jalapeños, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL Chilipulver

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL (oder mehr) Salz

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

1. Die Bohnen in einen Topf geben und mit Brühe aufgießen, sodass diese 3 cm über den Bohnen steht. Die Gewürzmischung hineingeben und das Ganze bei starker Hitze aufkochen lassen. Anschließend die Temperatur reduzieren und alles zwischen 45 Minuten und 1½ Stunden köcheln lassen, bis die

Bohnen weich sind. Gefrorene Bohnen garen meist schneller als getrocknete. Gelegentlich umrühren und etwas Brühe aufgießen, falls die Bohnen zu trocken wirken.

2. Anschließend abgießen und die Bohnen in einer großen Schüssel mit Paprika und Zwiebeln mischen.

3. Die Vinaigrettezutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer sorgfältig mischen und das Dressing dann über die Bohnen gießen.

4. Zugedeckt mindestens 2 Stunden, besser über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag schmecken die Bohnen ohnehin am besten.

Serviertvorschlag *Schwarzaugenbohnen Silvester oder am Neujahrstag gegessen bringen Glück. Um das neue Jahr mit Stil zu beginnen, servieren Sie die Bohnen zu Creole Crown Roast (S. 93 f.) und reichen Cranberry-Ginger Crumble (S. 384) als Dessert.*



UNSERE ART LEUCHTFEUER

Unter den wenigen verbliebenen großen Drive-Ins im Land ist das Beacon („Leuchtf Feuer“) in Spartanburg, South Carolina, eine Klasse für sich. Es ist ein besserer Tribut an das kontrollierte Chaos als Manhattan, und der gute Geist J.C. Stobel fertigt Sie mit mehr Elan und Entschlossenheit ab als ein Taxifahrer in New York. In der Küche wird alles gekocht, was man in dem Staat für essbar hält, aber die meisten der Tausenden von Gästen, die am Wochenende einfallen, kommen wegen des Barbecues, das in turmhohen Sandwiches serviert wird.

Hand Salad

Bei einem schicken Dinner würde dieses Rezept wohl als Crudités (Rohkostteller) bezeichnet; unsere Variante wäre aber vermutlich etwas zu „roh“.

FÜR 8-10 PERSONEN

BARBECUE-VINAIGRETTE

120 ml Orangensaft, frisch gepresst

2½–3 EL Barbecuesauce auf Tomatenbasis, möglichst nicht zu süß oder mit flüssigen Rauch aromatisiert, z. B. Memphis Magic (S. 312)

2 TL Worcestershiresauce

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

120 ml unraffiniertes Maiskeimöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**ein Berg einfach zu handhabendes Gemüse –
Spargelstangen, Karottenstifte, Frühlingszwiebeln,**

**Gurkenstücke, Brokkoliröschen,
Zucchini-scheiben, Salatherzen vom Römersalat,
Kirschtomaten usw.**

**eine kräftige Prise Barbecue Dry Rub, z. B. Southwest
Heat (S. 51) oder Cajun Ragin' Rub (S. 48), Smoky
Salt (S. 49) oder Gewürzsalz**

1. Orangensaft, Barbecue- und Worcestershiresauce sowie Knoblauch sorgfältig mischen. Das Öl hineinfließen lassen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Das Gemüse auf einem Servierteller anrichten und mit dem Rub bestreuen. Das Dressing in eine kleine Schüssel gießen und in die Mitte des Tellers stellen. Das Ganze als Fingerfood zum Dippen servieren. Dressingreste halten sich im Kühlschrank mindestens 1 Woche.

Sweet and Sour Cukes

Eine kühle Mischung, egal wie heiß es draußen ist.

FÜR 6 PERSONEN

2 mittelgroße grüne Gurken, geschält und geschnitten

1 mittelgroße reife Tomate, geschnitten

1 mittelgroße grüne Paprikaschote, geschnitten

1 große Zwiebel, gewürfelt

250 ml weißer Essig

150 g Zucker

½ TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Das Gemüse in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren. Vor

dem Servieren mindestens 30 Minuten kalt stellen und anschließend noch einmal durchrühren. Dieser Salat hält sich im Kühlschrank einige Tage.



San Antonio Cactus and Corn Salad

Opuntiensprossen, eine Delikatesse im Südwesten der USA, sollten auch in anderen Regionen bekannter werden. Man erhält sie oft in der mexikanischen Abteilung des Supermarktes als „Nopalitos“ oder „Nopales“. Hier ergänzen die wohlschmeckenden Sprossen süßen Sommermais.

FÜR 6 PERSONEN

4 mittelgroße Kolben Zuckermais, gesmokt, gegrillt, geröstet oder gekocht

1½ Tassen Nopalitos, abgegossen und gewürfelt

100 g grüne Gurke, geschält und gewürfelt

1–2 kleine Roma- oder Eiertomaten, gewürfelt

2 EL frischer Koriander, fein gehackt

2 EL Frühlingszwiebel, geschnitten

NOPALITOS-DRESSING

3 EL Olivenöl, extra vergine

1 EL Limettensaft, frisch gepresst

1 frische Serrano-Chili oder Jalapeño, fein gehackt

¼ TL Salz

Salatblätter

1. Die Maiskörner vorsichtig von den Kolben herunterschneiden. In eine mittelgroße Schüssel geben und mit Nopalitos, Gurke, Tomaten, Sellerie, Koriander und Zwiebel mischen.

2. Die Dressingzutaten in einem kleinen Schraubglas mischen und dann über das Gemüse gießen. Den Salat bei Zimmertemperatur oder gut gekühlt auf Salatblättern angerichtet servieren.

Serviovorschlag *Der Salat kann – ohne die Salatblätter – zugleich als Salsa oder Relish dienen. Reichen Sie dazu einfach Tortillachips oder warme Maistortillas, und Sie haben eine tolle Vorspeise.*

Boarding House Macaroni Salad

Das ist der einzige Nudelsalat, den man zu echtem Barbecue servieren darf.

FÜR 6-8 PERSONEN

450 g Pasta, am besten Hörnchen- oder Muschelnudeln, gekocht und abgossen

180–250 g junger oder mittelalter Cheddar, fein gewürfelt

1½ Tassen frische oder gefrorene junge Erbsen

1 mittelgroße grüne Paprika, gewürfelt

1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt

160 ml süß-saures Relish

60 ml Mayonnaise

60 g Naturjoghurt

30 g Kirschpaprikaschoten, gehackt

weißer Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen, damit sich die Aromen entfalten können. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Salat mehrere Tage.

OKLAHOMAS BARBECUE-ADEL

Van's Pig Stand in Shawnee brüstet sich damit, das „älteste im Familienbesitz befindliche Restaurant in Oklahoma“ zu sein. Heute besitzt Familie Vandegrift natürlich ein modernes Gebäude, sie verwenden jedoch noch immer Barbecuerezepte, die für die große Eröffnung 1930 kreiert worden waren. Jerry Vandegrift fasste die Geschichte des Restaurants einst treffend zusammen: „Wir haben etliche Kriege, Feuer und sowas alles überstanden.“

Tangy Buttermilk Potato Salad

Kartoffelsalat ist ein unfehlbarer Weg in das Herz einer Frau. Männer und Kinder mögen ihn aber auch.

FÜR 6-8 PERSONEN

5 mittelgroße Backkartoffeln, geschält

½ grüne Paprikaschote, geschnitten

6 Radieschen, gerieben

4 hart gekochte Eier, gerieben

⅓ Tasse süß-saure Gurken, gehackt

3 EL der Gurkenflüssigkeit

4 Frühlingszwiebeln, geschnitten

BUTTERMILCH-DRESSING

180 ml Mayonnaise

120 ml Buttermilch

2 EL frische Petersilie, gehackt

1 EL + 1 TL Senf

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

¼ TL (oder mehr) Salz

1. Die Kartoffeln in einem großen Topf 15–20 Minuten weich kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, erneut abgießen und abkühlen lassen.

2. Paprikaschote, Radieschen, Eier, Gurken, Gurkensaft und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln in Stücke schneiden und unterrühren.

3. Die Dressingzutaten mischen. $\frac{3}{4}$ des Dressings über die Kartoffeln gießen und verrühren. Nach Geschmack Dressing bzw. Salz hinzugeben. Zugedeckt 2 Stunden, besser über Nacht kalt stellen und gut gekühlt servieren. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Salat mehrere Tage.

Alternative: Hot and Spicy Buttermilk Potato Salad

Wenn Sie eine scharfe Version der süß-sauren Gurken finden, können Sie damit den Salat aufpeppen. Ansonsten können Sie auch 1–2 fein gehackte Serrano-Chilis oder Jalapeños mit der grünen Paprika unterrühren.

DAS BESTE KARTOFFELSALATSANDWICH DER WELT

Ein Ribsandwich von C & K Barbecue in St. Louis vergisst man niemals. Unter der oberen Scheibe Weißbrot verbirgt sich Kartoffelsalat und macht aus einer ohnehin schwierig zu essenden Mahlzeit eine kleine Katastrophe. Als Fleisch stehen gesmokte Rippchen oder Hühnchen zur Auswahl, aber viele Einheimische bevorzugen „barbecued snoots“, frittierte Schweinenasenstreifen, die so knusprig sind wie Schwarte.

Hot German Potato Salad

Deutsche Siedler trugen in Zentral-Texas viel zur Barbecue-tradition bei. Zudem brachten sie Traditionen aus der Alten Welt mit, z. B. in Form von Rezepten wie diesem, das in unseren beiden Familien ein erklärter Favorit ist.

FÜR 6-8 PERSONEN

8 mittelgroße, rotschalige Kartoffeln, ggf. geschält

1½ Selleriestangen, fein geschnitten

½ grüne Paprikaschote, fein geschnitten

1 hart gekochtes Ei, geraspelt

⅓ Tasse frische Petersilie, gehackt

4 Scheiben Bauchspeck, geschnitten

½ mittelgroße Zwiebel, geschnittenen

2 TL Mehl

½ TL (oder mehr) Salz

¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

180 ml Bier

90 ml Apfelessig

1 EL + 1 TL Zucker

1 EL brauner Senf

1. Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Dann abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, erneut abgießen und abkühlen lassen.

2. Sellerie, Paprikaschote, Ei und Petersilie in eine große Schüssel geben. Die Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und unterheben.

3. Den Speck bei mittlerer Hitze braun und knusprig braten. Mit einem geschlitzten Löffel herausheben, abtropfen lassen und beiseitelegen. Die Zwiebel in das warme Fett geben und darin weich sautieren. Mehl, Salz und Pfeffer einstreuen und sorgfältig umrühren. Mit 120 ml Bier aufgießen, dann Essig, Zucker und Senf hinzufügen und alles aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und alles 2–3 Minuten

köcheln lassen.

4. Die Sauce über den Salat gießen und sorgfältig mischen. Der Salat sollte feucht aussehen, aber nicht zu flüssig sein. Falls er zu trocken ist, das restliche Bier unterrühren. Gegebenenfalls noch einmal abschmecken. Der Essig sollte markant sein, aber nicht zu intensiv hervorstechen. Kurz vor dem Servieren den Speck unterheben und den Salat heiß auf den Tisch bringen.

Serviervorschlag *Als herzhaften Lunch beim Smoken essen wir den Salat gern zu einem „deutschen Burrito“, einer Weizenmehltortilla, in die eine Bratwurst mit Senf und Zwiebeln gerollt wurde. Das Bier dürfen Sie nur weglassen, wenn Sie Franzose sind.*

Sweet Sally's Sweet Potato Salad

Süßkartoffeln sind eine interessante Alternative zu unseren üblichen Kartoffeln im Salat. In dieser Version baden wir Süßkartoffelstücke in einer spritzigen Sauce, in deren Mittelpunkt rauchige Chipotle-Chilis stehen. Wir widmen dieses Rezept der Erinnerung an unsere englische Freundin Sally Martin, die in den Südwesten der USA zog und begann, Chipotles in alles zu tun, außer in ihren Nachmittagstee.

FÜR 6 PERSONEN

etwa 900 g Süßkartoffeln, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten

1 mittelgroße rote Paprikaschote, geschnitten

1 Selleriestange, geschnitten

6–8 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten

2 EL frischer Koriander, gehackt

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

CHIPOTLE-DRESSING

80 ml Limettensaft, frisch gepresst

¼ Tasse Chipotle-Chilis aus der Dose

1 EL Ketchup

1½ TL Dijon-Senf

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

80 ml Olivenöl, extra vergine

1. Die Süßkartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten weich kochen. Dann abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, erneut abgießen und abkühlen lassen.

2. Paprika, Sellerie, Frühlingszwiebeln und Koriander in eine große Schüssel geben, die Kartoffeln hinzufügen und leicht mischen.

3. Alle Dressingzutaten (außer dem Öl) mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Nach und

nach das Öl hineinfließen lassen, bis die Mischung eindickt. Etwa $\frac{3}{4}$ über den Salat gießen und gut mischen. Der Salat sollte feucht aussehen, aber nicht zu flüssig sein. Falls er zu trocken ist, das restliche Dressing unterrühren. Gegebenenfalls noch einmal abschmecken. Zugedeckt mindestens 2 Stunden, besser über Nacht kalt stellen und gut gekühlt servieren. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Salat mehrere Tage.



Succotash Salad

Ihren Gästen und auch Ihnen wird diese interessante Variante eines Picknick-Partysalates garantiert schmecken.

FÜR 6 PERSONEN ODER MEHR

250 g frische, dünne, junge grüne Bohnen, geputzt und diagonal halbiert bzw. gedrittelt

2 Tassen frische oder gefrorene Baby-Limabohnen, Butterbohnen oder Edamame (junge Sojabohnen), gekocht

2 Tassen Maiskörner, gekocht

2 Selleriestangen, fein geschnitten

2 große Schalotten, fein gehackt

2 EL frische Petersilie, fein gehackt

SUCCOTASH SALAD DRESSING

90 ml Olivenöl, extra vergine

1½ TL Dijonsenf

¼ TL (oder mehr) Salz

1–2 Prisen Zucker

2 EL Apfelessig

1. Die grünen Bohnen einige Minuten dämpfen, bis sie gerade weich sind. Eiskalt abschrecken, damit sie ihre leuchtende Farbe behalten und dann abgießen. Mit Limabohnen, Mais, Sellerie, Schalotten und Petersilie in eine große Schüssel geben.

2. Die Dressingzutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Über den Salat gießen, mischen und zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen. Gut gekühlt oder bei Zimmertemperatur servieren.

Kraut Salad

Paul Bosland, der derzeit führende Experte für Chilischoten, war einst auf Sauerkraut spezialisiert. Er wechselte sein Fachgebiet als ihm klar wurde, dass Sauerkraut keine Wachstumsbranche war. Offensichtlich haben einfach noch nicht genug Menschen diesen Salat gekostet.

FÜR 6 PERSONEN

500 g frisches Sauerkraut

150 g Zucker

80 ml Apfelessig

½ Tasse Wasserkastanien, geschnitten

½ mittelgroße Zwiebel, geschnitten

½ kleine grüne Paprikaschote, geschnitten

½ kleine rote Paprikaschote, geschnitten

2 Karotten, fein gerieben

2 Selleriestangen, geschnitten

2 EL Pflanzenöl

1 EL Senfkörner

1 Prise Nelkenpulver

1. Das Sauerkraut abgießen, ausspülen, erneut sorgfältig abgießen und in eine große Schüssel geben.

2. Zucker und Essig in einem kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Die Mischung über das Sauerkraut gießen und kräftig durchrühren. Die restlichen Zutaten hineingeben und erneut umrühren. Zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen und gut gekühlt servieren. Im Kühlschrank hält sich der Salat einige Tage.



Asian Vegetable Slaw

Wenn die Gewürze Ihres Hauptgerichtes fernöstlich angehaucht sind, ist diese spritzige Kombination eine tolle Beilage.

FÜR 6-8 PERSONEN

ASIAN VEGETABLE DRESSING

180 ml Reissessig

6 EL Zucker

80 ml trockener Sherry

1 EL frischer Ingwer, geschält, fein gehackt

½ TL Salz

**1 getrocknete, kleine scharfe rote Chilischote
(optional)**

**5 locker gefüllte Tassen Chinakohl oder Bok Choy,
geschnitten**

180 g Kaiserschoten, längs gedrittelt und Stiele

entfernt

4 mittelgroße Karotten, gerieben

1 große rote Paprikaschote, gestiftelt

3 Frühlingszwiebeln, längs halbiert und dann diagonal in 3 cm lange Stücke geschnitten

1. Die Dressingzutaten in einem kleinen Topf mit 180 ml Wasser verrühren und bei starker Hitze aufkochen lassen. Anschließend die Temperatur reduzieren und die Sauce 5 Minuten köcheln. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und ggf. die Chilischote entfernen.

2. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen. Mit dem Dressing übergießen und gut durchrühren. 30 Minuten kalt stellen und dann servieren.

Arty Rice Salad

Dies war einer der ersten Salate, die Cheryl aß, als sie nach dem College ganz neu ins Barbecueland gezogen war. Er gehört bis heute zu ihren Favoriten.

FÜR 6 PERSONEN

2 Tassen Reis, gekocht

180 g marinierte Artischockenherzen, dünn geschnitten, mit Marinade

80 ml Mayonnaise

2 Selleriestangen, fein geschnitten

¼ Tasse mit Paprika gefüllte grüne Oliven

2 EL rote Paprikaschote, fein geschnitten

2 EL frische Petersilie, fein gehackt

3 Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten

1 eingelegte Jalapeño, fein gehackt

1 TL Currypulver

1 Prise Zucker

Salatblätter (optional)

Den Reis in einer großen Schüssel mit den restlichen Zutaten (außer den Salatblättern) mischen. Zugedeckt mindesten 30 Minuten kalt stellen. Gut gekühlt ggf. auf den Salatblättern angerichtet servieren.

Serviertvorschlag Während das Fleisch für das Abendessen im Smoker gart, können Sie diesen Salat als Lunch in halbierten roten Paprikaschoten servieren und dazu Blue Corn Muffins (S. 346) reichen.



DAS MÜSSEN YANKEES SEIN

Wollen Sie einmal Barbecuegeheimnisse aus einer anderen Perspektive kennenlernen, empfehlen wir Matt Kramer und Roger Sheppards *Smoke Cooking* (1967, Hawthorn Books). Es ist ein tolles Buch, das sich ganz den Barbecuemethoden

verschrieben hat, aber vom echten Barbecue haben die Autoren offensichtlich keine Ahnung. Sie nennen ihre Technik „Rauchgaren“ und bezeichnen sie als „Revolution in der Freiluftküche“.

Mango and Avocado Salad

Dieses Duo passt besonders gut zu tropisch angehauchten Hauptgerichten.

FÜR 6 PERSONEN

SELLERIESAMEN-DRESSING

60 g Zucker

60 ml Honig

60 ml weißer Essig

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

2 TL Zwiebel, gerieben

1 TL Senfpulver

1 TL Paprikapulver

½ TL Salz

250 ml Pflanzenöl

2 EL Selleriesamen

Rotkohl, grob geschnitten

3 reife Mangos, in Scheiben geschnitten

3 reife Hass-Avocados, entsteint, geschält und in Scheiben geschnitten

1. Alle Dressingzutaten (außer Öl und Selleriesamen) mit dem Pürierstab oder im Mixer mischen. Anschließend das Öl hineinfließen lassen, bis das Dressing eindickt. Die Selleriesamen vorsichtig unterheben.

2. Einen Servierteller mit dem Rotkohl auslegen. Die Mango- und Avocadoscheiben darauf hübsch anordnen und mit ein wenig Dressing beträufeln. Das restliche Dressing separat servieren.

3. Das Dressing hält sich im Kühlschrank einige Wochen und passt gut zu jedem fruchtigen Salat. Vor der erneuten Verwendung noch einmal gut durchrühren.



'Nana Nut Salad

Diesen Lieblingssalat aus unserer Kindheit hatten wir fast vergessen, bis wir am Buffet des Moonlite Bar-B-Qs in Owensboro, Kentucky, zufällig darauf stießen.

FÜR 6 PERSONEN

DRESSING

110 g Zucker

1 Eigelb, leicht verquirlt

3 EL weißer Essig

120 ml Miracel Whip (keine Mayonnaise!)

6 mittelgroße Bananen, in Scheiben geschnitten

½ Tasse gesalzene Erdnüsse, gehackt

gehackte Erdnüsse zum Garnieren (optional)

1. Zucker, Eigelb und Essig in einem kleinen Topf verrühren. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Vom Herd nehmen und Miracel Whip unterrühren.

2. Bananen und Erdnüsse in einer großen Schüssel mischen. Das Dressing darüberlöffeln und vorsichtig mischen. Nach Wunsch mit weiteren Erdnüssen bestreuen. Der Salat sollte kurz nach der Zubereitung verbraucht werden.



BUFFETHIMMEL

Familie Bosley nennt ihr Barbecuerestaurant in Owensboro „Kentucky’s Very Famous Moonlite“. Dem Anspruch werden sie gerecht, wenn man ihr gewaltiges Buffet betrachtet: drei lange Tische beladen mit Coleslaw, Jello-Salat, Burgoo, grünen Bohnen, Makkaroni, Maisbrot mit Sorghum, Hammel-, Rind- und Schweinefleisch, Huhn und genug Desserts, um jemanden, der gerade auf Diät ist, in den Wahnsinn zu treiben. Das Essen ist ausgezeichnet und kostet etwa das Gleiche wie ein Hotdog im Stadion der New York Yankees.

Devil-May-Care Eggs

Trotz ihres Feuers werden diese kleinen Teufel Sie an einem heißen Tag abkühlen. Falls Sie keine scharfen süß-sauren Gurken bekommen, verwenden Sie reguläre und geben mehr Jalapeños hinzu.

ERGIBT 24 STÜCK

12 hart gekochte Eier

3 EL Mayonnaise

2 EL scharfe süß-saure Gurken, fein geschnitten

2 EL eingelegte Jalapeños, fein gehackt

2 EL frischer Koriander, fein gehackt

1 EL + 1 TL Dijon-Senf

1 EL Frühlingszwiebeln, fein gehackt

1–2 TL Currypulver (optional)

Salz nach Geschmack

Korianderzweige zum Garnieren

1. Die Eier längs halbieren. Vorsichtig die Eigelbe entfernen und in eine Schüssel legen, die Eiweiße aufheben. Die Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken, die restlichen Zutaten unterrühren und abschmecken.

2. Die Mischung in die Vertiefungen der Eiweiße löffeln; soll es hübscher aussehen, dafür einen Spritzbeutel verwenden. Zugedeckt bis zum Servieren kalt stellen. Anschließend auf einem Teller mit den Korianderzweigen garniert anrichten.

Alternative: Simply Scrumptious Deviled Eggs Sind die anderen Gerichte bereits kräftig gewürzt, dürfen die Eier milder ausfallen. Gurken, Jalapeños, Koriander und Frühlingszwiebeln weglassen und das Currypulver auf $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL reduzieren, dafür 2 EL Mayonnaise zusätzlich hinzugeben. Etwas Paprikapulver darüberstäuben und mit Gartenkresse garniert servieren – da fühlt man sich in die 1950er-Jahre zurückversetzt!

Für das Einkochen braucht man nur wenig Zubehör, das alles nicht sehr teuer ist. Am wichtigsten sind ein großer Suppentopf und eine Zange zum Greifen der Einweckgläser, die in das kochende Wasser gestellt oder wieder herausgeholt werden. Ein breiter Trichter ist nützlich, aber nicht unbedingt notwendig. Verwenden Sie Gläser in der angegebenen Größe, da sich Änderungen auf die Verarbeitungszeit auswirken. Lassen Sie die fertigen Gläser 12 Stunden ruhig stehen. Prüfen Sie dann die Deckel und stellen Sie alle Gläser kalt, die nicht versiegelt sind. Den Rest an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Okra Pickles

Uns gefällt, wie es spritzt, wenn man in diese knackigen Leckerbissen hineinbeißt. Außerdem müssen wir immer grinsen, erinnern sie uns doch an die „Fighting Okras“ der Delta State University in Mississippi, die ihren Spitznamen ihren grünen Trikots verdanken.

ERGIBT ETWA 2½ L

900 g kleine Okras

700 ml Apfelessig

2 EL Pökelsalz oder 2 gehäufte EL Haushaltssalz

1 TL Worcestershiresauce

1 TL Tabasco oder eine andere scharfe Chilisauce

5 ganze getrocknete kleine Chilischoten, am besten Cayenne oder Pequin

5 Knoblauchzehen

5 frische Dillblütendolden

1¼ TL Senfkörner

- 1.** Die Okras in einer Schüssel 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, damit sie prall werden.
- 2.** In der Zwischenzeit 5–6 Einweckgläser à 500 ml nach Herstelleranweisung sterilisieren.
- 3.** Kurz bevor die Okras fertig gebadet haben, den Essig mit 250 ml Wasser, Salz, Worcestershiresauce und Tabasco in einem mittelgroßen Topf aufkochen und dann köcheln lassen, während die Gläser gefüllt werden.
- 4.** Die Okras mit sauberen Händen aufrecht in die Gläser stellen, sodass oben 1½ cm Platz bleibt. Je eine Chilischote, Knoblauchzehe, Dillblütendolde und 1 Portion Senfkörner hinzugeben. Das Ganze soll ansehnlich im Glas angeordnet sein.
- 5.** Die Einweckflüssigkeit hineinfüllen, sodass oben etwa 1½ cm Platz bleibt, und die Gläser dann verschließen.
- 6.** Anschließend 10 Minuten in kochendes Wasser stellen. Das eingelegte Gemüse vor dem Essen

mindestens 1 Woche, besser aber mehrere Wochen ziehen lassen.

Serviervorschlag *Machen Sie die eingelegten Okras zum Mittelpunkt eines umwerfenden Snacktellers für den nächsten Fußballabend. Füllen Sie den Teller mit verschiedenen eingelegten Gemüsesorten und ergänzen Sie die selbst zubereiteten Köstlichkeiten mit einigen gekauften Varianten, falls nötig.*

Bodacious Bread-and-Butter Pickles

Eine Freundin kochte diese Gurken am selben Tag ein, als sie ihr neues Kätzchen bekam. Von beiden war sie so begeistert, dass sie die Samtpfote „Pickles“ nannte.

ERGIBT ETWA 1½ L

etwa 1½ kg ungeschälte dicke Gurken zum Einwecken, je etwa 10–12 cm lang, in etwas mehr als ½ cm dicke Scheiben geschnitten

1 große süße oder Gemüsezwiebel, in ½ cm dicke Ringe geschnitten

1 mittelgroße rote Paprikaschote, in ½ cm dicke Ringe geschnitten

2 frische mittelgroße Jalapeños, in ½ cm dicke Ringe geschnitten (optional)

12 Eiswürfel

3 EL Pökelsalz oder 3 gehäufte EL Haushaltssalz

550 g brauner Zucker

350 ml Apfelessig

2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

2 TL gelbe Senfkörner

2 TL Pfefferkörner

2 TL Selleriesamen

1½ TL Kurkuma, gemahlen

1. Drei Einweckgläser à 500 ml nach Herstelleranweisung sterilisieren.

2. Gurken, Zwiebel, Paprika und Jalapeños in einer großen, nichtreaktiven Schüssel mischen. Die Eiswürfel hineingeben und alles schwenken. Die Mischung mit dem Salz bestreuen und erneut schwenken, dann bei Zimmertemperatur 3 Stunden ziehen lassen. Aus den Gurken wird in dieser Zeit eine Menge Wasser austreten.

3. Die Flüssigkeit abgießen, das Ganze mit kaltem Wasser abspülen und erneut sorgfältig abgießen.

4. Zucker, Essig, Knoblauch und die restlichen Gewürze in einem großen, schweren Topf verrühren und bei starker Hitze aufkochen lassen. Die

Gurkenmischung hineingeben und erneut aufkochen lassen. Nun das Ganze auf die Gläser verteilen, sodass oben etwa 1½ cm Platz bleibt und dann fest verschließen. Die Gurken vor dem Essen mindestens 1 Woche kalt stellen. Das Ganze hält sich einige Monate.



Carolina Jerusalem Artichoke Pickles

Die Jerusalem-Artischocke hat weder etwas mit dem Heiligen Land zu tun noch mit Artischocken. In Deutschland sind sie als Topinambur besser bekannt. Die knubbeligen kleinen Knollen schmecken leicht süßlich und sind schön knackig. Vom Winter bis in den Frühling hinein findet man sie in gut sortierten Supermärkten bzw. Bioläden und im Herbst auf Wochenmärkten.

ERGIBT ETWA 2½ L

700 ml Apfelessig

160 ml Wasser

150 g brauner Zucker

1 EL Pökelsalz oder 1 gehäufter EL Haushaltssalz

1 TL Pimentsamen, zerdrückt

½ TL Kurkuma, gemahlen

etwa 1½ kg Topinambur, kräftig abgebürstet, aber ungeschält, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten

1 mittelgroße Zwiebel, in Ringe geschnitten

5 getrocknete ganze rote Chilischoten, am besten Cayenne oder Pequin

5 Nelken

2 TL Senfkörner

2 TL Selleriesamen

1. 5–6 Einweckgläser à 500 ml nach Herstelleranweisung sterilisieren.

2. Essig, Wasser, Zucker, Salz, Piment und Kurkuma in einem großen Topf mischen, aufkochen und dann 3–5 Minuten köcheln lassen.

3. Die Topinamburscheiben und Zwiebelringe in die Gläser füllen und jeweils eine Chilischote, Nelke und eine Portion Senfkörner und Selleriesamen dazugeben.

4. Die Einweckflüssigkeit einfüllen, sodass oben etwa 1½ cm Platz bleibt, und die Gläser dann verschließen.

5. Anschließend 10 Minuten in kochendes Wasser stellen. Das eingelegte Gemüse vor dem Essen mindestens 1 Woche, besser aber mehrere Wochen ziehen lassen.

GEMEINSAMES „Q“ IN KANSAS

Humphrey Bogarts berühmte Zeile „Schau mir in die Augen, Kleines“ ist etwas, dem man bei Roy's in Hutchinson, Kansas, nicht entgehen kann. Dort sitzen sich alle Gäste an einem großen runden Tisch gegenüber. Ein Dutzend begeisterter Esser stürzt sich gleichzeitig auf das Barbecue, und das allgemeine Geschmatze kann man bis nach Wichita hören.

Wonderful Watermelon Pickles

Außerhalb der Südstaaten findet man diese kleinen Köstlichkeiten nur selten, deshalb werden Sie diese selbst herstellen müssen. Heben Sie einfach die Schale der nächsten Wassermelone auf, die Sie essen und nehmen Sie sich an den darauffolgenden drei Tagen ein wenig Zeit.

ERGIBT ETWA 4 L

ERSTER TAG

Schale von 1 großen Wassermelone, gewürfelt (etwa 16 Tassen)

¾ Tasse Pökelsalz oder etwas mehr Haushaltssalz

4 l Wasser

ZWEITER TAG

etwas mehr als 1¼ kg Zucker

1 l weißer Essig

440 g brauner Zucker

2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten

1 EL Nelken

1 EL Pimentkörner

4 Zimtstangen, halbiert

¼ TL Senfkörner

Erster Tag

1. Dies ist der schwierigste Teil der Zubereitung. Die Wassermelonenschale in größere Stücke schneiden. Das restliche rote Fruchtfleisch abkratzen und mit einem kleinen Messer die grüne Schale dünn abschneiden. Das ist nicht schwierig, aber etwas zeitaufwändig. Anschließend die verbleibende weiße Schale in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Das Salz in einer großen Schüssel in dem Wasser auflösen und die Schalenwürfel hineingeben. Die Schüssel mit einem Teller zudecken und diesen ggf. beschweren, sodass die Schalenwürfel komplett von der Flüssigkeit bedeckt sind. Anschließend 24

Stunden ziehen lassen.

Zweiter Tag

3. Die restlichen Zutaten in einem großen Topf mischen und aufkochen lassen, dann den Sirup 5 Minuten köcheln lassen.

4. In der Zwischenzeit die Melone abgießen, abspülen und erneut abgießen. Anschließend die Schüssel ausspülen und die Melonenstücke wieder hineinlegen. Den heißen Sirup darübergießen, die Schüssel locker zudecken und weitere 24 Stunden ruhen lassen.

Dritter Tag

5. Acht Einweckgläser à 500 ml nach Herstelleranweisung sterilisieren.

6. Die Melonenwürfel mit dem Sirup in einen großen Topf gießen und aufkochen lassen. Anschließend die Würfel locker in die Gläser füllen, die Zitronenscheiben und Gewürze gleichmäßig darin verteilen und mit dem Sirup übergießen, sodass oben etwa 1½ cm Platz bleibt. Fest verschließen.

7. Anschließend 10 Minuten in kochendes Wasser

stellen. Die Schalenwürfel vor dem Essen mindestens 1 Woche, besser aber mehrere Wochen ziehen lassen.

EIN MEISTER AUS KANSAS CITY

Nur wenige Menschen haben mehr Barbecue-Wettbewerbe gewonnen als Paul Kirk, Kansas Citys Barbecuekönig. Der Sieger des American Royal Wettbewerbes, des Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecues und sogar des Irish Cup Internationals geht mit seinen Geheimnissen äußerst offen um und teilt sie in Kochlehrgängen und Büchern mit seinen Anhängern. Seinen Wälzer *Paul Kirk's Championship Barbecue Sauces* (1997, Harvard Common Press) sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

Green Tomato Chowchow

Chowchow, ein Relish auf Senfbasis, gibt es in mehr Varianten als Pickup-Trucks vor einer Countrybar. Dieses Rezept gehört zu unseren Favoriten.

ERGIBT ETWA 2½ L

900 g grüne Tomaten

700 g Blumenkohl

450 g süße oder Gemüsezwiebeln

2 große Paprikaschoten, je 1 rote und grüne

2 frische Jalapeños

3 EL Pökelsalz oder 3 gehäufte EL Haushaltssalz

600 ml Apfelessig

330 g Zucker

2 EL Pökelgewürz

1 EL Selleriesamen

1 EL Senfkörner

2 TL Senfpulver

½ TL Ingwer, gemahlen

1. Das ganze Gemüse schubweise in der Küchenmaschine klein hacken. Chowchow besteht grundsätzlich aus sehr kleinen Stücken, sollte aber nicht püriert sein.

2. Das Gemüse dann in eine große Schüssel geben und mit dem Salz bestreuen. 2–4 Stunden ziehen lassen und dabei gelegentlich umrühren. In dieser Zeit wird eine ganze Menge Wasser austreten. Sorgfältig abgießen aber nicht abspülen.

3. 5–6 Einweckgläser à 500 ml nach Herstelleranweisung sterilisieren.

4. Essig, Zucker und Gewürze in einem großen Topf aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und alles 10 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse und die Gewürze hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Mischung noch einmal 2–3 Minuten aufkochen lassen. Das heiße Chowchow in die Gläser füllen, oben etwa 1½ cm

Platz lassen und dann fest verschließen.

5. Danach 10 Minuten in kochendes Wasser stellen. Das Chowchow vor dem Essen mindestens 1 Woche, besser aber mehrere Wochen ziehen lassen, damit sich die Aromen vollständig entfalten können.

Servievorschlag *Unserer Ansicht nach schmeckt nichts besser auf Barbecuesandwiches als Chowchow, das die Reichhaltigkeit des gesmokten Fleisches zum einen mildert, zum anderen aber auch ergänzt.*

EIN FANTASTISCHER PITSTOP

An der alten Route 66, heute Interstate 40, steht Jiggs Smoke House in Clinton, Oklahoma, das wie eine alte Blockhütte aussieht, die mit Rauch „gestrichen“ wurde. Die Pitmaster smoken alles, was nicht bei drei auf den Bäumen ist und verkaufen es pfundweise, zusammen mit Gläsern voll Chowchow und anderen großartigen Relishes.



Squash Relish

Dieses spritzige, süß-saure Relish ist eine weitere großartige Idee aus dem Cajun Country.

ERGIBT ETWA 2 L

$\frac{2}{3}$ Tasse Pökelsalz oder etwas mehr Haushaltssalz

1 kg gelbe Zucchini, geschnitten

660 g Zucker

500 ml weißer Essig

2½ EL Selleriesamen

2½ EL Senfkörner

250 g Zwiebeln, gehackt

250 g rote und grüne Paprikaschoten, geschnitten

6 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten

1. 4–5 Einweckgläser à 500 ml nach

Herstelleranweisung sterilisieren.

2. Das Salz in einer großen Schüssel in etwa 3 l Wasser auflösen. Die Zucchini hineingeben und 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend abgießen, abspülen und erneut abgießen. Das Ganze zweimal wiederholen.

3. Zucker, Essig, Selleriesamen und Senfkörner in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Zucchini und das restliche Gemüse unterrühren und dann erneut aufkochen lassen.

4. Die Mischung in die Gläser füllen, sodass oben etwa 1½ cm Platz bleibt und dann fest verschließen. Anschließend 10 Minuten in kochendes Wasser stellen. Das Relish schmeckt am besten, wenn es mindestens 2 Wochen ziehen konnte.



WIE DER KALTE KRIEG WIRKLICH ENDETE

Als eine Gruppe amerikanischer Pitmaster 1990 sowjetische Köche zu einem Barbecue-Wettbewerb herausforderte, gingen

die Wild Boars aus Walls, Mississippi, unter Führung von Gene und Patti McGee als Sieger daraus hervor. Gastgeber des Wettbewerbes waren Esten, die jedoch gegen die Meister aus Mississippi keine Chance hatten.

Corn and Watermelon Pickle-lilli

Chris Schlesinger, ein Chefkoch aus Cambridge, Massachusetts, und Kochbuchautor John Willoughby - beide große Anhänger des echten Barbecues - kreierten das Original dieses Rezeptes für ihr großartiges Buch *The Thrill of the Grill* (1990, William Morrow). Wir haben ein bisschen damit herumgespielt, um es an gesmoktes Essen anzupassen. Die Konsistenz ist am besten, wenn die Gemüsestücke nicht größer als Maiskörner sind.

ERGIBT ETWA 500 ML

2 mittelgroße Maiskolben, gesmokt, geröstet oder gekocht

250 ml Wonderful Watermelon Pickles (S. 367 f.), fein gehackt

½ mittelgroße rote Zwiebel, fein gehackt

½ mittelgroße rote Paprikaschote, fein gehackt

120 ml Apfelessig

60 g brauner Zucker

¾ TL Chilipulver

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 EL frischer Koriander, fein gehackt

1. Die Maiskörner von den Kolben herunterschneiden und in einer mittelgroßen Schüssel mit den Watermelon Pickles mischen.

2. Die restlichen Zutaten (außer dem Koriander) in einem kleinen Topf 1 Minute aufkochen lassen und dann über die Maismischung gießen. Das Relish mindestens 1 Stunde kalt stellen und unmittelbar vor dem Servieren den Koriander unterrühren.

Serviertvorschlag Wenn Sie gesmoke Pute übrig haben, sollten Sie ein Sandwich mit getoastetem Sauerteigbrot, altem Cheddar und diesem Relish daraus machen.

FUSION FOOD

Der Begriff *Piccalilli* bezieht sich auf zahlreiche stark gewürzte Relishes. Chowchows sind ähnlich, beinhalten aber meist zusätzlich Senf. Ursprünglich stammt die Mischung aus Indien - britische Siedler brachten die Grundidee mit zurück nach Hause und von dort aus, vor dem Unabhängigkeitskrieg, über den Atlantik nach Amerika.

Bourbon Peaches

Bourbon verleiht vielen Lebensmitteln eine rauchige Süße, ganz besonders aber zarten Pfirsichen frisch vom Baum.

FÜR 4-6 PERSONEN

900 g kleine reife, aber feste Pfirsiche, geschält

220 g Zucker

120 ml Bourbon

1 Zimtstange

8–10 Pfefferkörner weitere

2 EL Bourbon (optional)

1. Alle Zutaten (außer dem optionalen Bourbon) mit 500 ml Wasser in einem schweren Topf mischen. Bei starker Hitze aufkochen lassen und etwa 5 Minuten kochen, bis sich die Pfirsiche leicht mit einer Gabel anstechen lassen, aber noch nicht zu weich sind.

2. Den Topf vom Herd nehmen und dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nun zugedeckt mindestens 24 Stunden kalt stellen. Gegebenenfalls einen beschwerten Teller auf den Topf stellen, damit die Pfirsiche ganz vom Sirup bedeckt sind. Vor dem Servieren den Sirup kosten und nach Bedarf den restlichen Bourbon unterrühren. Gut gekühlt oder bei Zimmertemperatur auf den Tisch bringen. Im Kühlschrank halten sich die Pfirsiche bis zu 1 Woche und werden dabei weicher.



BARBECUEURLAUB

Chris Schlesinger und John Willoughby unternahmen 1989 eine Reise in Sachen Barbecue. Sie fuhren quer durchs Land und probierten überall das örtliche „Q“. Im *Cook's Magazine* berichteten sie, dass sie „von Ohio bis Texas in ausgebrannten Schuppen und McDonalds-Klonen aßen, und sich Stil und Qualität extrem unterschieden. Die Menschen, die wir trafen, fuhren ohne mit der Wimper zu zucken durch fünf Landkreise, um ihr Lieblingsbarbecue zu essen, und sie waren natürlich alle Barbecueexperten“.



Bodenständige Desserts



Ein Barbecue sollte immer mit einem Dessert abgeschlossen werden, selbst wenn es nur ein Schokoriegel an der Kasse ist. Süß folgt Rauch so natürlich wie verliebte Blicke engen Jeans nachschauen.

Die besten Desserts sind aber natürlich vor allem die alten amerikanischen Klassiker. In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen modernisierte Versionen vieler Favoriten, die speziell dafür kreiert wurden, eine herzhafterauchige Mahlzeit perfekt abzurunden.

Peanutty Pie

Einige Erdnuss-Pies haben eine ähnliche Konsistenz wie Pekan-Pie, wir aber bevorzugen diese kühle, cremige Variante zum Barbecue.

FÜR 6-8 PERSONEN

BODEN

1¼ Tassen Vollkorn-Butterkeksbrösel

2 EL Zucker

70 g Butter, geschmolzen

FÜLLUNG

250 g Schlagsahne

250 g weicher Frischkäse

1¼ Tassen cremige Peanut Butter (keine deutsche Erdnusscreme verwenden!)

1 EL Vanilleextrakt

110 g Puderzucker

$\frac{1}{3}$ Tasse Erdnüsse, am besten honeyroasted, gehackt

Schokoladensauce (optional)

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die Keksbrösel in einer Schüssel mit dem Zucker mischen. Die Butter hineingießen und sorgfältig durchrühren.

3. Die Mischung am Boden und an den Seiten einer Pie-Form (23 cm Durchmesser) andrücken. 10 Minuten backen, bis sich der Boden leicht gefestigt hat. Dann zum Abkühlen beiseitestellen.

4. Die Sahne steif schlagen und beiseitestellen. Frischkäse, Peanut Butter, Vanille und Puderzucker in einer weiteren Schüssel kräftig verrühren. Anschließend die Sahne sorgfältig unterheben. Die Füllung auf dem Kuchenboden verteilen und die Erdnüsse darüberstreuen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

5. Als Höhepunkt dazu Ihre Lieblingsschokoladensauce servieren. Die Pie hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

ER WILL MAL GROSS UND STARK WERDEN

Als wir 1992 während der Recherche für die erste *Smoker-Bibel* durch das Land reisten, war der Wettbewerb im Pie-Essen beim International Bar-B-Q Festival in Owensboro, Kentucky, eines der eindrucksvollsten Erlebnisse. In jenem Jahr gewann der dreizehnjährige Roger Morris den 1. Preis im Wert von 100 US-Dollar, indem er die Luft anhielt und einen ganzen Banana-Cream-Pie in gewaltigen Bissen verschlang. Und weil er danach immer noch Hunger hatte, nahm er einige Minuten später am Wettbewerb im Hammel-Essen teil und versuchte, ein ganzes Barbecuesandwich mit einem Bissen herunterzuwürgen.

Run for the Roses Pie

Diese Pie wird traditionell anlässlich des Kentucky Derbys serviert und bietet einen wahren Triple-Crown-Abschluss für ein Barbecue.

FÜR 6-8 PERSONEN

220 g brauner Zucker

**160 ml Zuckerrohrsirup oder 80 ml heller Maissirup
+ 80 ml Melasse**

50 g Butter

3 EL Kentucky Bourbon

½ TL Vanilleextrakt

½ TL Salz

4 große Eier

1 EL Vollmilch + 1 EL Sahne

250 g Walnussstücke

$\frac{1}{3}$ Tasse Schokotropfen (oder gehackte Blockschokolade)

1 ungebackener Pieboden à 23 cm (siehe S. 379, Pan Fried Pies, die Hälfte der Zutaten für den Boden verwenden)

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Zucker, Sirup, Butter, Bourbon, Vanille und Salz in einem großen schweren Topf unter ständigem Rühren aufkochen und dann 1 Minute kochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Eier, Milch und Sahne in einer Schüssel schaumig schlagen und dann sorgfältig unter den abgekühlten Sirup rühren. Die Walnüsse und Schokotropfen unterheben und die Masse auf dem Pieboden verteilen.

4. 45–50 Minuten backen, bis sich ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sauber herausziehen lässt. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Servievorschlag Servieren Sie am Tag des Kentucky Derbys Almost Owensboro Mutton (S. 128 f.) auf Sandwiches sowie einen großen Topf Kentucky

Burgoo (S. 329). Spülen Sie das Ganze mit Derby Day Mint Juleps (S. 403) herunter und reichen Sie als großes Finale diese Pie.

IKONISCHER RAUCH

Molly O'Neill, Autorin des wundervollen *New York Cookbook*, kennt sich mit Barbecue aus. Sie schrieb einst im New York Times Magazine: „Barbecuerauch ist für die Skyline von Texas, was Turmspitzen von Kathedralen für europäische Hauptstädte sind: etwas Heiliges, Ikonen der Identität.“

Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble

Wildblaubeeren sind nicht immer leicht zu finden; die beste Chance hat man noch auf Bauernmärkten oder man sammelt sie selbst. Eine gute Alternative sind Kulturblaubeeren. Weniger geeignet sind Kulturheidelbeeren, die weißes Fruchtfleisch haben und deutlich weniger aromatisch schmecken, dafür aber süßer sind. In diesem Fall müssten Sie die Zuckermenge reduzieren.

FÜR 6-8 PERSONEN

4 Tassen Blaubeeren

etwa 150 g Zucker

3 EL Instant-Tapioka (alternativ Maisstärke)

Saft von 1 Zitrone

1 Prise Muskatnuss

1 ungebackener Pieboden à 23 cm (siehe S. 379, Pan Fried Pies, die Hälfte der Zutaten für den Boden verwenden)

50 g Mehl

75 g Zucker

50 g weiche ungesalzene Butter

30 g Kokosflocken

1. Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

2. Die Beeren in einer Schüssel mit genug Zucker mischen, dass sie süß, aber noch ganz leicht säuerlich sind. Tapioka, Zitronensaft und Muskatnuss unterrühren. Die Mischung auf dem Pieboden verteilen.

3. Die Pie 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 18–20 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Pie aus dem Ofen nehmen und die Kokosmischung gleichmäßig darüberstreuen.

5. Zurück in den Ofen stellen und weitere 25–30 Minuten backen, dabei die Pie ggf. mit Alufolie abdecken, falls die Streusel zu dunkel werden. Die fertige Pie sollte oben goldbraun und knusprig sein. Warm servieren.

KALORIEN REDUZIEREN

Sollte Ihnen nach dem Barbecue der Sinn nach etwas Leichterem stehen, servieren Sie einen Teller mit Früchten der Saison - oder Sie gehen direkt zum letzten Rezept in diesem Abschnitt, *The Best Cure for a Southern Summer* (S. 399). Auch gesmoktes Obst aus dem Abschnitt *Paradiesisches Gemüse* oder ein süßes Getränk aus *Kühle fröhliche Getränke* wären Alternativen.

Key Lime Pie

Serviert Ihnen heute jemand „Key Lime Pie“, ist das meist eine Mogelpackung. Es kann noch immer eine großartige Pie sein, aber mit echten Limetten aus den Florida Keys werden sie nur noch selten hergestellt, seit die Plantagen 1926 bei einem Hurrikan fast vollständig vernichtet wurden. In Deutschland bekommt man Echte Limetten, auch als Mexikanische Limetten (Achtung, den Unterschied zu Gewöhnlichen Limetten, auch Persische Limetten genannt, berücksichtigen!) in guten Supermärkten oder in Fachgeschäften.

FÜR 6-8 PERSONEN

BODEN

1¼ Tassen Vollkorn-Butterkeksbrösel

2 EL Zucker

2 TL Schale einer Limette, abgerieben

70 g Butter, geschmolzen

FÜLLUNG

etwa 500 ml Schlagsahne

**400 ml gezuckerte Kondensmilch, z. B.
Milchmädchen**

**180 ml Limeade-Konzentrat (evtl. durch mehr
Limettensaft mit etwas Zucker ersetzen)**

90 ml Limettensaft

2 TL Limettenschale, abgerieben

1/8 TL Vanilleextrakt

Limettenscheiben zum Garnieren

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Keksbrösel, Zucker und Limettenschale in einer Schüssel mischen und anschließend die Butter unterrühren.

3. Die Mischung in einer Pie-Form (23 cm Durchmesser) andrücken. 10 Minuten backen, bis

sich der Boden leicht gefestigt hat. Dann zum Abkühlen beiseitestellen.

4. Die Sahne mit einem Handrührgerät sehr steif schlagen. Die restlichen Zutaten hinzugeben (außer den Limettenspalten) und weiterschlagen, bis alles gut vermischt ist. Die Füllung auf dem Pieboden verteilen und mit den Limettenspalten garnieren. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen und gut gekühlt servieren.

Serviovorschlag *Diese cremige Pie passt zu würzigen gesmokten Gerichten wie dem Pit Pot Roast (S. 118 f.), Humdinger Hamburgers (S. 123 f.) oder Peppered Catfish (S. 190).*

Alternative: Mango-Topped Key Lime Pie Die Limettengarnierung weglassen; dafür 1 reife, pralle Mango in schöne Scheiben schneiden und in etwa 2 TL Limettensaft und 1 TL abgeriebener Limettenschale schwenken. Nachdem die Pie mindestens 3 Stunden gekühlt wurde, die Mangoscheiben fächerförmig in der Mitte anordnen, dass man die hellgrüne Füllung rundherum noch sieht.

Lemon Pudding Ice Cream Pie

Säuerlich, fruchtig, eisig, cremig, knusprig - jeder Bissen bringt ein neues köstliches Geschmackserlebnis.

FÜR 6-8 PERSONEN

ZITRONENPUDDING

160 g Zucker

2 EL Maisstärke

1/8 TL Salz

5 große Eigelb, leicht verquirlt

90 ml Zitronensaft, frisch gepresst

Schale von 1 Zitrone, abgerieben

30 g Butter

BODEN

1 Tasse Vollkorn-Butterkeksbrösel

40 g Pekannussstücke

2 EL Zucker

Schale von 2 Zitronen, abgerieben

70 g Butter, geschmolzen

4 Tassen weiches Vanilleeis

2 EL Pekannussstücke zum Garnieren (optional)

1. Zucker, Maisstärke und Salz in einem Topf mischen und mit 180 ml Wasser sorgfältig verrühren. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. Eigelbe, Zitronensaft und -schale in einer kleinen Schüssel verrühren und langsam etwa 1/2 Tasse der heißen Mischung unterrühren. Das Ganze zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren in 7–10 Minuten ganz langsam aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Der Pudding sollte eingedickt sein, wird aber noch fester. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

3. Keksbrösel, Pekannüsse, Zucker und Zitronenschale mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine zu Krümeln verarbeiten und die Butter unterrühren.

4. Die Mischung in einer Pie-Form (23 cm Durchmesser) andrücken. 10 Minuten backen, bis sich der Boden leicht gefestigt hat. Dann zum Abkühlen beiseitestellen.

5. Sind sowohl der Pudding als auch der Pieboden abgekühlt, die Pie zusammensetzen. Etwa die Hälfte des Vanilleeises auf dem Pieboden verteilen. Darüber die Hälfte des Puddings geben und das Ganze 15 Minuten tiefkühlen. Aus dem Eisschrank nehmen und das restliche Eis darauf verteilen und glatt streichen. Den übrigen Pudding dekorativ darübergeben, sodass das Eis zum Teil noch sichtbar ist. Nach Wunsch mit Pekannüssen bestreuen.

6. Die fertige Pie mindestens 2 Stunden einfrieren. Aus dem Eisschrank nehmen und vor dem Servieren 5–10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Pan-Fried Pies

Gebratene Pies sind zum Barbecue stets beliebt. Die meisten Versionen werden frittiert, aber wir mögen sie lieber wie in diesem Rezept, wie es auch in der Gegend um Owensboro, Kentucky, üblich ist.

FÜR 8 PERSONEN

BODEN

280 g Mehl

1 TL Salz

90 g Schmalz oder Pflanzenfett, z. B. Palmin, gut gekühlt

90 g Butter, gut gekühlt

70–100 ml eiskaltes Wasser

FÜLLUNG

1½ Tassen getrocknete Pfirsiche

½ Tasse Pfirsichkonfitüre

30 g Pekannüsse, sehr fein gehackt

Butter zum Braten

1. Mehl und Salz mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine mischen. Schmalz und Butter dazugeben und weiterrühren, bis grobe Krümel entstehen. Das Wasser löffelweise hineingeben, bis ein Teig entsteht, der gerade eben zusammenhält. Daraus eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten (und bis zu 2 Tage) kalt stellen.

2. Die Pfirsiche in einem schweren Topf mit 350 ml Wasser bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte prall und weich sind und das meiste Wasser aufgesogen haben. Gegebenenfalls etwas mehr Wasser dazugeben.

3. Nun die Pfirsiche abgießen, fein schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Konfitüre und Nüsse unterrühren und beiseitestellen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–5 mm dick ausrollen und 8 cm große Kreise ausstechen.

5. Die Füllung nun auf den Teigkreisen verteilen, die Ränder anfeuchten und die Pies halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

6. Die Butter kurz vor dem Servieren bei mittlerer Hitze in einer schweren Pfanne schmelzen. Es sollte so viel Butter sein, dass die Pies zu einem Drittel eingetaucht sind. Die Pies etwa 8–10 Minuten braten, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Heiß servieren.

Alternative: Deep-Fried Pies Diese Version wird knuspriger, was vielen besser schmeckt. Die kleinen Pies in Pflanzenfett oder -öl bei 180 °C goldbraun frittieren.

S'more Quesadillas

Jeder Schokoladenfan wird diese einfache, anheimelnde Version des alten Lagerfeuerklassikers lieben. Wenn wir smoken, wärmen wir die Leckereien auf der Firebox auf, man kann sie aber auch grillen oder in einer Pfanne braten.

FÜR 8 PERSONEN

4 dünne Weizentortillas

4 Schokoriegel à 50 g

1 Tasse Mini-Marshmallows

1 Tasse Vollkorn-Butterkekse, in mundgerechte Stücke zerbröselt

Falls die Tortillas zu steif sind, um sich leicht in der Mitte zusammenklappen zu lassen, einige Sekunden in der Pfanne erwärmen. Auf die Hälfte jeder Tortilla eine gleich große Portion Schokolade, Marshmallows

und Kekse geben. Die leere Hälfte darüberklappen und mit einem Zahnstocker feststecken. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Tortillas 2–3 Minuten darin braten, bis Schokolade und Marshmallows geschmolzen und klebrig und die Tortillas knusprig und goldbraun sind. In 8 Stücke schneiden und sofort heiß servieren. Dazu reichlich Servietten reichen.

BARBECUE NETWORKING

Die National Barbecue Association (www.nbbqa.org), eine sehr aktive und ständig wachsende Organisation, vereint Gastronomen, Caterer, Gerätehersteller, Saucenproduzenten und Hobbyköche. Für einen Jahresbeitrag von 50 US-Dollar (Einzelmitgliedschaft), 175/200 US-Dollar (Businessmitgliedschaft) erhält man den monatlichen Newsletter Barbecue Today sowie eine Einladung zur jährlichen Tagung und Messe.



Fruit Pizza

Der perfekte Abschluss für einen gelungenen Abend.

FÜR 8 PERSONEN

BODEN

170 g Butter

60 g Puderzucker

180 g Mehl

TOPPING

250 g weicher Frischkäse

120 g Marzipanrohmasse

60 g Zucker

1 großes Ei

1 TL Vanilleextrakt + einige Tropfen Bittermandelöl

3–3½ Tassen bunte Obstmischung (z. B.

Erdbeerstücke, Blaubeeren, Himbeeren, Kiwischeiben, Ananasstücke, Aprikosenstücke, Orangen- oder Mandarinspalten ohne Häutchen usw.)

1 Tasse Johannisbeer- oder Aprikosengelee

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 EL Brandy oder Triple sec

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Pizzablech mit 30 cm Durchmesser einfetten.

2. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät mischen. Das Mehl hineinstreuen und alles sorgfältig durchrühren. Anschließend den weichen Teig in das Pizzablech drücken.

3. 16–18 Minuten backen, bis der Boden fest und leicht gebräunt ist.

4. In der Zwischenzeit Frischkäse, Marzipan, Zucker, Ei, Vanille und Mandelöl mit dem Handrührgerät sorgfältig mischen. Mit einem Spatel gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

5. Weitere 10 Minuten backen, bis der Belag leicht gestockt ist. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

6. Das Obst etwa 1–2 Stunden vor dem Servieren hübsch auf der Pizza arrangieren. Das Gelee in einem kleinen Topf mit Zitronensaft und Brandy erwärmen, bis es sich auflöst. Das Obst mit der Mischung einpinseln.

7. Die Pizza 1–2 Stunden kalt stellen und anschließend in Stücke geschnitten gut gekühlt servieren.

HIMMLISCHE PIES

Lindsey's in Little Rock, Arkansas, ist sowohl für sein Barbecue als auch für seine köstlichen frittierten Obst-Pies bekannt. D. L. Lindsey, Bischof der Church of God in Christ, eröffnete das Restaurant 1956, und es befindet sich seitdem in Familienbesitz. Hoffentlich mögen Sie Soft Drinks zu Ihrem Barbecue, denn Bier gibt es dort nicht.

Texas Peach Cobbler

Texaner mögen ihren Peach Cobbler mit reichlich saftigen Früchten und einer keksartigen Oberschicht, die außen knusprig und innen teigig ist.

FÜR 8-10 PERSONEN

FÜLLUNG

**12–14 reife mittelgroße Pfirsiche (etwa 1½ kg),
geschält, entsteint, in Scheiben**

60 g Zucker

1 EL Zitronensaft, frisch gepresst

2 TL Zimt

¾ TL Ingwerpulver

¾ TL Vanilleextrakt

TEIG

60 g Butter

180 g Mehl

160 g Zucker

2 TL Backpulver

250 ml Milch

**Peach Melba Ice Cream (S. 397) oder nicht zu steif
geschlagene Sahne (optional)**

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Die Füllungszutaten in einer Schüssel mischen. Dann beiseitestellen, damit das Obst ziehen kann. In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Eine Cobblerfüllung sollte etwas flüssiger sein als eine Piefüllung.

3. Die Butter in einer etwa 23 × 33 cm großen Auflaufform schmelzen, entweder auf dem Herd oder im Ofen.

4. Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen, die Milch dazugeben und locker verrühren. Die Mischung gleichmäßig auf der geschmolzenen Butter verteilen. Nicht umrühren, da die Ränder sonst nicht knusprig werden! Nun die Pfirsichfüllung auf dem Teig verteilen.

5. 45 Minuten backen. In dieser Zeit geht der Teig um die Füllung herum auf und krönt den Cobbler mit einer goldbraunen Kruste. Warm servieren. Nach Wunsch dazu Eiscreme oder Schlagsahne servieren.

Serviertvorschlag *Veranstalten Sie ein Barbecue im Stil einer texanischen Ranch. Den Auftakt machen Berge von Little Devils (S. 279) und Chicken from Hell (S. 295). Als Hauptgericht passt Carpetbag Steak (S. 110 f.), ergänzt durch Hill Country Links (S. 94 f.). Runden Sie alles mit Cowpoke Pintos (S. 330 f.), Creamy Coleslaw (S. 326) und einer Platte mit eingelegten Jalapeños und Zwiebeln sowie diesem saftigen Cobbler ab. Bieten Sie dazu Bier vom Fass und Turquoise Margaritas (S. 405) aus dem Krug an.*

Alternative: Blackberry Cobbler Für einen Brombeer Cobbler die Pfirsiche durch Brombeeren ersetzen und den Ingwer weglassen. Wir würden stattdessen 1/4 TL Muskatnuss verwenden.

Long-on-Strawberries Shortcake

Während sich Erdbeeren auf Mürbeteig stets gut machen, schmeckt diese Köstlichkeit durch zusätzliche Erdbeeren im Teig noch einmal so gut.

FÜR 8-10 PERSONEN

KUCHEN

280 g Mehl, gesiebt

1 EL Backpulver

½ TL Salz

1 EL Mohnsamen

330 g Zucker

180 g weiche Butter

3 große Eier, getrennt

¼ Tasse frische reife Erdbeeren, zerdrückt

einige Tropfen Bittermandelöl

TOPPING

250 g Schlagsahne

40 g Puderzucker

etwa 900 g frische, reife Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Zwei runde Kuchenformen mit 23 cm Durchmesser einfetten und bemehlen. Zwei 23 cm große Kreise aus Fett- oder Backpapier ausschneiden. In die Formen legen und ebenfalls einfetten und bemehlen.

2. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und die Mohnsamen unterrühren.

3. Zucker und Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eigelbe einzeln hinzufügen und jedes sorgfältig unterrühren. Die zerdrückten Erdbeeren in einer weiteren Schüssel mit 180 ml Wasser und dem Mandelöl mischen. Drittelweise mit der Flüssigkeit in die Eimasse geben, und zwar immer abwechselnd mit der Mehlmischung. Solange weiterrühren, bis alle Zutaten sorgfältig vermischt

wurden.

4. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

5. Den Teig in die vorbereiteten Formen gießen und 20 Minuten backen. Ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sollte sich sauber herausziehen lassen. Die beiden Schichten 5 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf Kuchengittern weiter abkühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Die Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen und bis zur Verwendung kalt stellen. Die Erdbeerscheiben mit dem restlichen Zucker mischen; nur so viel Zucker verwenden, bis die gewünschte Süße erreicht ist.

7. Zum Zusammensetzen eine Teigplatte auf einen Servierteller legen. Mit der Hälfte der Beeren bedecken und auf diesen die Hälfte der Sahne verteilen. Das Ganze mit den restlichen Zutaten wiederholen und sofort servieren.

Cranberry-Ginger Crumble

Dieser Nachtisch passt perfekt zu einem Barbecue im Herbst, wenn Cranberrys gerade Saison haben. Noch besser schmeckt das Ganze, wenn Sie den Crumble mit leicht geschlagener Sahne servieren, der Sie eine kräftige Prise Ingwer beigemischt haben.

FÜR 8 PERSONEN

FÜLLUNG

700 g frische oder gefrorene Cranberrys

220 g Zucker

¼ Tasse Ingwerpulver

TOPPING

16 dünne Ingwerkekse

70 g Haferflocken

80 g brauner Zucker

110 g Butter

¼ TL Salz

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 20 × 20 cm große Auflaufform einfetten. Die Cranberrys in die Form füllen. Zucker und Ingwer sorgfältig verrühren und über die Cranberrys geben.

2. Die Kekse in mehrere Stücke zerbrechen und dann in der Küchenmaschine grob weiter zerkleinern. Anschließend Haferflocken, braunen Zucker, Butter und Salz dazugeben und weiterverarbeiten, bis grobe Brösel entstehen. Das geht auch mit dem Handrührgerät, ist aber etwas mühsamer.

3. Die Auflage gleichmäßig auf den Cranberrys verteilen und leicht andrücken. 45–50 Minuten backen, bis die Füllung eingedickt und die Auflage schön knusprig ist. Warm servieren.

EIN KÖSTLICHER KUCHEN

Leo and Son Barbeque in Oklahoma City serviert einen sagenhaften Bananen-Erdbeerkuchen, der garantiert bei jedem für gute Laune sorgt. Zu jedem vollständigen Barbecuedinner

erhält man Makkaronisalat, gebackene Bohnen, Eistee und ein großes Stück des fruchtigen, mit Zucker glasierten Kuchens.

Peanut Butter Cake

Unsere Version des ultimativen Erdnusskuchens wurde von einem Rezept inspiriert, das Nathalie Dupree, eine Expertin der Südstaatenküche, kreiert hat.

FÜR 12 PERSONEN

KUCHEN

280 g Mehl

1¼ TL Natron

1 TL Backpulver

170 g Zucker

110 g brauner Zucker

⅓ Tasse cremige Peanut Butter (keine deutsche Erdnusscreme verwenden!)

80 g weiche Butter

300 ml Buttermilch

2 große Eier, getrennt

1 TL Vanilleextrakt

GLASUR

60 g weiche Butter

220 g Zucker

110 g brauner Zucker

120 ml Kondensmilch

1 Tasse cremige Peanut Butter (keine deutsche Erdnusscreme verwenden!)

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Zwei runde Kuchenformen mit 23 cm Durchmesser einfetten und bemehlen. Zwei 23 cm große Kreise aus Fett- oder Backpapier ausschneiden. In die Formen legen und ebenfalls einfetten.

2. Mehl, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.

3. Zucker, Peanut Butter und Butter mit einem Handrührgerät verrühren. Nach und nach die Mehlmischung im Wechsel mit Buttermilch, Eigelben und Vanille dazugeben. Alles sorgfältig verrühren.

- 4.** Die Eiweiße sehr schaumig schlagen und dann vorsichtig unter den Teig heben.
- 5.** Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und 30–35 Minuten backen. Ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sollte sich sauber herausziehen lassen. Etwa 5 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und weiter abkühlen lassen.
- 6.** Erst wenn der Kuchen abgekühlt ist, die Glasur zubereiten. Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Den Rest der Zutaten dazugeben (außer Peanut Butter), alles bei starker Hitze aufkochen und dann 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und sofort die Peanut Butter sorgfältig unterrühren.
- 7.** Eine Teigplatte auf einen Servierteller legen und mit der Hälfte der Glasur bestreichen. Die zweite Teigplatte darauflegen und diese mit dem Rest der Glasur bestreichen. Die Ränder bleiben frei! Der Kuchen schmeckt ganz frisch gebacken am besten.

South Georgia Pound Cake

Wie das Barbecue, so trat auch der Pound Cake in Amerika bereits im kolonialen Virginia in Erscheinung. Von dort aus verbreitete er sich in andere Staaten, in denen oft beliebte lokale Varianten entstanden. Diese Sourcream-Version wurde von einem überlieferten Rezept aus Georgia beeinflusst.

FÜR 8-10 PERSONEN

420 g Mehl

¼ TL Salz

450 g weiche Butter

450 g Zucker

170 g Sourcream

1 TL Vanilleextrakt

½ TL Zitronenextrakt

5 große Eier

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Gugelhupf- oder Kranzform mit 26 cm Durchmesser einfetten.

2. Mehl und Salz zusammensieben und beiseitestellen.

3. Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Sourcream, Vanille- und Zitronenextrakt unterrühren. Nun die Eier einzeln, im Wechsel mit dem Mehl, hinzufügen und alles verrühren.

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 60–65 Minuten backen. Ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sollte sich sauber herausziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Serviertvorschlag *Als Tribut an die Herkunft des Kuchens können Sie dazu frische Pfirsiche oder unsere auch Bourbon Peaches (S. 372) servieren.*



MÜSSEN WIR SCHON WIEDER ESSEN?

Das immer noch recht zuverlässige *Real Barbecue*, das Greg Johnson und Vince Staten (Harper & Row) 1988 verfassten, ist ein erstklassiger Restaurantführer über 100 der besten Barbecuerestaurants des Landes. Im Zuge ihrer Recherche fuhren die Autoren etwa 64 000 km und verspeisten geschätzte 90 kg Barbecue bzw. 629 200 Kalorien!

Becky's Pineapple Cake

Im Glenmar Plantation Bed & Breakfast bei Springfield, Kentucky, bekommt man nachmittags zum Kaffee oft einen ähnlichen Kuchen serviert. Er ist so einfach wie köstlich.

FÜR 8 PERSONEN

KUCHEN

280 g Mehl

450 g Zucker

2 große Eier

2 TL Natron

**etwa 600 g Dosenananas mit Saft oder Sirup,
zerkleinert**

120 g Pekannüsse, gehackt

1½ TL Vanilleextrakt

¼ TL Salz

GLASUR

250 g weicher Frischkäse

110 g weiche Butter

220 g Puderzucker

1½ TL Vanilleextrakt

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 23 × 33 cm große Backform einfetten.

2. Alle Kuchenzutaten in einer großen Schüssel sorgfältig mischen. Den Teig in die vorbereitete Form gießen und etwa 35 Minuten backen. Ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sollte sich sauber herausziehen lassen.

3. Frischkäse und Butter mit einem Handrührgerät mischen. Puderzucker und Vanille hinzufügen und alles glatt rühren. Der Kuchen kann warm oder kalt glasiert werden und hält sich im Kühlschrank 2 Tage. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur erwärmen.

Bozo's ist eine Legende in der Barbecueszene von Tennessee. Es wurde 1923 von Thomas Jefferson „Bozo“ Williams gegründet. In dem Restaurant in der Kleinstadt Mason werden derart gute Schweinefleischgerichte und- sandwiches serviert, dass ihre Anhänger extra aus Memphis angereist kommen, das selbst über gut 100 Barbecuerestaurants verfügt und sich „Welthauptstadt des Schweinefleischbarbecues“ nennt.

Black Walnut Cake

Schwarznüsse sind von den Carolinas bis nach Kansas City dank ihres scharfen Aromas sehr beliebt. Falls Sie keine finden können, ersetzen Sie die Nüsse einfach durch normale Walnüsse. Die Idee für diesen Kuchen stammt von einem sehr alten Rezept, das in Beth Tartans Klassiker *North Carolina and Old Salem Cookery* (1955, University of North Carolina Press) zu finden ist.

FÜR 12 PERSONEN

KUCHEN

420 g Mehl

1½ TL Ingwerpulver

1 TL Natron

½ TL Zimt

1/2 TL Salz

250 ml Zuckerrohrsirup oder 120 ml Melasse + 120 ml heller Maissirup

230 g weiche Butter

3 große Eier

250 ml Buttermilch

1 TL Vanilleextrakt

GLASUR

220 g Zucker

220 g brauner Zucker

120 ml Buttermilch

60 g weiche Butter

120 g Schwarznüsse, gehackt (alternativ Walnüsse)

100 g Korinthen oder Rosinen, gehackt

1 1/2 TL Vanilleextrakt

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Nun zwei runde Kuchenformen mit 23 cm Durchmesser einfetten und bemehlen. Zwei 23 cm große Kreise aus Fett- oder Backpapier ausschneiden. In die Formen legen und

ebenfalls einfetten.

2. Mehl, Ingwer, Natron, Zimt und Salz in einer mittelgroßen Schüssel zusammensieben und beiseitestellen.

3. Sirup und Butter mit einem Handrührgerät cremig rühren. Dann die Eier untermischen. Als Nächstes nach und nach die Mehlmischung hinzugeben, und zwar immer abwechselnd mit Buttermilch und Vanille. Alles sorgfältig verrühren.

4. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und 25–30 Minuten backen. Ein in die Mitte gestochener Zahnstocher sollte sich sauber herausziehen lassen. Etwa 5 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann herausnehmen, auf Kuchengitter legen und weiter abkühlen lassen.

5. Zucker, braunen Zucker, Buttermilch und Butter in einem schweren Topf verrühren. Erst aufkochen und dann mehrere Minuten kochen lassen, bis die Mischung eindickt. Vom Herd nehmen und Nüsse, Rosinen und Vanille unterheben.

6. Eine Teigplatte auf einen Servierteller legen und mit der Hälfte der Glasur bestreichen. Dann die zweite Teigplatte darauf legen und diese mit dem Rest

der Glasur bestreichen. Die Ränder bleiben frei! Der Kuchen schmeckt ganz frisch gebacken am besten, bleibt aber fest verschlossen einen weiteren Tag saftig.

Serviertvorschlag Dank seiner Reichhaltigkeit empfiehlt sich dieser Kuchen als Dessert nach einer leichten Barbecue Mahlzeit wie Kingly Salmon (S. 182 f.) oder Elemental Trout (S. 187).



DER MOON PIE MACHT UNS SCHWACH

Die Süßigkeit der Wahl nach einem Barbecue ist in vielen Südstaaten tatsächlich eine Art Kuchlein, das Pie heißt - der Moon Pie. Der faustgroße „Kuchen“ wird ausschließlich in der Chattanooga Bakery in Chattanooga, Tennessee, produziert und besteht aus klebriger Marshmallowcreme zwischen zwei Vollkornkeksen und ist mit Schokolade oder Ähnlichem überzogen. Ihren Namen gab ihnen einer der ersten Handelsvertreter, der meinte, sie sollen „so groß wie der Mond sein“. Wer nicht in Tennessee, Arkansas, Mississippi usw. lebt, kann sie unter www.moonpie.com kistenweise bestellen.



Candy Bar Cheesecake

Der einzige Nachtisch, den man in vielen Barbecuerestaurants erhält, ist ein Schokoriegel an der Kasse. Wir haben uns gedacht, dass man daraus doch etwas machen müsste.

FÜR 10-12 PERSONEN

BODEN

150–180 g Schokowaffeln

90 g Kokosflocken

3 EL Zucker

60 g Butter, geschmolzen

FÜLLUNG

450 g weicher Frischkäse

180 ml Kokosnusscreme

50 g Kokosflocken + 1 TL Zucker

3 große Eier

½ TL Vanilleextrakt

TOPPING

250 g Zartbitterschokolade

30 g Butter

2 EL Kokosnusscreme

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Waffeln, Kokosflocken und Zucker in der Küchenmaschine zerbröseln und mischen. Die Butter hineingießen und alles mischen, bis es sich gerade verbindet.

3. Die Masse am Boden einer Springform mit 23 cm Durchmesser andrücken und 10 Minuten backen, bis sie fest geworden ist. Zum Abkühlen beiseitestellen.

4. Die Temperatur auf 150 °C reduzieren.

5. Frischkäse, Kokoscreme und Kokosflocken mit dem Handrührgerät mischen. Anschließend per Hand die Eier einzeln unterrühren und am Schluss die Vanille dazugeben. Die Füllung auf dem Boden verteilen. Eine Auflaufform mit Wasser füllen und

auf den untersten Einschub im Ofen stellen. Den Käsekuchen auf dem mittleren Einschub etwa 1 Stunde backen, bis er leicht gestockt ist. Herausnehmen und bei Zimmertemperatur 15 Minuten abkühlen lassen, dann zugedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

6. Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Zutaten für die Auflage in einem schweren Topf schmelzen und sorgfältig verrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung vorsichtig auf den Käsekuchen streichen. Anschließend mindestens 3 Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

7. Den Kuchen vor dem Servieren bei Zimmertemperatur 10–15 Minuten ruhen lassen. Den Springformring entfernen und den Kuchen dann mit einem warmen Messer (um die Schokolade leichter zu zerteilen) schneiden.

Sweet Potato Pudding

Wenn Sie schon einmal Süßkartoffel-Pie gegessen haben, wird es Sie nicht erstaunen, dass die Knollen ein leckeres Dessert abgeben. Hier ist es zusätzlich mit einer Knusperschicht bedeckt.

FÜR 6-8 PERSONEN

KNUSPERSCHICHT

60 g Pekannüsse, gehackt

¼ Tasse kandierter Ingwer, gehackt

60 g brauner Zucker

30 g weiche Butter

PUDDING

**2½ Tassen gebackene Süßkartoffeln, die
Kartoffelmasse herausgekratzt**

110 g brauner Zucker

4 große Eier

80 ml Milch

30 g Butter

2 EL Vanilleextrakt

1 EL Zuckerrohrsirup oder dunkler Maissirup

1 EL Rum

1/2 TL Salz

1/2 TL Zimt

1/2 TL Ingwerpulver

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine etwa 1½ l fassende Auflaufform einfetten.

2. Pekannüsse, Ingwer, braunen Zucker und Butter in einer kleinen Schüssel mischen und beiseitestellen.

3. Alle Puddingzutaten mit einem Handrührgerät glatt rühren und anschließend in die vorbereitete Form füllen.

4. 25 Minuten backen, dann die Knuspermischung darüberstreuen und das Ganze weitere 20–25 Minuten backen, bis der Pudding fest und leicht aufgebläht ist. Die Oberschicht wird beim Abkühlen

des Puddings wieder leicht einsinken. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Serviertipp Servieren Sie den Pudding als Krönung Ihres Erntedankfestessens.

NICHT SO EILIG!

LC's Barbecueschuppen in Kansas City fand einen höchst effektiven Weg, Werbung für sich zu machen: Sie stellen den Smoker einfach an die Straßenecke entlang einer viel befahrenen Hauptstraße, und die daraus aufsteigenden Düfte werben für das beste Fleisch der Stadt. Halten Sie ruhig an und nehmen Sie etwas mit, wenn Sie einmal in der Gegend sind. Innen, hinter den verriegelten Fenstern, mag man sich ohnehin nicht lange aufhalten.

'Nana Pudding

Dieses äußerst kinderfreundliche Dessert schmeckt garantiert auch jedem Erwachsenen, der die einfachen Freuden zu schätzen weiß.

FÜR 6-8 PERSONEN

PUDDING

220 g Zucker

2 EL Maisstärke

1 Prise Salz

6 große Eigelb

600 ml Vollmilch, erwärmt

2 TL Vanilleextrakt

350 g Vanillewaffeln

5–6 Bananen

BAISER

6 große Eiweiß

1/8 TL Weinstein

1 Prise Salz

3 EL Zucker

1. Zucker, Maisstärke und Salz in einem Wasserbadtopf verrühren. Die Eigelbe einrühren und das Ganze in einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Die Milch unter ständigem Rühren nach und nach hineinfließen lassen. Während der Pudding kocht, regelmäßig umrühren. Im Laufe von 15–20 Minuten wird er langsam eindicken, aber nichts übereilen! Der Pudding ist gar, wenn er an einem Löffel kleben bleibt und langsam abtropft. Den Topf nun vom Herd nehmen und die Vanille unterrühren.

2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

3. Während der Pudding abkühlt, den Boden einer 1½ l fassenden Auflaufform mit einer Schicht Waffeln auslegen. Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte über den Waffeln verteilen. Anschließend die Hälfte des Puddings daraufgeben und glatt streichen. Das Ganze mit den restlichen

Waffeln, Bananenscheiben und Pudding wiederholen. Auch Waffeln an die Seiten der Form legen.

4. Für das Baiser die Eiweiße mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dann Weinstein und Salz dazugeben. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Eiweiße steife Spitzen bilden.

5. Den Pudding mit der Baiserschicht krönen und diese in der Mitte hoch auftürmen. Dann 15–18 Minuten backen, bis das Baiser fest und goldbraun ist.

6. Vor dem Servieren 30 Minuten abkühlen lassen. Muss der Pudding länger stehen, im Kühlschrank aufbewahren. Reste halten sich dort ebenfalls noch einen Tag, allerdings werden die Bananen dabei langsam braun.

Santa Fe Capirotada

Die meisten Varianten des Brotpuddings entstammen der französischen New-Orleans-Tradition mit vielen Eiern und Sahne. Diese Version kommt weiter aus dem Westen, aus New Mexico, und erhält ihre Reichhaltigkeit durch Butter und Käse. Die Santa Fe School of Cooking lehrt eine ähnliche Variante in einigen ihrer Kochkurse.

FÜR 8 PERSONEN

70 g Rosinen

120 ml Brandy

10–12 Scheiben Weißbrot, getoastet und in kleine Stücke zerrupft

60 g Pekannüsse, gehackt und geröstet

110 g Cheddar oder Monterey-Jack, geraspelt

60 g Butter

1 saurer Apfel, geschält, klein geschnitten, das Gehäuse entfernt

450 g Zucker

600 ml heißes Wasser

250 ml Cidre

2 TL Vanilleextrakt

1 TL Zimt

½ TL Muskatnuss

1 Prise Nelkenpulver

Schlagsahne zum Garnieren (optional)

1. Die Rosinen in einer kleinen Schale mindestens 20 Minuten in dem Brandy einweichen.

2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 23 × 33 cm große Auflaufform einfetten und mit dem Brot auslegen. Darauf die Nüsse und den Käse geben. Die Rosinen mit ggf. nicht aufgenommenem Brandy über dem Käse verteilen.

3. 30 g Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. Die Apfelstücke darin weich sautieren und dann über die

Rosinen geben.

4. Den Zucker in einen großen schweren Topf schütten. Bei mittlerer Hitze in 8–10 Minuten langsam schmelzen und karamellisieren lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit der Zucker gleichmäßig schmilzt. Ganz vorsichtig das Wasser in den Topf gießen. Dabei steigt Dampf auf und die Mischung wird teilweise fest. Solange weiterköcheln, bis der Zucker sich wieder verflüssigt hat. Nun Cidre, Vanille, Gewürze und die restliche Butter unterrühren und gut mischen.

5. Den heißen Sirup über der Brotmasse verteilen, bis diese völlig davon bedeckt ist. Brotstücke, die heraus schauen, in den Sirup drücken.

6. Den Pudding 20–25 Minuten backen, bis der Sirup aufgenommen wurde und der Käse geschmolzen ist. Heiß servieren und nach Wunsch dazu Schlagsahne reichen.

Servievorschlag Servieren Sie den Pudding nach *Southwestern Cabrito* (S. 139 f.) oder einer einfacheren Mahlzeit wie *Green Chile Chicken Soup* (S. 163 f.) und Salat.

Alternative: Coconut Bread Pudding with Rum
Cheddar, Apfel, Cidre, Muskatnuss und Nelken weglassen und den Brandy durch Rum ersetzen. Das Brot mit den Pekannüssen und 90 g Kokosflocken bestreuen. Dem karamellisierten Zucker etwa 400 ml Kokosmilch hinzugeben, nachdem er sich wieder verflüssigt hat. Der Sirup mag vielleicht ein wenig gesprenkelt aussehen, aber das macht nichts. Nun die ganze Butter hinzugeben und wie oben beschrieben weiterverfahen.

DENVER DADDY

In Denver benennen sie Straßen nach den besten Pitmastern. Der Abschnitt der 34th Avenue vor Daddy Bruce's Bar-B-Q heißt inzwischen offiziell Bruce Randolph Avenue, zu Ehren des Mannes, der das echte Barbecue nach Denver brachte und zudem jedes Thanksgiving Essen an die Armen verteilte.



Booker's Bourbon Mint Ice Cream

Dieses Dessert schmeckt ein bisschen wie ein cremiger gefrorener Mint Julep. Wir taufen es nach Booker Noe, dem Enkelsohn Jim Beams und heutigen Schnapsbrennermeister im Familienunternehmen in Clermont, Kentucky.

FÜR 4-6 PERSONEN (ERGIBT ETWA 1 L)

90 ml Bourbon

¼ Tasse frische Minze, fein gehackt

250 ml Vollmilch

500 ml Sahne

170 g Zucker

5 große Eigelb

1 EL Vanilleextrakt

1. Den Bourbon mit der Minze bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf erwärmen. Anschließend vom Herd nehmen und das Ganze 15 Minuten ziehen lassen. Dann den Bourbon in einen Wasserbadtopf abseihen. Die restlichen Zutaten unterrühren und den Topf in ein Wasserbad mit leicht kochendem Wasser stellen. Regelmäßig kräftig umrühren, bis die Mischung einzudicken beginnt. Der Vorgang dauert etwa 15 Minuten, die Eiercreme darf aber nicht aufkochen. Anschließend abseihen.

2. Die Eiercreme dann in eine Eismaschine gießen und gemäß Herstelleranweisung weitervorgehen. Das fertige Eis bis zur Verwendung einfrieren und am besten innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Serviovorschlag Servieren Sie das Eis zu *South Georgia Pound Cake* (S. 386) und garnieren Sie es mit frischer Minze. Als Abschluss sollten Sie sich einen guten Bourbon gönnen, z. B. *Booker's*.

DARAUF KÖNNEN WIR ANSTOSSEN

Booker Noes Firma, Jim Beam, ist das älteste fortlaufend

bestehende Unternehmen in Kentucky. Gegründet wurde es 1788 von dem Farmer Jacob Beam, kurz nachdem dieser in das Grenzgebiet umgesiedelt war. Wir wissen es zwar nicht genau, aber wahrscheinlich mochte Jacob Barbecue genauso sehr wie seinen Bourbon und zog beides der Eiscrème vor.

Mojito Sorbet

Der lateinamerikanische Cocktail *Mojito* steigt heute so rasch auf der Beliebtheitsskala wie ein neuer Song von Bruce Springsteen. Genauso gut - oder vielleicht gar noch besser - schmeckt der Drink in Form eines eisigen Desserts nach einer scharfen Mahlzeit.

ERGIBT ETWA 1 L

450 g Zucker

1½ Tassen Minzeblätter

250 ml weißer Rum

90 ml Limettensaft, frisch gepresst

3–4 Spritzer Angostura (optional)

1. Zucker, Minze und 180 ml Rum mit 700 ml Wasser in einem Topf erhitzen, bis am Rand Bläschen

aufsteigen. Vom Herd nehmen und dann 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und den Limettensaft sowie den restlichen Rum unterrühren.

2. Die Mischung in eine Eismaschine gießen und gemäß Herstelleranweisung weitervorgehen. Bis zur Verwendung einfrieren (dank des Alkohols bleibt das Eis relativ weich). Das Eis schmeckt innerhalb von 1–2 Tagen am besten.

VERLEIHT DEM SCHWEIN DIE MEDAL OF HONOR

Short Sugar's Pit Bar-B-Q in Reidsville, North Carolina, gewann 1982 einen Barbecue-Wettbewerb des Kongresses. Abgeordnete aus North und South Carolina stritten darüber, in welchem Staat es das beste „Q“ gäbe und beschlossen, die Frage mit einem Barbecue-Duell zu klären. Ein Dutzend der besten Restaurants beider Staaten schickten Proben nach Washington, und eine Jury aus Experten des Kongresses verlieh Short Sugar's den 1. Preis - sowohl für das Fleisch als auch für den Namen.



Peach Melba Ice Cream

Auf dem Höhepunkt der Barbecuesaison sind Pfirsiche und Himbeeren besonders aromatisch und saftig. Bei uns zu Hause verarbeiten wir sie am liebsten gleich in diesem Eis.

ERGIBT ETWA 1 L

900 g frische reife Pfirsiche, geschält und entsteint

1 Tasse frische Himbeeren, durch ein Sieb gestrichen

110 g Zucker

2 TL Zitronensaft, frisch gepresst

3 große Eier

120 ml Vollmilch + 120 ml Sahne

2 Tropfen Bittermandelöl

2 Tropfen Vanilleextrakt

1. Die Hälfte der Pfirsiche in mundgerechte Stücke schneiden und mit ihrem Saft in eine große Schüssel geben. Die restlichen Pfirsiche pürieren. Das Püree über die Pfirsichstücke gießen, dann das Himbeermus, 1 EL Zucker und 1 EL Zitronensaft darunterrühren.

2. Den restlichen Zucker mit den Eiern in einem schweren Topf verrühren. Nach und nach Milch und Sahne sowie die Aromastoffe unterrühren. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis am Rand Bläschen aufzusteigen beginnen. Dabei ständig rühren; die Mischung darf auf keinen Fall aufkochen! Die Eiercreme über die Fruchtmischung gießen und mindestens 1 Stunde (und bis zu 24 Stunden) kalt stellen.

3. Die Mischung anschließend in eine Eismaschine gießen und gemäß Herstelleranweisung weitervorgehen. Anschließend bis zur Verwendung einfrieren. Das Eis schmeckt innerhalb weniger Tage nach der Herstellung am besten.



Ice-Sicles

Dieses zweifarbiges Eis am Stiel kühlt Junge wie Junggebliebene gleichermaßen ab.

Einmal ein preiswertes Set Eisformen gekauft, kann man jederzeit rasch sein eigenes Wassereis zubereiten.

FÜR 8 ODER MEHR EIS AM STIEL

etwa 300 ml Mango- oder Mango-Orangensaft oder -nektar

250 g Erdbeeren, mit 1–2 TL Zucker püriert

1. Die Hälfte des Saftes gleichmäßig in den Eisformen verteilen und diese anschließend kurz auf den Tresen klopfen, um Luftblasen zu entfernen. Stiele in die Öffnung der Deckel stecken (es sei denn, die Deckel haben eigene Stiele) und das Ganze dann etwa eine halbe Stunde einfrieren, bis der Saft angefroren ist. Nun das Erdbeerpüree darauf verteilen, die Formen wieder auf den Tresen klopfen und erneut eine halbe

Stunde einfrieren. Nun den restlichen Saft auf dem angefrorenen Püree verteilen, Luftblasen herausklopfen und die Formen mindestens 1 Stunde einfrieren, bis das Eis ganz fest ist. Das Eis am Stiel hält sich etwa 2 Wochen, bevor der Geschmack schließlich nachlässt.

2. Zum Essen vorsichtig die Seiten der Form zusammendrücken und am Stiel ziehen. Falls das Eis sich nicht löst, die Formen kurz in heißes Wasser tauchen. Mit reichlich Servietten servieren.

Alternative: Watermelon Ice-Sicles Eine Tasse Wassermelone anstatt der Erdbeeren pürieren und ggf. etwas mehr Zucker dazugeben.



BBQ-TIPP Dieses Eis am Stiel kann man mit allen Fruchtsäften herstellen, oder man verwendet Joghurt bzw. weiches Speiseeis. Uns gefällt es am besten, wenn es schön bunt ist. Achten Sie nur darauf, die Farben einzeln stets fest werden zu lassen, bevor Sie die nächste hinzufügen.



Brazen Rum-Raisin Sauce

Falls Sie keine Lust haben, Eis oder gefrorenes Dessert herzustellen, bereiten Sie einfach eine Fuhre von diesem Rezept zu, die für mehrere Desserts reicht und toll zu fertigem Vanilleeis passt. Auch auf Ananasstücken, South Georgia Pound Cake (S. 386) oder den Frühstückspfannkuchen macht es sich gut.

ERGIBT 500 ML

70 g Rosinen

120 ml brauner Rum

60 ml heller Maissirup

60 g brauner Zucker

1 Prise Piment oder Muskatnuss (optional)

Die Rosinen in einem Topf mit dem Rum verrühren und 10–15 Minuten ziehen lassen. 180 ml Wasser

sowie die restlichen Zutaten unterrühren und das Ganze bei starker Hitze aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und die Rosinen 5 Minuten köcheln lassen, bis eine dünne Sauce entsteht. Beim Abkühlen wird diese noch etwas eindicken. Sofort verwenden oder für den späteren Gebrauch kalt stellen. Im Kühlschrank hält sich die Sauce mehrere Wochen.

The Best Cure for a Southern Summer

So sehr wir die hier vorgestellten Desserts auch mögen - es ist kaum möglich, kalte Wassermelone zu schlagen, die von Natur aus so süß ist, das man einst Zucker daraus gewann. Kühlen Sie eine große Melone und lassen Sie Hitze, Luftfeuchtigkeit und die Rechnung Ihrer Klimaanlage hinter sich.

FÜR 8 PERSONEN ODER MEHR

1 Wassermelone

- 1.** Die Melone im Kühlschrank oder in der Badewanne kühlen. In Scheiben schneiden und sofort servieren.
- 2.** Die Schale zur Herstellung von Watermelon Pickles aufheben.

Kühle fröhliche Getränke



Draußen beim Smoken kann es ziemlich heiß werden. Neben der Sonne und dem Holz- oder Kohlefeuer sowie dem Rauch geben vermeintliche Experten gern gute Ratschläge und verbreiten dabei viel heiße Luft. Wen das noch nicht zum Trinken getrieben hat, der hat vermutlich einfach noch nicht genügend „Versuchungen“ kennengelernt. Wie wäre es einmal mit diesen hier?

Bloody Bud

Bier ist für die meisten Pitmaster das Getränk der Wahl, insbesondere leichte amerikanische Biere wie Budweiser. Um mit den Gästen beim Barbecue mitzuhalten, fängt man schon morgens damit an, etwa zur gleichen Zeit, in der man das Feuer entzündet. Falls Ihnen das zu früh ist oder Ihr Schädel sich noch über den letzten Abend beschwert, trinken Sie Ihr Bier doch einmal wie eine Bloody Mary. Sie mag Ihren Kater zwar nicht heilen, aber zumindest bringt sie einen wieder auf Trab.

FÜR 2 PERSONEN

350 ml Bier, eisgekühlt

350 ml Tomatensaft, gut gekühlt

1 EL Worcestershiresauce

mehrere Spritzer Tabasco oder eine andere scharfe

Chilisauce

½ TL Selleriesalz

½ TL Barbecue Dry Rub, am besten etwas wie Southwest Heat (S. 51)

Je die Hälfte des Bieres, Tomatensaftes und Tabascos in zwei hohe Eisteegläser gießen. Auf jedes die Hälfte der Gewürze streuen. Kippen, nicht nippen!

Servievorschlag Zu einem kompletten Katerfrühstück gehören *Up and At 'Em Lamb Sausage (S. 138 f.)* und *Buttermilk Biscuits (S. 344)*.



IN MISSISSIPPI IST WAS LOS

Als wir vor einigen Jahren am Delta Jubilee Barbecue Cooking Contest in Clarksdale, Mississippi, teilnahmen, vergab die Jury zwei Sonderpreise für indirekt verwandte Leistungen. Die Truppe, die den „Party ‘til ya Oink“-Preis gewann, verstand sich am nächsten Morgen ausgesprochen gut mit dem Team, das den Preis für die beste Bloody Mary eingeheimst hatte.



Derby Day Mint Julep

Mint Juleps sind die traditionellen Drinks des Kentucky Derbys seit Colonel Meriwether Lewis Clark, der Gründer der Churchill Downs, das Rennen 1875 ins Leben rief. Am Derby-Tag verkaufen die Bars an der Rennstrecke etwa 80 000 Juleps an die 125 000 Besucher. Manchen ist das Gebräu zu süß, anderen zu stark, aber im Siegerkreis des Bluegrass- und Bourbon-Staates trinkt man nichts anderes.

FÜR 10-20 PERSONEN

MINZESIRUP

220 g Zucker

1 Tasse frische Minzeblätter

Kentucky Bourbon

Minzezweige zum Garnieren

1. Den Zucker mit der Minze und 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen. So lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Flüssigkeit klar ist. Anschließend zum Abkühlen beiseitestellen. Vor der Verwendung abseihen. In einem Schraubglas hält sich der Sirup im Kühlschrank mehrere Wochen.

2. Für die Juleps 250 ml fassende Gläser mit Crushed Ice füllen. ½ EL (oder bis zu 1 EL, falls es süßer sein soll) Sirup und 60 ml Bourbon darübergeben. Sanft umrühren und mit Minzezweigen garniert sofort servieren.

Serviovorschlag *Ohne Kentucky Burgoon (S. 329) ist keine Derby-Day-Party komplett.*

DEN BOURBON NICHT VERGESSEN

Der Ursprung des Mint Juleps liegt im Dunkeln, aber Kentucky erhebt seit Anfang des 19. Jhs Anspruch auf seine Erfindung. Der Legende nach umgeben die Zubereitung eines guten Juleps viele Geheimnisse. So soll man z. B. die Minzeblätter „früh im Morgentau“ pflücken, kaltes Quellwasser „so rein wie ein Engel“ verwenden und - das ist das Wichtigste - den Julep in silbernen Kelchen kredenzen.

Lynchburg Cooler

Kentucky ist zwar die Heimat des Bourbons, aber auch in Tennessee wird guter Whiskey produziert, z.B. Jack Daniel's, der aus der Lynchburg stammt.

FÜR 2 PERSONEN

60 ml Jack Daniel's oder ein ähnlicher Whiskey

30 ml Brandy

30 ml weißer Rum

1½ TL Zucker

4 Zitronenspiralen

1. Alle Zutaten außer der Zitronenschale in einem Cocktail-shaker oder einem Schraubglas mit 30 ml Wasser mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2. Eiswürfel in 2 altmodische Gläser füllen, den Cocktail darübergießen und mit Zitronenspiralen

garnieren. Sofort servieren.

BYOB (BRING YOUR OWN BOURBON)

Jack Daniel's richtet jedes Jahr in Lynchburg einen der renommiertesten Barbecue-Wettbewerbe aus. Teilnehmen kann man nur auf Einladung, und diese Ehre wird einem nur zuteil, wenn man bereits wichtige Wettbewerbe gewonnen hat. Zehntausende fallen im Oktober in das Städtchen (361 Einwohner!) ein. Whiskey dürfen sie in Lynchburg nicht probieren, da es sich nämlich in einem Dry County befindet, in dem kein Alkohol verkauft werden darf.

V.W.

An einem heißen Sommertag schmeckt Wassermelone besser als alles andere, selbst in Form eines Getränkes..

FÜR 2 PERSONEN

90 ml Wodka

500 ml Wassermelonensaft (aus pürrierter Wassermelone)

Puderzucker (optional)

Zwei hohe Gläser bis zur Hälfte mit Eis füllen. Wodka und Saft einfüllen und umrühren. Falls die Wassermelone nicht süß genug war, nach Geschmack Puderzucker unterrühren. Sofort servieren.

Serviertvorschlag Als Vorspeise passen
Mouthwatering Watermelon Morsels (S. 281)
natürlich perfekt zum V.W.

Firewater

Einige amerikanische Starköche, darunter Paul Prudhomme und Mark Miller, bieten Ähnliches unter anderen Namen zu gesalzenen Preisen an. Machen Sie sich einen Namen mit Ihrem eigenen Feuerwasser - und das viel billiger.

FÜR EINE GANZE PARTY

1 l guter Wodka

3–4 frische Serranos/Jalapeños, aufgeschlitzt

Limettenspiralen und/oder grüne Oliven, am besten mit Jalapeño-füllung zum Garnieren

1. Den Wodka in einer Flasche oder einem großen Schraubglas mit den Chilischoten mischen. Bei Zimmertemperatur mindestens 3 Tage ziehen lassen.

2. Anschließend im Eisschrank gut kühlen (keine Sorge, er gefriert nicht). Pur oder über Eis servieren

bzw. wie einen Martini mit einer Zitronenspirale oder Olive garnieren.

Serviervorschlag *Um die Kehle wieder zu beruhigen reichen Sie dazu gesmokten Käse, z. B. Can't Wait Queso (S. 274) oder Unholy Swiss Cheese (S. 275).*



Turquoise Margarita

Diese festliche Variante der Margarita passt sehr gut zu einer Barbecueparty.

FÜR 1 PERSON

Salz

Limettenspalten

45 ml erstklassiger Tequila

30 ml Blue Curaçao

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

1. Eine dünne Schicht Salz auf einen Teller streuen. Den Rand des Tequilaglases mit der Limettenspalte einreiben, dann in das Salz tauchen und beiseitestellen.

2. Tequila, Blue Curaçao und Limettensaft in einen Cocktailshaker oder ein Schraubglas geben, mehrere Eisstücke hinzufügen und kräftig schütteln. In das

vorbereitete Glas gießen und sofort servieren.

Serviervorschlag *Little Devils (S. 279) passen ganz hervorragend zu jeder Art von Tequilagetränk.*

Yankee Shooter

Die Barbecue-Wettbewerbsszene steckt voll bunter Vögel, aber niemand ist unterhaltsamer als Obie Obermark, der schlanke, groß gewachsene Texaner, der den Yankee Shooter erfand. Um den Drink richtig zuzubereiten, muss man Yankee Blaster verwenden oder eine der anderen Barbecuegewürzmischungen, die Obie produziert und verkauft (www.obiecue.com). Mit unserem Alternativvorschlag klappt es zwar auch, ganz echt ist der Drink dann aber nicht.

FÜR 1 PERSON

1 Shot erstklassiger Tequila

Yankee Blaster-Gewürzmischung oder eine Mischung aus gleichen Teilen Cayennepfeffer und zerstoßenem Chile de Arból

1. Den Tequila mit 1–7 Prisen Yankee Blaster oder aber der gleichen Anzahl WINZIGER Prisen der Alternativmischung in ein Glas geben. Der Yankee Blaster hat seiner Namen von seiner Schärfe, also Vorsicht! Obie nimmt immer 7 Prisen, was er aber niemandem empfiehlt, der kein alter Hase beim Jalapeñowettessen ist.

2. Das Glas mit der Hand zuhalten und kräftig schütteln – einmal schütteln pro Prise Gewürz. Das Glas auf ex leeren und dabei versuchen, stehenzubleiben.

GESCHICHTEN AUS TEXAS SIND DIE BESTEN

Obie Obermark ist nicht nur einer der ganze großen Pitmaster, sondern hat auch Artikel für eine Reihe von Barbecuepublikationen verfasst und war wegweisend bei der Gründung der International Barbecue Cookers Association, einer der größten Organisationen ihrer Art. Wenn man ihn bei einem Wettbewerb trifft, gibt es niemals peinliche Pausen in der Unterhaltung - Obie hat stets viel zu erzählen.



Apricorita

Eine weitere Spezialmargarita, diesmal eine gefrorene, fruchtige Version.

FÜR 2 PERSONEN

60 ml erstklassiger Tequila

30 ml Apricotbrandy

20 ml Limettensaft, frisch gepresst

1 EL (oder mehr) Honig

1½ Tassen Eiswürfelstücke

1 frische Aprikose, halbiert, zum Garnieren

Tequila, Brandy, Limettensaft und Honig in einem Mixer sorgfältig mischen. Das Eis hinzugeben und glatt pürieren. In Champagnergläser füllen und mit Aprikosenhälften garnieren. Sofort servieren.



Sangrita Maria

In Mexico servieren Bartender Tequilashots oft mit einem Glas Sangrita dazu, einer spritzigen Mischung aus Tomate und Zitrus. Wir sind zu faul, zwei Gläser abzuwaschen, wenn eines auch ausreicht, deshalb kombinieren wir die Zutaten einfach zu einer Art mexikanischer Bloody Mary.

FÜR 4 PERSONEN

500 ml Tomatensaft

120 ml Orangensaft, frisch gepresst

2 EL Limettensaft, frisch gepresst

1 EL Zwiebel, fein gehackt

2 TL Worcestershiresauce

1 frische Serrano-Chili oder Jalapeño, gehackt

120 ml erstklassiger Tequila

1 Prise Selleriesalz

**Barbecue Dry Rub, z. B. Wild Willy's Number One-
derful Rub (S. 45) oder Southwest Heat (S. 51,
optional)**

Serrano-Chilis oder Limettenspalten zum Garnieren

Säfte, Zwiebel, Worcestershiresauce, Chilis und Tequila in einen Mixer geben und kurz durchmischen. 4 hohe Gläser mit Eiswürfeln füllen und den Cocktail darübergießen. Ein bisschen Selleriesalz und ggf. Rub daraufstreuen. Die Serrano-Chilis mit Zahnstochern an den Limettenspalten feststecken und die Gläser damit garnieren.

Iced Sunshine

Ein bunter, spritziger Tequilacocktail für
Sonnenauf- und untergang.

FÜR 2 PERSONEN

2 EL (oder mehr) Zuckersirup

500 ml Pink Grapefruitsaft, frisch gepresst

60 ml erstklassiger weißer Tequila

Grenadine

Sirup, Saft und Tequila in einen Cocktail-shaker oder ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Eis in 2 hohe Gläser geben und den Cocktail hineingießen. Darüber einen Spritzer Grenadine geben und sofort servieren.



BBQ-TIPP Für den Zuckersirup gleiche Teile Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Der Sirup ist

unbegrenzt haltbar.



Maui Mai Tai

Nach einigen Drinks fühlt man sich so luftig wie eine hawaiianische Brise.

FÜR 1 PERSON

1½ TL Zuckersirup

30 ml brauner Rum

30 ml weißer Rum

30 ml Zitronensaft, frisch gepresst

15 ml Curaçao oder ein anderer Orangenlikör

1½ TL Orgeatsirup (Mandelsirup) oder Amaretto

**frische Ananasspieße, Limettenspalten und
Minzezweige zum Garnieren**

**kleine Papierschirmchen, um Ihre Freunde zum
Lachen zu bringen (optional)**

Zuckersirup, beide Rumsorten, Zitronensaft und

Orgeatsirup in einem Cocktail-shaker oder einem Schraubglas kräftig schütteln. Eis in ein altmodisches Glas geben und den Cocktail hineingießen. Nach Wunsch garnieren und sofort servieren.

Servievorschlag *Mai Tais bieten sich perfekt als Aperitifs vor einem hawaiianisch angehauchten Meeresfrüchtedinner an, z. B. mit Jungle Prince Scallops (S. 210).*

Peachy Daiquiri

Dies ist die beste Verwendungsmöglichkeit für Dosenpfirsiche, der wir je begegnet sind.

FÜR 4 PERSONEN

etwa 500 g Dosenpfirsiche in Sirup, nicht abgegossen

250 ml weißer Rum

Saft von 1–2 Limetten

2 Tassen Eiswürfelstücke

Limettenspalten zum Garnieren

Pfirsiche, Rum, Limettensaft und Eis in einem Mixer glatt pürieren. Das Ganze in Champagnergläser füllen, mit den Limettenspalten garnieren und sofort servieren.

Alternative: Mango Daiquiri Die Pfirsiche durch die gleiche Menge Mangos in Sirup ersetzen.

EINE HEISSE INSPIRATION

Vor über zehn Jahren beschloss die Jack-Daniel's-Brennerei ein Barbecue-wettbewerbsteam unter Leitung von Mike „Fish“ Fisher, einem Techniker der Brennerei, zu sponsern. Das Team kochte auf einem riesigen Smoker in Form einer Jack Daniel's-Flasche und ging seinem Hobby voller Begeisterung nach, als es dazu eingeladen wurde, bei einem Bikini-Wettbewerb in Nashville zu smoken.

Plumb Loco Coco Punch

Nach mehr als zwei dieser Drinks lallt man als wäre man „loco“ (verrückt).

FÜR 4 PERSONEN

250 ml brauner Rum

120 ml Kokosnusscreme

60 ml Minzesirup (siehe Derby Day Mint Julep S. 403)

60 ml Vollmilch oder

30 ml Vollmilch + 30 ml Sahne

1 EL Vanilleextrakt

4 Tassen Eiswürfelstücke

Minzezweige zum Garnieren

Rum, Kokosnusscreme, Sirup, Milch, Vanille und Eis in einem Mixer glatt pürieren. In hohe Gläser füllen, mit den Minzezweigen garnieren und sofort servieren.

Cold Buttered Rum

Hier ist eine „geeiste“ Version des Winterfavoriten, die satt genug macht, um den Nachtisch zu ersetzen.

FÜR 1 PERSON

45 ml brauner Rum

1 große Kugel Butter-Pekaneis

½ Tasse Eiskwürfelstücke

1 Spritzer Angostura

1 Prise Muskatnuss

Orangenscheiben zum Garnieren

Rum, Eiscreme, Eis und Angostura im Mixer glatt pürieren. In ein Weinglas füllen, mit Muskatnuss bestreuen, mit Orangenscheiben garnieren und sofort servieren.

Serviertvorschlag *Cold Buttered Rum eignet sich*

nach jeder scharf gewürzten Barbecuemahlzeit gut zum Abkühlen.

Cham-gria

Nichts symbolisiert den Sommer wie Sangria oder Sangaree, wie sie in Teilen der Südstaaten heißt. Die aus Spanien stammende Weinmischung gelangte über Florida und Texas ins Land. Hier verwenden wir ein wenig Blubberwasser.

ERGIBT ETWA 4 L

3 Orangen, in Scheiben und diese halbiert

3 Limetten, in Scheiben und diese halbiert

2 Zitronen, in Scheiben und diese halbiert

220 g Zucker

1½ l fruchtiger Rotwein

250 ml Apricotbrandy

120 ml Triple sec oder ein anderer Orangenlikör

Saft von 2 Limetten

750 ml preiswerter Sekt

1. Das Obst in eine große Kanne oder Schüssel geben. Mit Zucker bestreuen und dann bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

2. Wein, Brandy, Triple sec und Limettensaft darübergießen und umrühren, damit sich der Zucker auflöst. 30 Minuten, besser einige Stunden kalt stellen.

3. Unmittelbar vor dem Servieren mit Sekt aufgießen und genug Eiswürfel hineingeben, dass das Getränk eiskalt ist. Die Sangria über noch mehr Eis servieren und in jedes Glas ein paar Fruchtscheiben geben.

Prost!

Mango-Lime Spritzer

Dieser erfrischend leichte Cooler schmeckt auch ohne Alkohol gut. Einfach den Wein durch mehr Clubsoda oder Mineralwasser mit Kohlensäure ersetzen.

FÜR 2 PERSONEN

1 große reife Mango, geschält, entsteint und in Stücke geschnitten

Saft von 1 Limette

250 ml Weißwein

120 ml Clubsoda oder Mineralwasser mit Kohlensäure

Limettenscheiben zum Garnieren

Mango und Limettensaft in einem Mixer pürieren. Mit Wein und Clubsoda aufgießen und sorgfältig mischen. Die Mischung in 2 hohe Gläser abseihen, etwas Eis dazugeben und das Ganze mit

Limettenspalten servieren.



Sunny Sweet Tea

Stellen Sie den Tee in die Sonne, während Sie am Smoker stehen, und schon gibt es zum Lunch Eistee. Der Zucker kann durch Süßstoff ersetzt werden, aber einer altehrwürdigen Regel zufolge muss Eistee zum Barbecue süß sein.

FÜR 2 PERSONEN

6 Beutel schwarzer Tee

1 l kaltes Wasser

viel Zucker

Eis

Zitronenspalten zum Garnieren

1. Die Teebeutel mit dem Wasser in ein großes Glas geben und dieses draußen in die Sonne stellen. Der Tee muss einige Stunden ziehen. Nach Geschmack

Zucker hinzufügen – traditionell so viel, bis der Zahnarzt kommt.

2. Den fertigen Tee bis zur Verwendung bei Zimmertemperatur stehen lassen oder sofort über Eiswürfeln servieren. Für einen authentischen Touch große Plastikbecher verwenden. In jeden Becher eine große Zitronenspalte geben. Eistee schmeckt am besten am Tag der Zubereitung – das Nachfüllen nicht vergessen!

Berry Lemonade

Limonade ist das einzige Getränk, dass dem Eistee bei den nichtalkoholischen Getränken in der Barbecuezene das Wasser reichen kann. Dies ist eine fröhlich aussehende Beerenvariante, eine ganz natürliche Pink Lemonade.

FÜR 6 PERSONEN ODER MEHR

2 Tassen frische oder gefrorene Himbeeren

220 g Zucker

500 ml Zitronensaft, frisch gepresst

Zitronenscheiben

Die Himbeeren mit dem Zucker und 250 ml Wasser in einem kleinen Topf erst aufkochen und dann mehrere Minuten köcheln lassen, bis die Beeren zerfallen und sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup

durch ein Sieb in einen großen Krug streichen. Den Zitronensaft hinzugeben und etwa 750 ml kaltes Wasser unterrühren. Achtung, die Eiswürfel verdünnen die Limonade ggf. zusätzlich. Eis in hohe Gläser geben, mit der Limonade auffüllen und mit Zitronenscheiben garnieren.

MINERALWASSER GIBT'S HIER NICHT

In Bar-B-Q-Restaurants bekommt man viel Eistee serviert, aber auch Soft Drinks sind äußerst beliebt. Das richtige Barbecuegefühl bekommt man, wenn man statt Coke R.C. Cola serviert und vielleicht dazu noch Big Red auf den Tisch bringt, ein in Zentraltexas überaus beliebtes Getränk zum Barbecue.



Danksagung

JEDER KOCH steht in der Schuld zahlreicher anderer Menschen, die ihm oder ihr die Tricks ihres Handwerkes beigebracht haben. Wir haben größere Schulden als viele, vielleicht weil wir etwas langsam lernen, aber eher, weil es in der Welt des Barbecues so viele wunderbare Menschen gibt, die bereitwillig alles teilen, vom Essen und Bier bis zu ihren Geheimnissen.

Unsere ersten Lehrer aus unserer Kindheit waren Pitmaster in Bar-B-Q-Restaurants im ganzen Land, besonders aber in Kansas City, Memphis und Texas. Sie lehrten uns, wie Barbecue schmecken soll, und sie inspirieren uns noch heute. Bill erinnert sich besonders an einen grauhaarigen Alten, der in einem benachbarten Restaurant arbeitete, als Bill selbst als Teenager in Dallas in den 1950er-Jahren Softdrinks ausschenkte. Der Namen des Pitmasters und des

Restaurants sind längst in Vergessenheit geraten, nicht aber seine Barbecuesandwiches und der mit Sägespänen ausgestreute Fußboden.

Unter den zeitgenössischen Mentoren stechen Wayne und PJ Whitworth als treue Freunde und clevere bodenständige Köche hervor. Bei ihnen lernten wir das Wunder des mit Holz befeuerten Smokers kennen, und wir verbrachten mit ihnen zahllose Stunden beim Smoken und Feiern. Ebenso erfahren war der verstorbene Jim Quessenberry, der uns großzügigerweise zum „Memphis in May World Championship Barbecue Contest“ als Mitglieder seines Arkansas Trav'lers Wettbewerbsteams aufnahm. Die tolle Zeit, die wir mit ihm, Donna, Arthur, Brian, Crayton, Dan, Tammy und anderen verbrachten, wird uns stets in guter Erinnerung bleiben.

Die netten Leute der Kansas City Barbeque Society, insbesondere Carolyn Wells und Bunny Tuttle, waren bei der Entstehung der Erstauflage der *Smoker-Bibel* eine wertvolle Hilfe. Im Laufe der Jahre besuchten wir ihre schöne Stadt häufig, um mit Bob und Lynn Pierle sowie Henry und Madelyn Moran zu smoken und zu essen – gute Freunde, die das „Q“ ebenso lieben wie wir.

Weitere Freunde waren zu Hause jederzeit bereit, mit uns zu smoken. Zu den Kritikern und Konsumenten der Erstausgabe gehörten Ed Reid, Ellen Bradbury Reid, John Loehr, Sally Martin, Gayther und Susie Gonzales, Bob und Lisa Wade, Shirley und Richard Jones, Cindy und Jim Turner, Susan und David Curtis nebst Familie, Rob und Mary Coffland, Deborah Madison, Patrick McFarlin, Terry Melton, Jana Edmonson, Lenore Tapia und Heather Jamison Neale. Für die Zweitausgabe wurde die Gesellschaft durch Bumble Bee Bob, BJ und Kathryn Weil, Kathy und Dusty Loos, Kyle Nelson, Karen Berlantis, Lawry Babitt, Daniel und Elizabeth Rochas sowie JB, Riley und Bronwyn Neale verstärkt. Hin und wieder gesellt sich auch unsere großartige Fleischerin Seva Dubuar dazu, die uns mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite steht, ebenso wie ihre Kollegen Art „Nobody Beats Art’s Meat“ Pacheco und Paula Garcia Jones.

Obie und Pat Obermark sorgen immer für gute Stimmung. John und Matt Thornes Newsletter, *Simple Cooking*, sowie mehrere Bücher voller Abhandlungen sind witzig geschrieben und liefern solide Informationen, sobald sie sich mit dem Thema Barbecue befassen. Zu den Kochbuch- und auf

gastronomische Themen spezialisierten Autoren, denen wir zu besonderem Dank verpflichtet sind, gehören Chris Schlesinger und John Willoughby, Lolis Eric Elie und Frank Stewart, John Egerton, John T. Edge, Rich Davis und Shifra Stein, Greg Johnson und Vince Staten, Jacqueline Higuera McMahan, Phillip Stephen Schulz, Bobby Seale, Jane und Michael Stern, Jonathan St. Laurent, Jeanne Voltz, Maggie Waldron sowie Robb Walsh.

Bei der Erstausgabe stellten uns die Manager zahlreicher Unternehmen und Organisationen über alle Maßen großzügig ihre Hilfe zur Verfügung. Einige von ihnen besetzen heute andere Positionen, nicht aber die unermüdliche Donna Myers, das Genie hinter der Barbecue Industry Association. Andere Berater waren u. a. Lloyd Davenport bei Oklahoma Joe's, Donna Ellis bei Cookshack, Stan Williams bei Brinkmann, Pat Wilson bei C.M. International, Rinaldo Manago bei Char-Broil, Mike Dietert bei New Braunfels Smokehouse, Ron Snider bei der New Braunfels Smoker Company, Don Burnett bei Smokemaster und Theresa Harden bei der National Barbecue Association.

Unser größter Dank gebührt jedoch den Menschen, die aus unserem Geschwafel und unseren Rezepten

ein Buch gezaubert haben. Der Beitrag unseres Agenten Doe Coover, der Fotografin Lois Ellen Frank und der tollen Mitarbeiter beim National Book Network war unbezahlbar; und das Team bei Harvard Common Press, früher wie heute, darunter Bruce Shaw, Dan Rosenberg, Pam Hoenig, Valerie Cimino, Christine Alaimo sowie Skye Stewart standen uns mit Rat und Tat – und Geld – zur Seite.

Meinungen zu der Erstausgabe der *Smoker-Bibel*

„Meine ersten tiefen Atemzüge nahm ich im Hickory-Rauch des Ziegelsmokers in unserem Restaurant. Als ich Cheryl und Bill Jamisons maßgebliche Ausführungen dazu las, wie man echtes Barbecue zubereitet, mich durch ihre köstliche Auswahl an Rubs, Saucen und Beilagen probierte, hätte ich am liebsten das erstbeste Flugzeug nach Hause genommen. Das Barbecue der Jamisons ist mehr als authentisch.“

—RICK BAYLESS, KÜCHENCHEF/EIGENTÜMER DES TOPOLOBAMPO AND FRONTERA GRILL IN CHICAGO UND AUTOR VON *MEXICO: ONE PLATE AT A TIME* SOWIE *AUTHENTIC MEXICAN*

„Die *Smoker-Bibel* ist kreativ, informativ und voll herausragender Rezepte.“

—CHRIS SCHLESINGER, CO-AUTOR VON *LET THE FLAMES BEGIN* SOWIE *THE THRILL OF THE GRILL*

„Nichts geht über echtes Barbecue, und die entscheidende Zutat dabei ist Rauch. Nach der Lektüre von Cheryl und Bill Jamisons *Smoker-Bibel* möchte man jeden Tag smoken!“

—DEAN FEARING, AUTOR VON *THE MANSION ON
TURTLE CREEK COOKBOOK*

„Suchen Sie im Lexikon den Begriff Barbecue, und Sie werden ein Foto der Jamisons finden. Sie sind das Königspaar des Grillens und Smokens und haben drei wegweisende Bücher zu diesen Themen verfasst: *Born to Grill*, *Sublime Smoke* und *Die Smoker-Bibel*.“

—*BON APPÉTIT*

„Wäre der 4. Juli gleichzeitig als ‚Heute-kochen-wir-draußen-Tag‘ bekannt, wäre dieses Buch das beste Geschenk des Jahres.“

—*CHICAGO TRIBUNE*

„Wegweisend... und ihr witziger, ansprechender Stil wird viele neue Fans anlocken.“

—*DIE WASHINGTON POST*

„Ausführlich sowohl in den Rezepten als auch in der Barbecuekunde ist *Die Smoker-Bibel* eine faszinierende Quellensammlung für jede nur vorstellbare Art authentischen, regionalen Barbecues.“

—*SMALL PRESS*

„*Die Smoker-Bibel*... ist für jeden ernsthaften Barbecuekoch ein Standardwerk. In diesem Bestseller und Gewinner des James-Beard-Preises in der Kategorie Accent on Flavors (1995) werden die Unterschiede zwischen regionalen Barbecuearten gefeiert. Man erhält fachkundige Beratung zu allen möglichen Geräten und über 300 Rezepte.“

—*TULSA WORLD*

„*Die Smoker-Bibel* ist seit langem das ausführlichste Buch über das Smoken und Grillen. Die Jamisons könnten über Rubs, Pasten, Marinaden usw. eine Doktorarbeit schreiben.“

—*THE DALLAS MORNING NEWS*

„Mit der *Smoker-Bibel*... wird aus jedem Novizen am Smoker ein echter Pitmaster. Das Paar aus Santa Fe, N.M., widersetzt sich erfolgreich all jenen, die behaupten, mit einem einfachen Kugelgrill oder Smoker könne man kein erstklassiges Barbecue zubereiten.“

—*THE CLARION-LEDGER* (JACKSON, MISSISSIPPI)

„Der Leitfaden zu authentischem, in Rauch gegartem Barbecue. Er enthält mehr als 300 Rezepte für Hauptgerichte, Rubs und Saucen sowie Beilagen... zudem werden in zahlreichen Kästen Barbecuegeschichte und Legenden hervorgehoben, zusammen mit Hunderten Tipps zu den richtigen Techniken.“

—*CITIZEN-TIMES* (ASHEVILLE, NORTH CAROLINA)

„Dieses Buch macht einfach Spaß – es ist unterhaltsam und man erhält unzählige Informationen für jeden Barbecuegeschmack und -stil.“

—*MESSENGER-INQUIRER* (OWENSBORO, KENTUCKY)

„Die *Smoker-Bibel* ist DAS Werk für alle ernsthaften Pitmaster und Möchtegern-Pitmaster. Ein MUSS! Wer einen Smoker besitzt, sollte ein Exemplar sein Eigen nennen.“

—TEJAS SMOKERS, INC.

„Soll Ihr Barbecue so gut sein, dass Sie damit angeben können, sollten Sie einmal einen Blick in die *Die Smoker-Bibel* werfen.“

—*FIELD & STREAM*

„Wir wollen nicht parteiisch sein, aber besseres
Barbecue ist kaum vorstellbar.“

—*BON APPÉTIT*

Register

'Bello Burger [10](#), [225](#)
'Nana Nut Salad [14](#), [215](#), [362](#)
'Nana Pudding [15](#), [81](#), [196](#), [392](#)
007 Shrimp [12](#), [39](#), [209](#), [298](#)
4 Men in Heat [79](#)

A

A Blast of a BLT Salad [11](#), [254](#) f.
A Honey of a Lobster Tail [10](#), [208](#) f.
Abe's (Clarksdale, MS) [224](#)
Achiote-Paste [56](#), [72](#), [91](#)
Adler, Karen [75](#)
Ahornsirup [84](#), [102](#), [316](#)
Aidell, Bruce [157](#)
Alabama Great White [13](#), [96](#), [160](#), [224](#), [321](#)
 Southwestern Great White [321](#) (Alt.)
Alabama Smoked Chicken Sandwich [9](#), [39](#), [160](#) f., [321](#)
Aleck's Barbecue Heaven (Atlanta, GA) [81](#)
Alice, Let's Eat [218](#)

Allen & Son Bar-B-Que (Chapel Hill, NC) [97](#)

Allen, Terry [221](#)

Almost Owensboro Mutton [8](#), [128](#) f., [375](#)

Alters, Mayme Luthy [340](#)

American Bus Association [209](#)

American Royal Invitational BBQ Contest (Kansas City, KS) [147](#),
[323](#), [368](#)

American Taste [168](#)

Angelo's (Fort Worth, TX) [254](#)

Apple, R. W. [178](#)

Apple City Apple Sauce [13](#), [88](#), [176](#) f., [320](#)

Applecity BBQers [320](#)

Apricorita [15](#), [279](#), [407](#)

Arbeitsfläche [37](#)

Arkansas Trav'lers [76](#)

Arthur Bryant's (Kansas City, KS) [155](#)

Arty Rice Salad [14](#), [135](#), [183](#), [360](#)

Asian Vegetable Slaw [14](#), [300](#), [359](#)

Auffangschale [23](#), [37](#) f.

Austin, Bob [333](#)

B

B.C. Canadian Bacon [8](#), [100](#)

Bar-B-Q-ed Potato Chips [11](#), [280](#)

Bar-B-Q-Pits by Klose [26](#)

Bar-BQ Ranch Sauce [12](#), [70](#), [101](#), [123](#), [139](#) f., [164](#) f., [263](#), [301](#),
[312](#) f.

Barbacoa de Cabeza [125](#)

Barbecue Industry Association [182](#), [282](#)

Barbecuesaucen

Alabama Great White [13](#), [96](#), [160](#), [224](#), [321](#)
Apple City Apple Sauce [13](#), [88](#), [176 f.](#), [320](#)
Bar-BQ Ranch Sauce [12](#), [70](#), [101](#), [123](#), [139 f.](#), [164 f.](#), [263](#), [301](#),
[312 f.](#)
Black Sauce [12](#), [128 f.](#), [168 f.](#), [234](#), [314](#)
Bour-BQ Sauce [13](#), [71](#), [316](#)
Boydesque Brew [12](#), [295](#), [307](#)
Carolina Red [12](#), [76](#), [228](#), [309](#), [327](#)
Cinderella Sauce [13](#), [316](#)
Creole Classic Barbecue Sauce [13](#), [74](#), [82](#), [215](#), [224](#), [317](#)
Golden Mustard Barbecue Sauce [12](#), [71](#), [74](#), [76](#), [96](#), [122](#), [190](#),
[218](#), [227 f.](#), [309](#)
Hoisin BBQ Sauce [13](#), [261](#), [323](#)
Jalapeach Barbecue Sauce [13](#), [87](#), [164 f.](#), [301](#), [319 f.](#)
Jamaican Barbecue Sauce [13](#), [87](#), [124](#), [141 f.](#), [293](#), [318](#)
Lime-Mint Barbecue Sauce [13](#), [293](#), [322](#)
Mango-Habañero Hellfire [13](#), [86](#), [174](#), [299](#), [324](#)
Memphis Magic [12](#), [71](#), [79](#), [82](#), [101](#), [104](#), [219](#), [312](#), [352](#)
Moonlite and Moonshine [12](#), [128 f.](#), [315](#)
Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting Southern
Sauce [12](#), [88](#), [212](#), [310](#)
Plum Good Slopping Sauce [13](#), [80 f.](#), [117](#), [170](#), [300](#), [323](#)
Sauce Olé [12](#), [86](#), [91 f.](#), [139 f.](#), [174](#), [224](#), [276](#), [313](#), [342](#)
Smoked Butter [12](#), [193](#), [212](#), [311](#), [335](#)
Smoked Onion Sauce [13](#), [86](#), [88](#), [319](#)
South Florida Citrus Sauce [13](#), [86](#), [141 f.](#), [174](#), [322](#)
Struttin' Sauce [12](#), [122](#), [306](#), [337](#)
Vaunted Vinegar Sauce [12](#), [74](#), [76 f.](#), [308 f.](#)
West Coast Wonder [12](#), [80 f.](#), [129 f.](#), [173](#), [300](#), [314](#)
Barbecue Spaghetti [8](#), [104](#)

Barbecued Bananas [10](#), [240](#)
Barbeque'n with Bobby [158](#)
Basic Beer Mop [7](#), [65](#), [115](#)
Basic Black Rub [6](#), [50](#), [111](#), [199](#), [206](#)
BBQ Bacon and Eggs [12](#), [296](#)
BBQr's Delight [34](#)
Beacon (Spartanburg, SC) [351](#)
Beam, Jacob [395](#)
Bean, Beer, and Bacon Dip [12](#), [285](#)
 Just Plain Delicious Bean Dip [285](#) (Alt.)
Beard, James [59](#), [170](#)
Becky's Pineapple Cake [15](#), [198](#), [387](#)
Berry Lemonade [15](#), [412](#)
Bessinger, Maurice [310](#)
Better-Than-French Onion Soup [10](#), [219](#) f., [319](#)
Better-Than-Store-Bought Bacon-Horseradish Dip [12](#), [284](#)
Big Bob Gibson's (Decatur, AL) [160](#)
Big Green Egg [28](#)
Big Pig Jig (Vienna, GA) [92](#), [209](#)
Big Red [298](#), [412](#)
Birds of Paradise [9](#), [154](#) f.
Bishop, Jeannette [286](#)
Bishop, John „Big Daddy“ [286](#)
Black-Eyed Pea and Ham Macaroni Salad [11](#), [257](#)
Black-Eyed Pea Cakes [10](#), [227](#) f.
Black Sauce [12](#), [128](#) f., [168](#) f., [234](#), [314](#)
Black Walnut Cake [15](#), [96](#), [228](#), [388](#) f.
Bloody Bud [15](#), [402](#)
Blue Corn Muffins [13](#), [87](#), [112](#), [126](#), [165](#), [238](#), [328](#), [346](#), [360](#)
Blue Ridge BBQ Festival (Tyron, NC) [73](#)

Bluefish Mousse [12](#), [290](#)
Boarding House Macaroni Salad [14](#), [354](#)
Bodacious Bread-and-Butter Pickles [14](#), [365](#)
Bona Fide Fajitas [8](#), [107 f.](#)
Booker's Bourbon Mint Ice Cream [15](#), [129](#), [210](#), [395](#)
Bop-N-Quers [335](#)
Bosland, Paul [358](#)
Bosley, Catherine und Hugh [315](#)
Bour-BQ Sauce [13](#), [71](#), [316](#)
Boyd, Otis [307](#)
Boydesque Brew [12](#), [295](#), [307](#)
Bozo's (Mason, TN) [387](#)
Bradley Smoker [28](#)
Brazen Rum-Raisin Sauce [15](#), [399](#)
Brined Bluepoints [10](#), [112](#), [207 f.](#)
Brisket [30](#), [40](#), [45](#), [65](#), [106](#), [120](#), [124 ff.](#), [179](#), [181](#), [186](#), [222](#), [301](#),
[336](#)
Brisket Hash [8](#), [125](#)
Broken Arrow Ranch (Ingram, TX) [149](#)
Bronzed Artichokes [10](#), [227](#), [248](#)
Bronzed Garlic [12](#), [282](#)
Brunswick Stew [13](#), [75](#), [327 ff.](#)
Bryan, Sonny [221](#)
Bryant, Arthur [155](#)
Bryant, Charlie [231](#)
Bubba's (Eureka Springs, AR) [208](#)
Bumble Bee's Baja Grill [202](#)
Burstin' with Black-Eyed Peas Salad [14](#), [175](#), [351 f.](#)
Bush, George H. W. [184](#)
Bush, George W. [184](#)

Buttermilch 58, 148, 156, 215, 254 f., 333, 336, 340 f., 343 ff.,
355, 385, 388
Buttermilk Biscuits 13, 84, 231, 344, 402
Buttermilk Onion Rings 13, 169, 336

C

Cajun Country Ribs 7, 82, 205
Cajun Ragin' Rub 6, 48, 82, 99, 100, 113, 151, 204, 224, 274,
296, 352
Cajun Tasso 8, 99
Calf Fries *siehe auch* Prairie Oysters 112
Calico Pepper Salad 11, 242
California Crunch 14, 124, 349
California Culinary Academy 305
California Dreamin' Fish Tacos 10, 201 f., 321
California Rancho Cooking 108
Cameron 38, 243
Campbell, Earl 62
Canadian Bacon 100, 296
Candied Sweet Potatoes 13, 75, 334
Candy Bar Cheesecake 15, 110, 390
Can't Wait Queso 11, 226, 274, 405
 Mexican Queso Fundido 274 (Alt.)
Cardini, Caesar 350
Carhop 136, 310
Carolina Jerusalem Artichoke Pickles 14, 75, 366
Carolina Red 12, 76, 228, 309, 327
Carpetbag Steak 8, 110 f., 382
Carter, Jimmy 148
Caston, G. W. „Toots“ 83

Cha-Cha Chorizo [8](#), [98](#)
Cham-gria [15](#), [87](#), [215](#), [410](#)
Chattanooga Bakery [389](#)
Cheese-Stuffed Tomatoes [10](#), [235](#)
Cherry Cumberland Veal Chops [9](#), [144](#) f.
Cheryl's Cider Soak [7](#), [63](#), [143](#)
Chicken From Hell [295](#)
 Quail From Hell [295](#) (Alt.)
Chicken Oregano [9](#), [159](#)
 Chicken Tarragon [159](#) (Alt.)
Chicken Salad Supreme [11](#), [39](#), [248](#)
Chicken Salad with Sizzling Salsa Vinaigrette [11](#), [39](#), [247](#)
Chicken-Wrapped Apple Sausage [9](#), [157](#) f.
Chorizo [8](#), [98](#), [113](#), [272](#)[274](#), [276](#)
Chunky Trout Salad [11](#), [39](#), [253](#)
Cider [63](#), [143](#)
Cinderella Sauce [13](#), [316](#)
Cinderella Short Ribs [8](#), [115](#) f.
Citrus-Marinaded Pork Butt [7](#), [72](#) f.
City Market (Luling, TX), [95](#), [179](#)
Clark, Meriwether Lewis, Colonel [403](#)
Clark's Outpost (Tioga, TX) [112](#)
Clinton, Bill [317](#)
Coca Cola [67](#), [218](#), [307](#), [330](#) f.
Cold Buttered Rum [15](#), [410](#)
Cook It Outdoors [59](#)
Cookin' Clams [10](#), [212](#)
Cookshack [27](#), [68](#), [152](#), [215](#), [274](#)
Cooper's (Llano, TX) [184](#)
Corky's (Memphis, TN) [311](#)

Corn and Watermelon Pickle-lilli 14, 84, 371
Country Collard Greens 13, 84, 157, 334 f.
Cowpoke Pintos 13, 140, 330 f., 382
 Wayne's Wonderful \$50 Beans 331 (Alt.)
Crab in Garlic Cream 10, 214
Cracklin' Cornbread 13, 80, 102, 331, 343
 Cracklin' Corn Cakes 343 (Alt.)
Cranberry-Ginger Crumble 14, 177, 352, 384
Creamy Catfish Spread 12, 39, 190, 288
Creamy Coleslaw 13, 75, 170, 212, 236, 326, 382
Creole Classic Barbecue Sauce 13, 74, 82, 215, 224, 317
Creole Crown Roast 8, 93 f., 205, 352
Cuban Snapper 9, 195 f.
Curried Goat 8, 141 f.
Curried Turkey Salad 11, 246
Curry Pecans 39, 277 f.

D

Daddy Bruce's Bar-B-Q (Denver, CO) 394
Dahlia Lounge (Seattle, WA) 185
Dandy Little Hens 9, 174 f.
Das Perfekte Würstchen 149
Davis, Abe 224
Davis, Rich 318
Deep-Dish Smoked Mozzarella Pizza 11, 271
Delta Jubilee Barbecue Cooking Contest (Clarksdale, MS) 402
Dennis, Skilton 56
Derby Day Mint Julep 15, 215, 281, 375, 403, 409
Desserts
 'Nana Pudding 15, 81, 196, 392

Becky's Pineapple Cake [15](#), [198](#), [387](#)
 Black Walnut Cake [15](#), [96](#), [228](#), [388](#)
 Booker's Bourbon Mint Ice Cream [15](#), [129](#), [210](#), [395](#)
 Brazen Rum-Raisin Sauce [15](#), [399](#)
 Candy Bar Cheesecake [15](#), [110](#), [390](#)
 Cranberry-Ginger Crumble [14](#), [177](#), [352](#), [384](#)
 Fruit Pizza [14](#), [381](#)
 Ice-Sicles [15](#), [398](#)
 Key Lime Pie [14](#), [81](#), [87](#), [135](#), [340](#), [377](#)
 Lemon Pudding Ice Cream Pie [14](#), [159](#), [378](#)
 Long-on-Strawberries Shortcake [14](#), [183](#), [199](#), [212](#), [383](#)
 Mojito Sorbet [15](#), [155](#), [210](#), [350](#), [396](#)
 Pan-Fried Pies [14](#), [379](#)
 Peach Melba Ice Cream [15](#), [350](#), [382](#), [397](#)
 Peanut Butter Cake [15](#), [124](#), [152](#), , [157](#), [385](#)
 Peanuttty Pie [14](#), [75](#), [165](#), [231](#), [281](#), [374](#)
 Run for the Roses Pie [14](#), [375](#)
 S'more Quesadillas [14](#), [380](#)
 Santa Fe Capirotada [15](#), [82](#), [126](#), [140](#), [211](#), [393](#)
 South Georgia Pound Cake [15](#), [144](#), [386](#), [395](#), [399](#)
 Sweet Potato Pudding [15](#), [84](#), [391](#)
 Texas Peach Cobbler [14](#), [175](#), [382](#)
 The Best Cure for a Southern Summer [15](#), [150](#), [376](#), [399](#)
 Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble [14](#), [132](#), [170](#),
[179](#), [212](#), [376](#)
 Devil-May-Care Eggs [363](#)
 Simply Scrumptious Deviled Eggs [363](#) (Alt.)
Die Smoker-Bibel (Erstausgabe) [17](#), [45](#), [172](#), [202](#), [374](#)
Dinosaur Bar-BQue [90](#)
 Dixie Pig (Blytheville, AR) [348](#)

Douglas, Tom [185](#) f.
Down-Home Ratatouille [10](#), [229](#), [236](#)
 Ratatouille Soup [229](#) (Alt.)
Down-on-the-Ranch Venison Pot Roast [9](#), [146](#) f.
Dr Pepper [67](#), [218](#), [330](#)
Dr. Hogly-Wogly's Tyler, Texas Bar-B-Que (Los Angeles, CA)
 [120](#)
Drahtbürste [37](#), [231](#)
Dreamland Drive-Inn (Tuscaloosa, AL) [286](#)
Drop-Dead Trout Spread [12](#), [39](#), [289](#)
Dry County [404](#)
Dubuar, Seva [129](#)
Duchess Drive-Inn (Atkins, AR) [333](#)
Dupree, Nathalie [385](#)

E

East L.A. Pork Tacos [8](#), [91](#) f., [102](#), [218](#)
Easy Mexican Pizza [11](#), [272](#)
 Easy Mexican Pizza With Mushrooms, Bacon, and Chipotle
 Chiles [272](#) (Alt.)
Edge, John T. [200](#), [333](#)
Egerton, John [78](#), [189](#)
Ei [100](#), [102](#), [113](#), [125](#), [139](#), [186](#), [189](#), [215](#), [236](#), [296](#), [301](#), [333](#), [340](#)
 f., [343](#), [346](#), [348](#), [355](#), [363](#), [375](#), [383](#), [385-391](#), [393](#), [395](#), [397](#)
Eichhörnchen [327](#)
Einkochen [363](#)
Einweckgläser [363-370](#)
Elemental Trout [9](#), [39](#), [187](#), [189](#), [389](#)
Elie, Lolis Eric [46](#), [151](#)
Ellis, Donna [215](#)

Epazote [331](#)
Essiggurken-Relish [122](#)
Etta's Seafod (Seattle, WA) [185](#)
Evans Brown, Helen [59](#)

F

Fading Feast [328](#)
Famous French Fries [13](#), [337](#)
 Famous Wet Fries [337](#) (Alt.)
Farmer Grill [29](#)
Fearing, Dean [111](#), [203](#)
Festivals
 American Royal Invitational BBQ Contest (Kansas City, KS)
 [147](#), [323](#), [368](#)
 Big Pig Jig (Vienna, GA) [92](#), [209](#)
 Blue Ridge BBQ Festival (Tyron, NC) [73](#)
 Delta Jubilee Barbecue Cooking Contest (Clarksdale, MS) [402](#)
 Fire Ant Festival (Montague, TX) [100](#)
 Hogtoberfest (Roanoke Rapids, NC) [100](#)
 Houston Livestock Show and Rodeo (Houston, TX) [114](#), [124](#)
 International Bar-B-Q Festival (Owensboro, Kentucky) [128](#),
 [196](#), [374](#)
 International Barbecue Cook-Off (Taylor, TX) [119](#)
 Irish Cup International [368](#)
 Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue
 (Lynchburg, TN) [368](#), [404](#)
 Joe's Interplanetary B-B-Q Cook-Off (Perry, OK) [248](#)
 Massachusetts State BBQ & Blues Festival (Hanover, MA) [205](#)
 Memphis in May World Championship Barbecue Contest [76](#),
 [193](#)

National Championship Barbecue Cook-Off (Meridian, TX)

285

Squealing on the Square (Laurens, SC) 100

Swine Days (Natchez, MS) 100

Tour de Pig (Lexington, NC) 237

W. C. Handy Blues and Barbecue Festival (Henderson, KY)

294

Watermelon Thump (Luling, TX) 179

When Pigs Fly (McPherson, KS) 100

World Championship Barbecue Goat Cook-Off (Brady, TX)

140

World Series of Barbecue 147

Feueranzünder 35 f.

Feuergrube 20, 23 ff., 33, 36 f., 56, 92, 134, 142, 212, 321

Fiesta Salsa 12, 86, 196, 272, 276, 279, 283

Finger Lickin' Fried Smoked Chicken 9, 156 f.

Fire Ant Festival (Montague, TX) 100

Firewater 15, 94, 175, 405

Fisch

Bluefish Mousse 12, 290

California Dreamin' Fish Tacos 10, 201 f., 321

Chunky Trout Salad 11, 39, 253

Creamy Catfish Spread 12, 39, 190, 288

Cuban Snapper 9, 195 f.

Drop-Dead Trout Spread 12, 39, 289

Elemental Trout 9, 39, 187, 189, 389

Flounder Surprise 9, 191 f.

Katzen Dawgs 10, 190, 215

Kingly Salmon 9, 182 f., 191, 389

North Woods Whitefish Salad 11, 252

Peppered Catfish [9](#), [39](#), [190](#), [215](#), [288](#), [377](#)

Rockfish with Old Bay Butter [9](#), [193](#) f.

Salmon and Basil Lasagna [11](#), [264](#) f.

Scallop and Snapper Ceviche [10](#), [211](#)

Sherried Grouper [10](#), [200](#)

Simply Superb Salmon [9](#), [39](#), [183](#) f.

Smoked Albacore-Potato Salad [11](#), [39](#), [250](#) f.

Smoked Snapper Tostadas with Sangrita Sauce [9](#), [39](#), [197](#)

Smoked Trout Hash [9](#), [189](#)

Smoked Trout on Apple Slices [12](#), [297](#)

Soused Swordfish [10](#), [199](#)

Stuffed Mountain Trout [9](#), [187](#) f.

Tom Douglas's Sake-Cured Hot-Smoked Salmon [9](#), [39](#), [185](#) f.

Tuna Caper [10](#), [198](#)

Fisher, Mike „Fish“ [409](#)

Flash-Fried Okra [13](#), [157](#), [332](#)

Fleischgerichte

Alabama Smoked Chicken Sandwich [9](#), [39](#), [160](#), [321](#)

Almost Owensboro Mutton [8](#), [128](#), [375](#)

B.C. Canadian Bacon [8](#), [100](#)

Barbecue Spaghetti [8](#), [104](#)

Birds of Paradise [9](#), [154](#)

Bona Fide Fajitas [8](#), [107](#)

Brisket Hash [8](#), [125](#)

Brunswick Stew [13](#), [75](#), [327](#) ff.

Cajun Country Ribs [7](#), [82](#), [205](#)

Cajun Tasso [8](#), [99](#)

Carpetbag Steak [8](#), [110](#), [382](#)

Cha-Cha Chorizo [8](#), [98](#)

Cherry Cumberland Veal Chops [9](#), [144](#)

Chicken Oregano [9](#), [159](#)
Chicken-Wrapped Apple Sausage [9](#), [157](#) f.
Cinderella Short Ribs [8](#), [115](#)
Citrus-Marinaded Pork Butt [7](#), [72](#)
Creole Crown Roast [8](#), [93](#), [205](#), [352](#)
Curried Goat [8](#), [141](#) f.
Dandy Little Hens [9](#), [174](#) f.
Down-on-the-Ranch Venison Pot Roast [9](#), [146](#)
East L.A. Pork Tacos [8](#), [91](#), [102](#), [218](#)
Finger Lickin' Fried Smoked Chicken [9](#), [156](#) f.
Fruited Pheasant [9](#), [176](#) f.
Gamy Sausage [9](#), [149](#) f.
Garlic-Scented Sirloin [8](#), [111](#)
Ginger-Glazed Ham [7](#), [83](#)
Going Whole Hog [7](#), [76](#) f., [79](#), [218](#)
Green Chile Chicken Soup [9](#), [163](#), [394](#)
Ground Lamb Pita Pockets [8](#), [137](#)
Hill Country Links [8](#), [94](#) f., [149](#), [382](#)
Hot Browns [9](#), [169](#)
Hot Tamales [13](#), [339](#) f.
Hot Times Jalapeño Turkey Breast [9](#), [67](#), [164](#) f.
Humdinger Hamburgers [8](#), [123](#), [377](#)
Italian Sausage Torpedos [8](#), [97](#)
Kentucky Burgoo [13](#), [129](#), [329](#), [375](#), [403](#)
Lamb Burgers with Berry Sauce [8](#), [135](#)
Lamb Chops à la Greek Town [8](#), [39](#), [134](#)
Luscious Leg of Lamb [8](#), [131](#)
Maple-Bourbon Ham [7](#), [84](#), [102](#)
Memphis Mustard Pork Sandwich [7](#), [79](#)
Minted Chops [8](#), [39](#), [133](#)

Miss White's Delights [7](#), [77](#)
Monday Night Ham Loaf [8](#), [84](#), [102](#)
Mushroom-Stuffed Quail [9](#), [175](#)
Pan-Asian Short Ribs [8](#), [117](#)
Perfect Picnic [7](#), [74](#), [77](#), [79](#), [218](#)
Pit Pot Roast [8](#), [118](#) f., [377](#)
PJ's Spicy Pinwheel Steak [8](#), [113](#)
Purely Pork Chops [7](#), [39](#), [88](#)
Quacker 'Q' [9](#), [170](#) f.
Ragin' Rabbit [9](#), [151](#) f.
Red-Eye Butt [7](#), [70](#) f., [77](#), [79](#)
Rosy Rosemary Quail [9](#), [178](#) f.
Salpicón [8](#), [126](#)
Seva's Sassy Lamb Ribs [8](#), [129](#) f.
Smoked Buffalo Steak [9](#), [150](#)
Smoked Chicken Sandwich with Summer Confetti [9](#), [39](#), [161](#)
Southern Rib Sandwich [7](#), [71](#)
Southwest Stew on a Stick [8](#), [120](#)
Southwestern Cabrito [8](#), [139](#), [394](#)
Store-Bought Hot Brats [8](#), [96](#), [149](#)
Stuffed Chops [7](#), [89](#)
Stuffed Veal Roast [9](#), [143](#)
Supper Spread [8](#), [84](#), [103](#)
Sweet and Fruity Pork Tenderloin [7](#), [87](#)
Tamarind Tenderloin [8](#), [109](#)
Tea-Smoked Duck [9](#), [172](#)
The Humble Hot Dog [8](#), [122](#), [124](#)
Triple Play Tube Steak [8](#), [101](#)
Two-Steppin' Turkey Legs [9](#), [168](#)
Up and At 'Em Lamb Sausage [8](#), [138](#) f., [402](#)

Weeknight Pork Tenderloin [7](#), [39](#), [86](#), [88](#)
West Coast Baby Backs [7](#), [52](#), [80](#)
Wildly Stuffed Turkey Breast [9](#), [166](#)
Wine-Sopped Venison Scallops [9](#), [39](#), [147](#)
Flounder Surprise [9](#), [191](#) f.
Ford, Henry [173](#)
Foreman, Charles „Pappy“ [233](#)
Fresh Air Bar-B-Que (Jackson, GA) [83](#)
Fruit Pizza [14](#), [381](#)
Fruited Pheasant [9](#), [176](#) f.

G

Gambrell, Stan [92](#)
Gamy Sausage [9](#), [149](#) f.
Garlic Cheese Grits [10](#), [236](#)
Garlic-Scented Sirloin [8](#), [111](#) f.
Gartemperatur, ideale [278](#)
Gasgrill [26](#), [28](#), [30](#), [68](#), [282](#)
Gates & Son's Bar-B-Q (Kansas City, KS) [274](#)
Gates, George [274](#)
Gates, Ollie [274](#)
Gebhardt, William [48](#)
Geflügel
Alabama Smoked Chicken Sandwich [9](#), [39](#), [160](#) f., [321](#)
Birds of Paradise [9](#), [154](#) f.
Brunswick Stew [13](#), [75](#), [327](#) ff.
Chicken from Hell [12](#), [295](#), [382](#)
Chicken Oregano [9](#), [159](#)
Chicken Salad Supreme [11](#), [39](#), [248](#)
Chicken Salad with Sizzling Salsa Vinaigrette [11](#), [39](#), [247](#)

Chicken-Wrapped Apple Sausage [9](#), [157 f.](#)

Chicken's Little Livers [12](#), [175](#), [294](#)

Curried Turkey Salad [11](#), [246](#)

Dandy Little Hens [9](#), [174 f.](#)

Finger Lickin' Fried Smoked Chicken [9](#), [156 f.](#)

Fruited Pheasant [9](#), [176 f.](#)

Green Chile Chicken Soup [9](#), [163 f.](#), [394](#)

Hot Browns [9](#), [169](#)

Hot Times Jalapeño Turkey Breast [9](#), [67](#), [164 f.](#)

Kentucky Burgoo [13](#), [129](#), [329](#), [375](#), [403](#)

Mushroom-Stuffed Quail [9](#), [175](#)

Port-Glazed Duck Salad [11](#), [249 f.](#)

Quacker 'Q' [9](#), [170 f.](#)

Robust Chicken-Thyme Ravioli [11](#), [259 f.](#)

Rosy Rosemary Quail [9](#), [178 f.](#)

Smoked Chicken Sandwich with Summer Confetti [9](#), [39](#), [161 f.](#)

Smoked Duck Pizza [11](#), [267](#)

Tea-Smoked Duck [9](#), [172 f.](#)

Two-Steppin' Turkey Legs [9](#), [168 f.](#)

Wild Wings [12](#), [293](#)

Wildly Stuffed Turkey Breast [9](#), [166 f.](#)

Gemüse

'Bello Burger [10](#), [225](#)

Arty Rice Salad [14](#), [135](#), [183](#), [360](#)

Asian Vegetable Slaw [14](#), [300](#), [359](#)

Barbecued Bananas [10](#), [240](#)

Better-Than-French Onion Soup [10](#), [219 f.](#), [319](#)

Black-Eyed Pea Cakes [10](#), [227 f.](#)

Bodacious Bread-and-Butter Pickles [14](#), [365](#)

Bronzed Artichokes [10](#), [227](#), [248](#)

Bronzed Garlic [12](#), [282](#)
Buttermilk Onion Rings [13](#), [169](#), [336](#)
Calico Pepper Salad [11](#), [242](#)
California Crunch [14](#), [124](#), [349](#)
Candied Sweet Potatoes [13](#), [75](#), [334](#)
Carolina Jerusalem Artichoke Pickles [14](#), [75](#), [366](#)
Cheese-Stuffed Tomatoes [10](#), [235](#)
Corn and Watermelon Pickle-lilli [14](#), [84](#), [371](#)
Creamy Coleslaw [13](#), [75](#), [170](#), [212](#), [236](#), [326](#), [382](#)
Down-Home Ratatouille [10](#), [229](#), [236](#)
Flash-Fried Okra [13](#), [157](#), [332](#)
Garlic Cheese Grits [10](#), [236](#)
Green Tomato Chowchow [14](#), [368](#) f.
Hand Salad [14](#), [331](#), [352](#)
Hominy and Summer Squash Nuggets [10](#), [232](#)
Kraut Salad [14](#), [82](#), [96](#), [149](#), [358](#)
Lexington Red Slaw [13](#), [236](#), [327](#)
Mango and Avocado Salad [14](#), [140](#), [155](#), [361](#)
Maque Choux Peppers [10](#), [94](#), [209](#), [230](#) f.
Not Deli Dills [13](#), [333](#)
Okra Pickles [14](#), [281](#), [364](#)
Peaches Keen [10](#), [237](#)
Perky Pineapple Relish [10](#), [239](#)
San Antonio Cactus and Corn Salad [14](#), [165](#), [340](#), [353](#)
Scalloped Green Chile Potatoes [10](#), [223](#)
Smashed Potato Bake [13](#), [335](#)
Smoked Onion Rings [10](#), [39](#), [221](#)
Smoked Spud Skins [10](#), [152](#), [183](#), [224](#) f.
Smokin' Waldorf [10](#), [238](#)
Smoldering Vegetable Antipasto Platter [11](#), [244](#) f.

South-of-the-Border Garlic Soup [10](#), [103](#), [226](#)
Squash Relish [14](#), [152](#), [157](#), [281](#), [370](#)
Succotash Salad [14](#), [102](#), [338](#), [358](#)
Sweet and Sour Cukes [14](#), [159](#), [169](#), [215](#), [228](#), [338](#), [353](#)
Sweet Potatoes with Orange-Pecan Butter [10](#), [222](#)
Sweet Sally's Sweet Potato Salad [14](#), [90](#), [142](#), [357](#)
Vidalias 'n' Georgia BBQ Sauce [10](#), [218](#) f.
Warm Mushroom Salad [11](#), [132](#), [236](#), [243](#)
Wonderful Watermelon Pickles [14](#), [170](#), [367](#), [371](#)
Zooks and Cilantro Sauce [10](#), [233](#)

George's Bar-B-Q (Owensboro, KY) [330](#)

Geschirr, rauchfestes [37](#)

Getränke

Apricorita [15](#), [279](#), [407](#)
Berry Lemonade [15](#), [412](#)
Bloody Bud [15](#), [402](#)
Cham-gria [15](#), [87](#), [215](#), [410](#)
Cold Buttered Rum [15](#), [410](#)
Derby Day Mint Julep [15](#), [215](#), [281](#), [375](#), [403](#), [409](#)
Firewater [15](#), [94](#), [175](#), [405](#)
Iced Sunshine [15](#), [408](#)
Lynchburg Cooler [15](#), [404](#)
Mango-Lime Spritzer [15](#), [144](#), [411](#)
Maui Mai Tai [15](#), [408](#)
Peachy Daiquiri [15](#), [409](#)
Plumb Loco Coco Punch [15](#), [409](#)
Sangrita Maria [15](#), [165](#), [407](#)
Sunny Sweet Tea [15](#), [157](#), [281](#), [411](#)
Turquoise Margarita [15](#), [126](#), [272](#), [279](#), [382](#), [405](#)
V.W. [15](#), [404](#)

Yankee Shooter [15](#), [406](#)
Gibson, Big Bob [321](#)
Ginger-Glazed Ham [7](#), [83](#) f.
Going Whole Hog [7](#), [76](#) f., [79](#), [218](#)
Golden Mustard Barbecue Sauce [12](#), [71](#), [74](#), [76](#), [96](#), [122](#), [190](#),
[218](#), [227](#) f., [309](#)
Gonzales Food Market (Gonzales, TX) [116](#)
Gonzales, Gayther und Susie [86](#)
Grand Emporium (Kansas City, KS) [242](#)
Great American Barbecue [67](#)
Great Boars of Fire [210](#)
Green Chile Chicken Soup [9](#), [163](#) f., [394](#)
Green Tomato Chowchow [14](#), [368](#) f.
Greens-Stuffed Mushrooms [12](#), [281](#), [292](#)
Gridley's (Memphis, TN) [284](#)
Grillsportverein, Deutscher [51](#), [167](#)
Ground Lamb Pita Pockets [8](#), [137](#)
Guin, Roger [130](#)

H

Hale, C. Clark „Smoky“ [67](#)
Hammel und Lamm
Almost Owensboro Mutton [8](#), [128](#) f., [375](#)
Ground Lamb Pita Pockets [8](#), [137](#)
Lamb Burgers with Berry Sauce [8](#), [135](#) f.
Lamb Chops à la Greek Town [8](#), [39](#), [134](#) f.
Luscious Leg of Lamb [8](#), [131](#) f.
Minted Chops [8](#), [39](#), [133](#)
Seva's Sassy Lamb Ribs [8](#), [129](#) f.
Up and At 'Em Lamb Sausage [8](#), [138](#) f., [402](#)

Hand Salad [14](#), [331](#), [352](#)
Handschuhe, feuerfeste [36](#)
Harvey, Jo [221](#)
Hasty-Bake [28](#), [68](#)
Hazardous Waist [210](#)
Hearth, Patio and Barbecue Association [267](#)
Heuberger, Leonard [249](#)
Heavenly Hearts [12](#), [291](#)
Higuera McMahan, Jacqueline [108](#)
Hill Country Links [8](#), [94 f.](#), [149](#), [382](#)
Hogtoberfest (Roanoke Rapids, NC) [100](#)
Hoisin BBQ Sauce [13](#), [261](#), [323](#)
Hollywood Café (Robinsonville, MS) [333](#)
Holz
 Ahorn [40](#), [49](#)
 Apfelbaum [28](#), [40](#)
 Eiche [33](#), [40](#), [76](#)
 Erle [28](#), [40](#), [182 f.](#), [247](#)
 Hartholz [25](#), [28](#), [33](#), [35](#), [40](#)
 Hickory [28](#), [33](#), [40](#), [76](#), [134](#), [191](#)
 Holzchips [19](#), [26](#), [28](#), [33 ff.](#), [38](#), [68](#), [209](#), [247](#)
 Holzscheite [20](#), [25 ff.](#), [32 f.](#), [35](#), [68](#), [73](#)
 Kirschbaum [40](#), [114](#)
 Mesquite [40](#), [114](#), [125](#), [247](#)
 Pekan [40](#), [247](#)
Holzkohle [20](#), [25](#), [28](#), [30](#), [34–37](#), [97](#), [173](#), [270](#)
Holzkohlengrill [28](#), [30](#), [37](#), [68](#), [71](#)
Holzsmoker [68](#)
Hominy and Summer Squash Nuggets [10](#), [232](#)
Hot Browns [9](#), [169](#)

Hot German Potato Salad [14](#), [96](#), [149](#), [356](#)

Hot Tamales [13](#), [339](#) f.

Arkansas Tamale Spread [340](#) (Alt.)

Hot Times Jalapeño Turkey Breast [9](#), [67](#), [164](#) f.

Glazed Hot Times Jalapeño Turkey Breast [165](#) (Alt.)

Houston Livestock Show and Rodeo (Houston, TX) [114](#), [124](#)

Hubmer, Roger und Dawn [93](#)

Humdinger Hamburgers [8](#), [123](#) f., [377](#)

Jerk Burger [124](#) (Alt.)

I

Ice-Sicles [15](#), [398](#)

Watermelon Ice-Sicles [398](#) (Alt.)

Iced Sunshine [15](#), [408](#)

International Bar-B-Q Festival (Owensboro, KY) [128](#), [196](#), [374](#)

International Barbecue Cook-Off (Taylor, TX) [119](#)

International Barbecue Cookers Association [204](#), [406](#)

Interstate (Memphis, TN) [279](#)

Irish Cup International [368](#)

Italian Sausage Torpedos [8](#), [97](#)

J

Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue
(Lynchburg, TN) [368](#), [404](#)

Jack's Original Barbecue (Tucson, AZ) [222](#)

Jalapeach Barbecue Sauce [13](#), [87](#), [164](#) f., [301](#), [319](#) f.

Jalapeño-Lime Marinade [7](#), [61](#), [203](#)

Lime-Jalapeño-Marinade [61](#) (Alt.)

Jalapeño-Lime Shrimp [10](#), [39](#), [203](#)

Jalapeño Poppers [13](#), [342](#)

Baked Jalapeño Poppers [342](#) (Alt.)

Jalapeños [51](#), [61](#), [65](#), [67](#), [98](#), [107](#), [118](#), [125](#), [141](#) f., [164](#), [197](#), [203](#),
[211](#), [227](#), [232](#), [242](#), [274](#), [276](#), [293](#), [295](#), [312](#), [319](#), [330](#), [335](#),
[337](#), [342](#), [346](#), [351](#), [353](#), [355](#), [360](#), [363](#), [365](#), [368](#), [382](#), [405](#),
[407](#)

Jamaican Barbecue Sauce [13](#), [87](#), [124](#), [141](#) f., [293](#), [318](#)

Fiery Jamaican Barbecue Sauce [318](#) (Alt.)

Jamaican Jerk Rub [6](#), [52](#), [124](#), [318](#)

James Beard's Basic Barbecue Marinade [7](#), [59](#), [170](#)

James Bond's Basic Barbecue Marinade [7](#), [60](#), [298](#)

Java-Chile Rub [6](#), [50](#), [70](#)

Jefferson, Thomas [66](#)

Jiggs Smoke House (Clinton, OK) [369](#)

Jim Beam [395](#)

Joe's BBQ [27](#)

Joe's Interplanetary B-B-Q Cook-Off (Perry, OK) [248](#)

Johnson, Greg [386](#)

Johnson, Lyndon B. [158](#)

Johnson, Robert [224](#)

Jones, Pete [56](#)

Jungle Prince Scallops [10](#), [210](#), [408](#)

Just About Perfect Pizza Crust [11](#), [265](#)–[269](#), [271](#)

K

K & C Barbecue (St. Louis, MO) [355](#)

Käse [113](#), [149](#), [169](#), [198](#), [242](#), [244](#) f., [258](#) ff., [263](#) f., [266](#)–[269](#),
[271](#) f., [276](#), [285](#), [291](#) f., [349](#)

Kalbfleisch [112](#), [143](#) ff., [327](#), [329](#)

Kamado [28](#)

Kansas City Barbeque Society [143](#), [260](#), [299](#)

Karlovitz, Patty [97](#)

Kartoffeln [87](#), [94](#), [212](#), [286](#), [313](#)

Brisket Hash [8](#), [125](#)

Brunswick Stew [13](#), [75](#), [327](#) ff.

Famous French Fries [13](#), [337](#)

Hot German Potato Salad [14](#), [96](#), [149](#), [356](#)

Kentucky Burgoo [13](#), [129](#), [329](#), [375](#), [403](#)

Scalloped Green Chile Potatoes [10](#), [223](#)

Smashed Potato Bake [13](#), [335](#)

Smoked Albacore-Potato Salad [11](#), [39](#), [250](#) f.

Smoked Spud Skins [10](#), [152](#), [183](#), [224](#) f.

Smoked Trout Hash [9](#), [189](#)

Tangy Buttermilk Potato Salad [14](#), [355](#)

Unholy Swiss Cheese [11](#), [179](#), [198](#), [275](#), [405](#)

Katzen Dawgs [10](#), [190](#), [215](#)

Kentucky Burgoo [13](#), [129](#), [329](#), [375](#), [403](#)

Kentucky Derby [329](#), [375](#), [403](#)

Kentucky Pride [7](#), [57](#), [89](#)

Texas Pride [57](#) (Alt.)

Kerntemperatur [22](#), [36](#), [73](#) f., [76](#), [86](#) ff., [90](#), [92](#), [110](#), [112](#), [129](#),
[131](#), [133](#), [135](#), [144](#) f., [154](#), [174](#), [177](#)

Key Lime Pie [14](#), [81](#), [87](#), [135](#), [340](#), [377](#)

Mango-Topped Key Lime Pie [377](#) (Alt.)

Killed Salad [14](#), [152](#), [175](#), [349](#) f.

King jr., Martin Luther [81](#)

Kingly Salmon [9](#), [182](#), [191](#) f., [389](#)

Kingsford, E. G. [173](#)

Kirk, Paul [139](#), [368](#)

Knoblauch [53](#) ff., [59-63](#), [65](#), [72](#) ff., [91](#), [94](#), [98](#), [103](#), [107](#), [109-113](#),
[115](#), [117](#) f, [123](#), [126](#), [131](#) f., [134](#) f., [137](#), [139](#), [141](#), [143-147](#), [149](#),
[154](#), [157](#), [159](#), [161](#), [163](#), [165](#) f., [170](#), [173](#), [175](#) f., [178](#) f., [185-](#)
[188](#), [198](#) ff., [203](#), [206](#), [210](#), [212](#), [214](#), [220](#), [226](#) f., [229](#), [233](#),
[236](#), [242](#) f., [250](#), [261](#), [264](#), [266-269](#), [271](#) f., [277](#), [280](#), [282](#)
f., [290](#) ff., [294](#), [301](#), [306](#) f., [309](#), [311-314](#), [316](#) f., [319](#), [322](#),
[326](#), [329](#) f., [334](#), [339](#), [348-352](#), [355](#), [357](#), [364](#) f.

Knoblauch-Chili-Paste [67](#), [117](#), [255](#)

Knusmann, Betty und Quentin [191](#)

Kopfbedeckung [37](#)

Kramer, Matt [360](#)

Kraut Salad [14](#), [82](#), [96](#), [149](#), [358](#) f.

Kreuz Market (Lockhart, TX) [298](#)

Kuchen

Becky's Pineapple Cake [15](#), [198](#), [387](#)

Black Walnut Cake [15](#), [96](#), [228](#), [388](#) f.

Candy Bar Cheesecake [15](#), [110](#), [390](#)

Cranberry-Ginger Crumble [14](#), [177](#), [352](#), [384](#)

Key Lime Pie [14](#), [81](#), [87](#), [135](#), [340](#), [377](#)

Lemon Pudding Ice Cream Pie [14](#), [159](#), [378](#)

Long-on-Strawberries Shortcake [14](#), [183](#), [199](#), [212](#), [383](#)

Peanut Butter Cake [15](#), [124](#), [152](#), , [157](#), [385](#)

Peanutty Pie [14](#), [75](#), [165](#), [231](#), [281](#), [374](#)

Run for the Roses Pie [14](#), [375](#)
South Georgia Pound Cake [15](#), [144](#), [386](#), [395](#), [399](#)
Texas Peach Cobbler [14](#), [175](#), [382](#)
Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble [14](#), [132](#), [170](#),
[179](#), [212](#), [376](#)
Küchenspritze [36](#)

L

Lamb Burgers with Berry Sauce [8](#), [135](#) f.
 Blue Cheese Lamb Burgers [136](#) (Alt.)
Lamb Chops à la Greek Town [8](#), [39](#), [134](#) f.
Legends of Texas Barbecue [116](#), [162](#)
Lem's (Chicago, IL) [235](#)
Lemon Pudding Ice Cream Pie [14](#), [159](#), [378](#)
Lemon Splash [7](#), [66](#), [183](#) f.
 Tarragon Vinegar Splash [66](#) (Alt.)
Leo and Son Barbeque (Oklahoma City, OK) [384](#)
Leonard's (Memphis, TN) [249](#)
Lexington Barbecue No. 1 [138](#)
Lexington Red Slaw [13](#), [236](#), [327](#)
Lightning Mop [7](#), [67](#)
 Asian Lightning Mop [67](#) (Alt.)
Lime-Mint Barbecue Sauce [13](#), [293](#), [322](#)
Limetten, Echte (Mexikanische) [377](#)
Limetten, Gewöhnliche, (Persische) [377](#)
Lindsey, D. L. [381](#)
Lindsey's (Little Rock, AR) [381](#)
Little Devils [39](#), [277](#)
 Devilish Pistachios [279](#) (Alt.)
Long-on-Strawberries Shortcake [14](#), [183](#), [199](#), [212](#), [383](#)

Looney, James T. [329](#)
Lopez, Ray [116](#)
Louie Mueller's (Taylor, TX) [251](#)
Loveless Motel and Cafe (Nashville, TN) [85](#)
Luscious Leg of Lamb [8](#), [131](#) f.
Lynchburg Cooler [15](#), [404](#)

M

Maguire, Mike [321](#)
Mango and Avocado Salad [14](#), [140](#), [155](#), [361](#)
Mango-Habañero Hellfire [13](#), [86](#), [174](#), [299](#), [324](#)
Mango-Lime Spritzer [15](#), [144](#), [411](#)
Mansion on Turtle Creek (Dallas, TX) [111](#), [203](#)
Maple-Bourbon Ham [7](#), [84](#) f., [102](#)
Maque Choux Peppers [10](#), [94](#), [209](#), [230](#) f.
Marinaden [22](#), [36](#), [43](#), [58](#), [64](#), [129](#), [202](#), [219](#)
 A-Honey-Of-A Marinade [208](#) f.
 Borracho Marinade [91](#)
 Cheryl's Cider Soak [7](#), [63](#), [143](#)
 Currymarinade [277](#) f.
 Dandy Marinade [174](#)
 Fajitasmarinade [107](#) f.
 Fasanmarinade [176](#)
 Fruchtmarinade [294](#)
 Garnelenmarinade [204](#)
 Greek Town Marinade [134](#)
 Hühnchen-Apfel-Marinade [157](#) f.
 Jakobsmuschelmarinade [300](#)
 Jalapeño-Lime Marinade [7](#), [61](#), [203](#)
 James Beard's Basic Barbecue Marinade [7](#), [59](#), [170](#)

James Bond's Basic Barbecue Marinade 7, 60, 298
Mojo Marinade 7, 63
Oreganomarinate 159
Red Wine Marinade 7, 60, 147
Red-Eye Marinade 7, 62, 70
Rosmarinmarinate 178
Sakemarinade 185 f.
Sherrymarinade 200
Soused Marinade 199
Stout Beer Marinade 7, 61
Marinierpinsel 36
Martin, Sally 357
Massachusetts State BBQ & Blues Festival (Hanover, MA) 205
Maui Mai Tai 15, 408
Maurice's Piggie Park (West Columbia, SC) 310
Mayme's Macaroni and Cheese 13, 84, 340 f.
McClard's Bar-BQ (Hot Springs, AR) 317
McGee, Gene und Patti 370
McLemore, Don 160
Memphis in May World Championship Barbecue Contest 76,
193
Memphis Magic 12, 71, 79, 82, 101, 104, 219, 312, 352
Memphis Mustard Pork Sandwich 7, 79 ff.
 Cracklin' Cornbread Sandwich 80 (Alt.)
Mikeska, Clem 146
Mikeska, Jerry 146
Mikeska, Maurice 146
Mikeska, Rudy 146
Milch, 58, 102, 109, 169, 189, 191 f., 223, 229 f., 232 f., 237,
288, 301, 326, 334, 342, 346, 375, 382, 391 f., 395, 397,

Milchzicklein 139 ff.

Miller, Mark 405

Minted Chops 8, 39, 133

Miss White's Delights 7, 77 f.

Mojito Sorbet 15, 155, 210, 350, 396

Mojo Marinade 7, 63

Spiked Mojo Marinade 63 (Alt.)

Monday Night Ham Loaf 8, 84, 102

Monk, „Honey“ 138

Moon Pie 389

Moonlite and Moonshine 12, 128 f., 315

Moonlite Bar-B-Que (Owensboro, KY) 315, 362

Mopps 36, 63–68, 94, 144, 187, 219, 308

A-Honey-Of-A Mop 208 f.

Ahorn-Bourbon-Mopp 84 f.

Ananasmopp 83 f., 100

Basic Beef Mop 123

Basic Beer Mop 7, 65, 115

Borracho Mop 91

Burgermopp 135 f.

Cabrito Mop 139 f.

Carpetbag Mop 110

Catfishmopp 190

Cha-Cha Mop 98

Cheryl's Cider Mop 143 f.

Chop Mop 88

Creole Mop 93 f.

Cuban Mop 195

Currymopp 141

Dandy Mop [174](#)
Down-on-the-Ranch Mop [146](#)
Drunk Chop Mop [89](#)
Fajitasmopp [107](#) f.
Fasanmopp [176](#) f.
Filetmopp [87](#)
Greek Town Mop [134](#) f.
Hammel-und-Lamm-Mopp [128](#) f.
Hot Times Mop [164](#) f.
Jalapeño-Lime Mop [203](#)
Kingly Mop [182](#) f.
Lemon Splash [7](#), [66](#), [183](#) f.
Lightning Mop [7](#), [67](#)
Limetten-Soja-Mopp [255](#) f.
Luscious Mop [131](#) f.
Minzemopp [133](#)
Muschelmopp [213](#)
Old Bay Mop [193](#)
Picnic-Mopp [74](#)
Pilzmopp [175](#)
Pit Pot Mop [118](#)
Pop Mop [7](#), [67](#), [88](#), [218](#)
Quessenberry's Quintessential Hog Mop [76](#)
Red-Eye Mop [70](#)
Rosmarinmopp [178](#)
Scented Mop [111](#) f.
Short-Ribs-Mopp [117](#)
Southern Sop [7](#), [65](#), [82](#)
Steakmopp [113](#)
Suprise Mop [192](#)

Two-Steppin' Leg Mop [168 f.](#)
Up-And-At-'Em Mop [138 f.](#)
Zitrusmopp [72 f.](#)
Morris, Roger [374](#)
Mouthwatering Watermelon Morsels [11](#), [281](#), [404](#)
Mozzarella Toasts [12](#), [291](#)
Mr. Powdrell's Barbeque House (Albuquerque, NM) [228](#)
Mushroom-Stuffed Quail [9](#), [175](#)

N

Nachos Blancos [11](#), [276](#), [279](#), [313](#)
Name-Your-Herb Paste [7](#), [55](#), [154](#)
National Barbecue Association [380](#)
National Barbecue News [258](#)
National Championship Barbecue Cook-Off (Meridian, TX) [285](#)
Neely, Jim [279](#)
New Braunfels Smokehouse [281](#)
New Braunfels Smoker Company [27](#)
New England Barbecue Society [205](#)
New England Clambake [212](#)
New York Cookbook [375](#)
Noe, Booker [395](#)
Noom, Peter [274](#)
Nopalitos, *siehe* Opuntiensprossen [353 f.](#)
North Carolina Pork Producers Association [77](#)
North of the Border [86](#)
North Woods Whitefish Salad [11](#), [252](#)
 North Woods Whitefish Salad Platter [252](#) (Alt.)
Not Deli Dills [13](#), [333](#)
Nüsse [131](#), [166](#), [176 f.](#), [187 f.](#), [222](#), [238](#), [253](#), [259 f.](#), [277 ff.](#), [289](#),

308, 317, 362, 374 f., 378 f., 387 f., 391, 393 f.

O

O'Neill, Molly 375
Obermark, Obie 406
Offset-Firebox 26, 31, 76
Offsetsmoker 22, 27
Okra Pickles 14, 281, 364
Old-Fashioned High-Cholesterol Great-Tasting Southern Sauce
12, 88, 212, 310
Old Hickory Bar-B-Q (Owensboro, KY) 233
Opuntiensprossen, *siehe* Nopalitos 353 f.
Otto's (Houston, TX) 184

P

Paddlewheel Porkers 192
Palace Kitchen (Seattle, WA) 185
Pan-Asian Pandemonium 7, 56, 117, 255
Pan-Asian Short Ribs 8, 117
Pan-Fried Pies 14, 379
 Deep-Fried Pies 379 (Alt.)
Parker, Charlie 231
Pasta 11, 241, 347
 Boarding House Macaroni Salad 14, 354
 Mayme's Macaroni and Cheese 13, 84, 340 f.
 Priest Stranglers With Sausage and Sage 11, 263
 Robust Chicken-Thyme Ravioli 11, 259 f.
 Salmon And Basil Lasagna 11, 264 f.
 Smoldering Vegetable Pasta 245
 Smoky Summer Spaghetti 11, 258
Pasten 43, 53 f., 58, 64, 144, 219

Ahorn-Bourbon-Paste [84 f.](#)
Confetti Paste [161 f.](#)
Currypaste [141](#)
Down-On-The-Ranch Paste [146](#)
Entenpaste [172 f.](#)
Forellenpaste [187 f.](#)
Kalbfleisch-Knoblauch-Paste [144 f.](#)
Kentucky Pride [7, 57, 89](#)
Luscious Paste [131](#)
Meerrettichpaste [289](#)
Name-Your-Herb Paste [7, 55, 154](#)
Olivenpaste [198](#)
Pan-Asian Pandemonium [7, 56, 117, 255](#)
Primo Paste [6, 54](#)
Roasted Garlic Mash [7, 55, 250, 259](#)
Salbeipaste [139 f.](#)
Senfpaste [150](#)
Thunder Paste [7, 57](#)
Wild Paste [166](#)
Yucatecan Seasoning Paste [7, 56, 72, 86](#)
Paul Kirk's Championship Barbecue Sauces [368](#)
Payne, Emily [270](#)
Payne's (Memphis, TN) [79, 270](#)
Peach Melba Ice Cream [15, 350, 382, 397](#)
Peaches Keen [10, 237](#)
Peachy Daiquiri [15, 409](#)
 Mango Daiquiri [409](#) (Alt.)
Peanut Butter [293, 374, 385](#)
Peanut Butter Cake [15, 124, 152, 157, 385](#)
Peanutty Pie [14, 75, 165, 231, 281, 374](#)

Peppered Catfish [9](#), [39](#), [190](#), [215](#), [288](#), [377](#)
Peppery 'Pups [13](#), [78](#), [205](#), [341](#)
Perfect Picnic [7](#), [74](#) f., [77](#), [79](#), [218](#)
Perky Pineapple Relish [10](#), [239](#)
Pfeifbeeren [331](#)
Phillips, Foster [245](#)
Phillips, Woody [245](#)
Pickwick Catfish Farm (Counce, TN) [191](#)
Piedmont (NC) [327](#)
Pierce's Pitt Bar-B-Que (Lightfoot, VA) [256](#)
Pig Out Publications (Kansas City, KS) [75](#)
Pig Stand (Dallas, TX) [136](#)
Pilze [175](#) ff., [225](#), [243](#), [263](#), [269](#), [272](#), [276](#) f., [292](#), [308](#), [350](#)
Pit Pot Roast [8](#), [118](#) f., [377](#)
Pitt's & Spitt's [26](#), [184](#)
Pizza [11](#), [100](#), [241](#), [266](#), [347](#)
 Deep-Dish Smoked Mozzarella Pizza [11](#), [271](#)
 Easy Mexican Pizza [11](#), [272](#)
 Fruit Pizza [14](#), [381](#)
 Just About Perfect Pizza Crust [11](#), [265](#)–[269](#), [271](#)
 Smoked Duck Pizza [11](#), [267](#)
 Smoked Sausage Pizza [11](#), [268](#)
 White Pizza With Vegetable Confetti [11](#), [266](#)
Pizzaparty [270](#)
Pizzastein [266](#)–[269](#)
PJ's Spicy Pinwheel Steak [8](#), [113](#) f.
Plum Good Slopping Sauce [13](#), [80](#) f., [117](#), [170](#), [300](#), [323](#)
Plumb Loco Coco Punch [15](#), [409](#)
Pökelsalz [364](#)–[368](#), [370](#)
Pop Mop [7](#), [67](#), [88](#), [218](#)

Pork Butt [7](#), [65](#), [70](#), [72](#),
Pork Forkers [210](#)
Pork, Sweat, and Beers [210](#)
Porky Pilots [194](#)
Port-Glazed Duck Salad [11](#), [249](#) f.
Poultry Perfect Rub [6](#), [47](#), [66](#)
Powers, Remus [323](#)
Prairie Oysters *siehe* Calf Fries [112](#)
Prairie Pride Farm (St. Clair, MN) [93](#)
Priest Stranglers With Sausage and Sage [11](#), [263](#)
 Priest Stranglers With Sausage, Sage, Tomatoes, and
 Cream [263](#) (Alt.)
Prize Pilau [13](#), [338](#)
Prudhomme, Paul [44](#), [405](#)
Purely Pork Chops [7](#), [39](#), [88](#)
 Pop Chops [88](#) (Alt.)

Q

Quacker ‘Q’ [9](#), [170](#) f.
 Quacker ‘Q’ with Green Peppercorn Rub [171](#) (Alt.)
Quessenberry, Jim [76](#)

R

Ragin’ Rabbit [9](#), [151](#) f.
Randolph, Bruce [394](#)
RC Cola [218](#), [412](#)
Reagan, Ronald [138](#)
Real Barbecue [386](#)
Red-Eye Butt [7](#), [70](#) f., [77](#), [79](#)
 Java-Chile Butt [70](#) f. (Alt.)
Red-Eye Marinade [7](#), [62](#), [70](#)

Red Wine Marinade [7](#), [60](#)

Reis [81](#), [86](#), [110](#), [133](#), [155](#), [166](#), [170](#), [176 f.](#), [210](#), [234](#), [239](#), [300](#),
[338](#), [360](#),

Reisessig [117](#), [185](#), [261](#), [314](#), [323](#), [359](#)

Ridgewood (Bluff City, TN) [275](#)

Rieke, Anthony [337](#)

Rinderbrühe [93](#), [109 f.](#), [118](#), [120](#), [125](#), [128](#), [131](#), [139](#), [141](#), [146 f.](#),
[219](#), [317](#), [339](#)

Rindfleisch [23](#), [26](#), [30](#), [36](#), [40](#), [45](#), [50 f.](#), [55 ff.](#), [60](#), [62](#), [69](#), [94 f.](#),
[101](#), [105–127](#), [188](#), [220](#), [241](#), [277](#), [281](#), [306](#), [316](#), [327](#), [329](#),
[339 f.](#), [362](#)

Bona Fide Fajitas [8](#), [107 f.](#)

Brisket Hash [8](#), [125](#)

Carpetbag Steak [8](#), [110 f.](#), [382](#)

Cinderella Short Ribs [8](#), [115 f.](#)

Garlic-Scented Sirloin [8](#), [111 f.](#)

Humdinger Hamburgers [8](#), [123 f.](#), [377](#)

Pan-Asian Short Ribs [8](#), [117](#)

Pit Pot Roast [8](#), [118 f.](#), [377](#)

PJ's Spicy Pinwheel Steak [8](#), [113 f.](#)

Salpicón [8](#), [126](#)

Southwest Stew on a Stick [8](#), [120 f.](#)

Tamarind Tenderloin [8](#), [109](#)

The Humble Hot Dog [8](#), [122](#), [124](#)

Rio Bravo Bison (San Antonio, TX) [149](#)

Roasted Garlic Mash [7](#), [55](#), [250](#), [259](#)

Robust Chicken-Thyme Ravioli [11](#), [259 f.](#)

Rochemont, Richard de [188](#)

Rockfish with Old Bay Butter [9](#), [193 f.](#)

Root, Waverley [188](#)

Rosedale Barbeque (Kansas City, KS) 337

Rosy Rosemary Quail 9, 178 f.

Rotwein 60, 111, 124, 147 f., 149, 178 f., 198, 219, 275, 410

Rotweinessig 60, 111, 131, 147, 178, 242, 249

Roy's (Hutchinson, KS) 366

Rubs 22, 38, 43 ff., 49, 53, 64, 66, 219, 281, 323

 Basic Black Rub 6, 50, 111, 199, 206

 Brown Sugar Rub 207

 Cajun Ragin' Rub 6, 48, 82, 99, 100, 113, 151, 204, 224, 274, 296, 352

 Creole Rub 93, 110

 Five-Spice Rub 80 f., 129 f.

 Green Peppercorn Rub 171

 Hammel-und-Lamm-Rub 128, 133

 Hot Times Rub 164 f.

 Jamaican Jerk Rub 6, 52, 124, 318

 Java-Chile Rub 6, 50, 70

 Kingly Rub 182

 Lammburger-Rub 135 f.

 Middle Eastern Dry Rub 137

 Perfect Picnic Rub 74

 Poultry Perfect Rub 6, 47, 66

 Seafaring Seafood Rub 6, 47, 66, 183, 290, 351

 Simple Chinese Five-Spice Medley 6, 52, 261

 Smoky Salt 6, 49, 295, 337, 342, 352

 Southern Succor Pork Rub 6, 46, 76, 83, 88, 100, 160

 Southwest Heat 6, 51, 86, 163, 197, 274, 295, 352, 402, 407

 Stew Rub 120

 Sweet Sensation 6, 49, 87, 138, 257

 Tenderloin Dry Rub 109

Three-Pepper Catfish Rub [190](#)

Two-Steppin' Leg Rub [168](#)

Wild Willy's Number One Rub [6](#), [45](#), [65](#), [86](#), [96](#), [100](#),
[113](#), [115](#), [118](#), [123](#) f., [157](#), [191](#), [212](#), [224](#), [233](#), [274](#), [295](#) f., [335](#),
[351](#), [407](#)

Run for the Roses Pie [14](#), [375](#)

S

S'more Quesadillas [14](#), [380](#)

Sahne, [109](#), [189](#), [223](#), [229](#) f., [233](#), [326](#), [374](#) f., [377](#), [382](#) ff., [393](#) ff, [397](#), [409](#)

Salat (Beilagen)

’Nana Nut Salad [14](#), [215](#), [362](#)

Arty Rice Salad [14](#), [135](#), [183](#), [360](#)

Asian Vegetable Slaw [14](#), [300](#), [359](#)

Boarding House Macaroni Salad [14](#), [354](#)

Burstin’ with Black-Eyed Peas Salad [14](#), [175](#), [351](#) f.

California Crunch [14](#), [124](#), [349](#)

Creamy Coleslaw [13](#), [75](#), [170](#), [212](#), [236](#), [326](#), [382](#)

Hand Salad [14](#), [331](#), [352](#)

Hot German Potato Salad [14](#), [96](#), [149](#), [356](#)

Killed Salad [14](#), [152](#), [175](#), [349](#) f.

Kraut Salad [14](#), [82](#), [96](#), [149](#), [358](#) f.

Lexington Red Slaw [13](#), [236](#), [327](#)

Mango and Avocado Salad [14](#), [140](#), [155](#), [361](#)

San Antonio Cactus and Corn Salad [14](#), [165](#), [340](#), [353](#) f.

Southern Caesar Salad [13](#), [103](#), [177](#), [225](#), [348](#)

Succotash Salad [14](#), [102](#), [338](#), [358](#)

Sweet and Sour Cukes [14](#), [159](#), [169](#), [215](#), [228](#), [338](#), [353](#)

Sweet Sally’s Sweet Potato Salad [14](#), [90](#), [142](#), [357](#)

Tangy Buttermilk Potato Salad [14](#), [355](#)

Salat (Hauptgerichte)

A Blast of a BLT Salad [11](#), [254](#) f.

Black-Eyed Pea and Ham Macaroni Salad [11](#), [257](#)

Calico Pepper Salad [11](#), [242](#)

Chicken Salad Supreme [11](#), [39](#), [248](#)

Chicken Salad with Sizzling Salsa Vinaigrette [11](#), [39](#), [247](#)

Chunky Trout Salad [11](#), [39](#), [253](#)
Curried Turkey Salad [11](#), [246](#)
North Woods Whitefish Salad [11](#), [252](#)
Port-Glazed Duck Salad [11](#), [249](#) f.
Smoked Albacore–Potato Salad [11](#), [39](#), [250](#) f.
Smokin' Waldorf [10](#), [238](#)
Spicy Asian Flank Steak Salad [11](#), [39](#), [255](#) f.
Warm Mushroom Salad [11](#), [132](#), [236](#), [243](#)
Salmon And Basil Lasagna [11](#), [264](#) f.
Salpicón [8](#), [126](#)
Saltine-Kracker [187](#), [227](#), [298](#), [345](#)
San Antonio Cactus and Corn Salad [14](#), [165](#), [340](#), [353](#) f.
Sandwiches [69](#), [72](#), [77](#) f., [85](#), [97](#), [101](#) f., [121](#), [124](#), [129](#) f., [169](#), [191](#),
[224](#) f., [241](#), [249](#), [254](#), [256](#), [270](#), [279](#), [282](#), [296](#), [351](#), [355](#),
[369](#), [371](#), [374](#) f., [387](#)
Alabama Smoked Chicken Sandwich [9](#), [39](#), [160](#), [321](#)
Memphis Mustard Pork Sandwich [7](#), [79](#) ff.
Smoked Chicken Sandwich with Summer Confetti [9](#), [39](#), [161](#)
Southern Rib Sandwich [7](#), [71](#)
Sangrita Maria [15](#), [165](#), [407](#)
Santa Fe Capirotada [15](#), [82](#), [126](#), [140](#), [211](#), [393](#) f.
 Coconut Bread Pudding With Rum [394](#) (Alt.)
Sardellenpaste [111](#) f., [131](#), [244](#), [348](#)
Sauce Olé [12](#), [86](#), [91](#) f., [139](#) f., [174](#), [224](#), [276](#), [313](#), [342](#)
 Green Sauce Olé [313](#) (Alt.)
Sausage and Wild Rice Butternut Squash [10](#), [234](#)
Scallop and Snapper Ceviche [10](#), [211](#)
Scalloped Green Chile Potatoes [10](#), [223](#)
Scallops on a Stick [12](#), [300](#)
Schalentierte

007 Shrimp [12](#), [39](#), [209](#), [298](#)
A Honey of a Lobster Tail [10](#), [208](#) f.
Brined Bluepoints [10](#), [112](#), [207](#) f.
Cookin' Clams [10](#), [212](#)
Crab in Garlic Cream [10](#), [214](#)
Jalapeño-Lime Shrimp [10](#), [39](#), [203](#)
Jungle Prince Scallops [10](#), [210](#), [408](#)
Scallop and Snapper Ceviche [10](#), [211](#)
Scallops on a Stick [12](#), [300](#)
Shrimp Rémoulade [10](#), [39](#), [94](#), [204](#) f.
Smoked Mussels with Dill Mayonnaise [10](#), [213](#)
Smoked Shrimp and Scallop Platter [10](#), [206](#)
Succulent Bacon-Wrapped Shrimp [12](#), [299](#)
Schlesinger, Chris [371](#) f.
Schürhaken/Schaufel [36](#)
Schweinefleisch [20](#), [22](#) f., [26](#), [30](#), [40](#), [46](#), [48–52](#), [55](#) ff., [59](#), [61](#)
f., [63](#), [65](#) f., [69–106](#), [121](#), [127](#), [130](#), [134](#), [138](#), [148](#) f., [160](#), [181](#),
[188](#), [203](#), [218](#), [224](#), [234](#), [239](#), [241](#), [249](#), [256](#), [270](#), [277](#), [279](#),
[281](#), [288](#), [292](#), [301](#), [308](#), [310](#), [313](#), [319](#) f., [322](#) f., [325](#) f., [328](#),
[334](#) f., [339](#), [348](#), [362](#), [387](#)
B.C. Canadian Bacon [8](#), [100](#)
Barbecue Spaghetti [8](#), [104](#)
Cajun Country Ribs [7](#), [82](#), [205](#)
Cajun Tasso [8](#), [99](#)
Cha-Cha Chorizo [8](#), [98](#)
Citrus-Marinaded Pork Butt [7](#), [72](#) f.
Creole Crown Roast [8](#), [93](#) f., [205](#), [352](#)
East L.A. Pork Tacos [8](#), [91](#) f., [102](#), [218](#)
Ginger-Glazed Ham [7](#), [83](#) f.
Going Whole Hog [7](#), [76](#) f., [79](#), [218](#)

Hill Country Links [8](#), [94 f.](#), [149](#), [382](#)
Italian Sausage Torpedos [8](#), [97](#)
Maple-Bourbon Ham [7](#), [84 f.](#), [102](#)
Memphis Mustard Pork Sandwich [7](#), [79](#)
Miss White's Delights [7](#), [77 f.](#)
Monday Night Ham Loaf [8](#), [84](#), [102](#)
Perfect Picnic [7](#), [74 f.](#), [77](#), [79](#), [218](#)
Purely Pork Chops [7](#), [39](#), [88](#)
Red-Eye Butt [7](#), [70 f.](#), [77](#), [79](#)
Java-Chile Butt [70](#) (Alt.)
Southern Rib Sandwich [7](#), [71](#)
Store-Bought Hot Brats [8](#), [96](#), [149](#)
Stuffed Chops [7](#), [89 f.](#)
Supper Spread [8](#), [84](#), [103](#)
Sweet and Fruity Pork Tenderloin [7](#), [87](#)
Triple Play Tube Steak [8](#), [101](#)
Weeknight Pork Tenderloin [7](#), [39](#), [86](#), [88](#)

Schweinenasen, frittierte, *siehe*
Snoots, barbecued [355](#)
Sconyer, Larry [148](#)
Sconyer's Bar-B-Que (Augusta, GA) [148](#)
Seafaring Seafood Rub [6](#), [47](#), [66](#), [183](#), [290](#), [351](#)
Seale, Bobby [156](#), [158](#)
Seva's Sassy Lamb Ribs [8](#), [129 f.](#)
Shady Rest Pit-Bar-B-Q (Owensboro, KY) [171](#)
Sheppard, Roger [360](#)
Sherried Grouper [10](#), [200](#)
Short Sugar's Pit Bar-B-Q (Reidsville, NC) [396](#)
Shrimp Rémoulade [10](#), [39](#), [94](#), [204 f.](#)

Zydeco Shrimp Rémoulade [205](#) (Alt.)

Sikes, Toni [346](#)

Simple Chinese Five-Spice Medley [6](#), [52](#), [261](#)

Simply Superb Salmon [9](#), [39](#), [183](#) f.

Skylight Inn (Ayden, NC) [50](#)

Smashed Potato Bake [13](#), [335](#)

Smitty's (Lockhard, TX) [95](#)

Smoke Cooking [360](#)

Smoked Albacore-Potato Salad [11](#), [39](#), [250](#) f.

Flank Steak-Potato Salad [251](#) (Alt.)

Smoked Buffalo Steak [9](#), [150](#)

Smoked Butter [12](#), [193](#), [212](#), [311](#), [335](#)

Smoked Chicken Sandwich with Summer Confetti [9](#), [39](#), [161](#) f.

Smoked Chicken Salat with Summer Confetti [162](#) (Alt.)

Smoked Duck Pizza [11](#), [267](#)

Smoked Mushroom Quesadillas [11](#), [276](#) f.

Smoked Mussels with Dill Mayonnaise [10](#), [213](#)

Smoked Olives [11](#), [135](#), [280](#)

Smoked Onion Rings [10](#), [39](#), [221](#)

Smoked Onion Sauce [13](#), [86](#), [88](#), [319](#)

Smoked Rosemary Walnuts [39](#), [276](#)

Smoked Sausage Pizza, [11](#), [268](#)

Smoked Shrimp and Scallop Platter [10](#), [206](#)

Smoked Snapper Tostadas with Sangrita Sauce [9](#), [39](#), [197](#)

Smoked Spud Skins [10](#), [152](#), [183](#), [224](#) f.

Smoked Trout Hash [9](#), [189](#)

Smoked Salmon Hash [189](#) (Alt.)

Smoked Trout on Apple Slices [12](#), [297](#)

Smokehouse (Dallas, TX) [221](#)

Smokemaster [26](#)

Smokestack Lightning [46](#), [151](#)

Smoke Stickers [11](#), [261](#) f.

Smokin' Waldorf [10](#), [238](#)

Smoky Salt [6](#), [49](#), [295](#), [337](#), [342](#), [352](#)

Smoky Summer Spaghetti [11](#), [258](#)

Faux Bolognese Spaghetti [258](#) (Alt.)

Smoldering Vegetable Antipasto Platter [11](#), [244](#) f.

Smoldering Vegetable Pasta [245](#) (Alt.)

Smythe, BBQ [186](#)

Snead's (Kansas City, KS) [121](#)

Snoots, barbecued, siehe Schweinenasen, frittierte [355](#)

Sokolov, Raymond [328](#)

Soused Swordfish [10](#), [199](#)

South Florida Citrus Sauce [13](#), [86](#), [141](#) f., [174](#), [322](#)

South Georgia Pound Cake [15](#), [144](#), [386](#), [395](#), [399](#)

South-of-the-Border Garlic Soup [10](#), [103](#), [226](#)

Southern Belly [200](#), [333](#)

Southern Caesar Salad [13](#), [103](#), [177](#), [225](#), [348](#)

Southern Food [78](#), [189](#)

Southern Rib Sandwich [7](#), [71](#)

Southern Sop [7](#), [65](#), [82](#)

Southern Succor Pork Rub [6](#), [46](#), [76](#), [83](#), [88](#), [100](#), [160](#)

Southside Market (Elgin, TX) [262](#)

Southwest Heat [6](#), [51](#), [86](#), [163](#), [197](#), [274](#), [295](#), [352](#), [402](#), [407](#)

South-Of-The-Border Heat [51](#) (Alt.)

Southwest Stew on a Stick [8](#), [120](#) f.

Southwestern Cabrito [8](#), [139](#) f., [394](#)

Sow Luau [210](#)

Spaghetti [8](#), [11](#), [104](#), [242](#), [258](#)

Spicy Asian Flank Steak Salad [11](#), [39](#), [255](#) f.

Spoon River Charcuterie (Charlotte, NC) [215](#)
Squash Relish [14](#), [152](#), [157](#), [281](#), [370](#)
Squealing on the Square (Laurens, SC) [100](#)
St. Laurent, Jonathan [239](#)
Stage, John [90](#)
Staten, Vince [386](#)
Stein, Shifra [318](#)
Stern, Jane und Michael [277](#)
Stewart, Frank [151](#)
Stobel, J. C. [351](#)
Store-Bought Hot Brats [8](#), [96](#), [149](#)
Stout Beer Marinade [7](#), [61](#)
 Ginger Beer Marinade [61](#) (Alt.)
Stovetop Smoker [38](#), [203](#), [221](#), [242](#) f., [247](#), [274](#)
Struttin' Sauce [12](#), [122](#), [306](#), [337](#)
Stubblefield, „Stubbs“ [221](#)
Stuffed Chops [7](#), [89](#) f.
Stuffed Mountain Trout [9](#), [187](#) f.
Stuffed Veal Roast [9](#), [143](#) f.
Sublime Smoke [144](#), [264](#)
Succotash Salad [14](#), [102](#), [338](#), [358](#)
Succulent Bacon-Wrapped Shrimp [12](#), [299](#)
 Prosciutto-Wrapped Shrimp [299](#) (Alt.)
Sunny Sweet Tea [15](#), [157](#), [281](#), [411](#)
Supper Spread [8](#), [84](#), [103](#)
Sweatman, Bub [288](#)
Sweatman's (Holly Hill, SC) [288](#)
Sweet and Fruity Pork Tenderloin [7](#), [87](#)
Sweet and Sour Cukes [14](#), [159](#), [169](#), [215](#), [228](#), [338](#), [353](#)
Sweet Potato Biscuits [13](#), [82](#), [102](#), [157](#), [211](#), [248](#), [281](#), [328](#), [345](#),

Sweet Potato Pudding 15, 84, 391

Sweet Potatoes with Orange-Pecan Butter 10, 222

Sweet Sally's Sweet Potato Salad 14, 90, 142, 357

Sweet Sensation 6, 49, 87, 138, 257

Maple Sweet Sensation 49 (Alt.)

Swine Days (Natchez, MS) 100

T

Tabb, Jim 73

Tamarind Tenderloin 8, 109

Tangy Buttermilk Potato Salad 14, 355

Hot And Spicy Buttermilk Potato Salad 355 (Alt.)

Tea-Smoked Duck 9, 172 f.

Tea-Smoked Duck with Long-Life Chinese Noodles 173 (Alt.)

Texas Peach Cobbler 14, 175, 382

Blackberry Cobbler 382 (Alt.)

Texas Pit Crafter 26

Texas Terrine 12, 165, 301

The All-American Barbecue Book, 318

The Best Cure for a Southern Summer 15, 150, 376, 399

The Complete Book of Outdoor Cookery 59

The Humble Hot Dog 8, 122, 124

The Passion of Barbecue 143

The Thrills of the Grill 371

Thermometer 23 f., 26 f., 32, 34, 194

digitales 36

Thorne, John 106, 324

Three-Onion Dip 12, 280, 286

Thunder Paste 7, 57

Tim & Todd's Most Excellent Adventure [248](#)
Tom Douglas' Seattle Kitchen [185](#)
Tom Douglas's Sake-Cured Hot-Smoked Salmon [9](#), [39](#), [185](#) f.
Tommy's (Paris, TX) [50](#)
Tour de Pig (Lexington, NC) [237](#)
Traeger Industries [28](#)
Treasury of Outdoor Cooking [59](#)
Trillin, Calvin [155](#), [218](#)
Triple Play Tube Steak [8](#), [101](#)
Triple Sec [174](#), [300](#), [381](#), [410](#)
Tuna Caper [10](#), [198](#)
Turquoise Margarita [15](#), [126](#), [272](#), [279](#), [382](#), [405](#)
Two-Steppin' Turkey Legs [9](#), [168](#) f.

U

U.S. Porkmasters [214](#)
Ugly, Les, Big und Bud [103](#)
Uncle Billy's Bar-B-Que Restaurant (Portland, ME) [239](#)
Uncle Billy's Downeast Barbecue Book [239](#)
Unholy Swiss Cheese [11](#), [179](#), [198](#), [275](#), [405](#)
Up and At 'Em Lamb Sausage [8](#), [138](#) f., [402](#)

V

V.W. [15](#), [404](#)
Van's Pig Stand (Shawnee, OK) [354](#)
Vandergrift, Jerry [354](#)
Vaunted Vinegar Sauce [12](#), [74](#), [76](#) f., [308](#) f.
Vernon, Frank [270](#)
Vidalias 'n' Georgia BBQ Sauce [10](#), [218](#) f.
 Pop-Top Vidalias [218](#) f. (Alt.)
Villas, James [168](#)

Vom Winde verweht 134, 198

W

W.C. Handy Blues and Barbecue Festival (Henderson, KY) 294

Walsh, Robb 116, 162

Ward, Jim 194

Warm Mushroom Salad 11, 132, 236, 243

Southwestern Mushroom-Corn Salad 243 (Alt.)

Washington, George 20, 66

Water Smoker 22, 24 f., 27, 30, 35, 68, 152, 274

Napoleon 27

Weber 27)

Watermelon Thump (Luling, TX) 179

Weber 27, 34

Weeknight Pork Tenderloin 7, 39, 86, 88

Yucatecan Pork Tenderloin 86 (Alt)

Weichweizenmehl 344

Weil, Bob „Bumble Bee“ 202

Weißwein 208, 280, 411

Weißweinessig 250, 253, 297

Wells, Gary 260

West Coast Baby Backs 7, 52, 80 f.

West Coast Wonder 12, 80 f., 129 f., 173, 300, 314

When Pigs Fly (McPherson, KS) 100

White Pizza With Vegetable Confetti 11, 266

Whitworth, Wayne und PJ 113 f., 331

Wild Boars 370

Wild Huckleberry Pie with Coconut Crumble 14, 132, 170, 179,
212, 376

Wild Mushroom Calzone 11, 269 f., 272

Wild Willy's Number One-derful Rub [6](#), [45](#), [65](#), [86](#), [96](#), [100](#), [113](#),
[115](#), [118](#), [123](#) f., [157](#), [191](#), [212](#), [224](#), [233](#), [274](#), [295](#) f., [335](#), [351](#),
[407](#)

Wildly Stuffed Turkey Breast [9](#), [166](#) f.

Williams, Thomas Jefferson „Bozo“ [387](#)

Willoughby, John [371](#) f.

Wine-Sopped Venison Scallops [9](#), [39](#), [147](#) f.

Wonderful Watermelon Pickles [14](#), [170](#), [367](#) f., [371](#)

World Championship Barbecue Goat Cook-Off (Brady, TX) [140](#)

World Series of Barbecue [147](#)

Würstchen [50](#), [179](#), [186](#), [222](#), [235](#), [241](#), [262](#), [293](#), [306](#), [356](#)

Chicken-Wrapped Apple Sausage [9](#), [157](#) f.

Cowpoke Pintos [13](#), [140](#), [330](#) f., [382](#)

Fleischwurst [101](#)

Gamy Sausage [9](#), [149](#) f.

Hill Country Links [8](#), [94](#) f., [149](#), [382](#)

Italian Sausage Torpedos [8](#), [97](#)

Priest Stranglers With Sausage and Sage [11](#), [263](#)

Sausage and Wild Rice Butternut Squash [10](#), [234](#)

Smoked Sausage Pizza, [11](#), [268](#)

Store-Bought Hot Brats [8](#), [96](#), [149](#)

The Humble Hot Dog [8](#), [122](#), [124](#)

Triple-Play Tube Steak [8](#), [101](#)

Up And At 'Em Lamb Sausage [8](#), [138](#) f., [402](#)

Wurstdarm [94](#) f.

Wysor, John [215](#)

Y

Yankee Shooter [15](#), [406](#)

Your Butts on Fire [79](#)

Yucatecan Seasoning Paste [7](#), [56](#), [72](#), [86](#)

Z

Ziege [127](#), [140](#) ff.

Ziegelsmoker [25](#) f., [31](#) f., [171](#), [251](#)

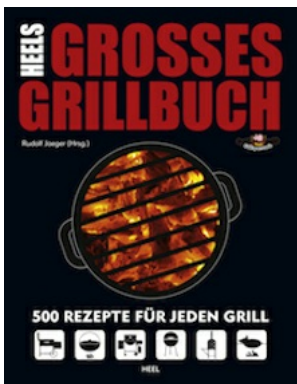
Ziegenkäse [131](#), [135](#) f., [267](#), [284](#), [346](#)

Zooks and Cilantro Sauce [10](#), [233](#)

Zuckersirup [408](#)

ZZ Chop [210](#)

Mehr zum Thema:



HEELs großes Grillbuch

Print ISBN: 978-3-86852-906-7

E-Book ISBN: 978-3-86852-976-0



Das Geheimnis der Grill und Chili Saucen

Print ISBN: 978-3-86852-684-4

E-Book ISBN: 978-3-86852-977-7



Grillen wir die Weltmeister - Neue Rezepte

Print ISBN: 978-3-86852-537-3

Epub ISBN: 978-3-86852-834-3



Grillen wir die Weltmeister

Print ISBN: 978-3-86852-226-6

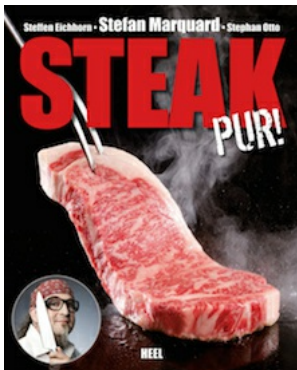
Epub ISBN: 978-3-86852-352-2



BBQ pur!

Print ISBN: 978-3-86852-362-1

Epub ISBN: 978-3-86852-796-4



Steak pur!

Print ISBN: 978-3-86852-182-5

Epub ISBN: 978-3-86852-768-1



Fisch pur!

Print ISBN: 978-3-86852-610-3

Epub ISBN: 978-3-86852-798-8



Die Manndiät

Print ISBN: 978-3-86852-691-2

E-Book ISBN: 978-3-86852-836-7

www.heel-verlag.de