drechslerholz.at
Vornholz 46, 8250 Vorau - AUSTRIA - email: office@drechslerholz.at

Grill- und Räucherware

Wurde das Räuchern früher nur für die Konservierung für Fisch, Fleisch und Wurstwaren verwendet ist es heute durch die Verwendung von Räucherholz ein Aromaspender für das Grill- und Räuchergut. Heute bei uns noch Neuland, kam es aus Amerika und verspricht uns den **"American Barbecue Taste".** Es sollte jedoch besonders auf hochwertige Räucherwaren geachtet werden. Jegliches Räucher-Holz sollte nicht nur trocken, sondern auch frei von Pilzbefall und Schädlingen sein. Die Holzsorte bestimmt maßgeblich das Aroma.

Holzsorte	**Rauchgeschmack**	**Gut geeignet für**
Ahorn	süßlich, rauchig-mild	Schwein, Geflügel
Apfel	beliebtes Holz für BBQ´s leicht süß,	Schwein, Geflügel, Fisch (insbes. Lachs), Gemüse
Buche	viel verwendetes Aroma z.B. Räucherfisch	alle Fleischsorten, Wurst Gemüse
Eiche	kräftiges Aroma	Rind, Lamm, Wurst, Gemüse
Erle	feines mildes Aroma	Geflügel, Lachs, Meeresfrüchte
Kirsche	leicht süßlich fruchtig, ähnlich wie Apfel aber milder	Fisch und helles Fleisch wie Schwein, Kalb und Geflügel
Walnuss	nußig süßer Geschmack	dunkle Fleischsorten wie Wild, Rind etc.

Das Räuchern bedeutet „indirektes Grillen“ das Grillgut daher nicht direkt über dem Rauch platzieren. Damit der Rauch einwirken kann, muss der Grill geschlossen sein, z.B. Kugelgriller oder geschlossene Hauben bei Gasgriller Nicht geeignet sind die normale Zeder und Weichholzarten wie Fichte u. Tanne.

Anwendung Räucherbrettchen:

Die Räucherbrettchen vor dem Grillen ca. 1-2 Stunden in Wasser tränken (beschweren damit es unter Wasser bleibt). Danach die belegten Räucherbrettchen auf den Rost legen und mit der Haube abdecken. Falls Ihr Grill keine Haube besitzt können Sie das Grillgut mit Brettchen mit Folie abdecken (nach wenigen Minuten beginnt das Räucherbrett zu knistern und zu rauchen). Weiters beachten Sie bitte die Bedienungsanleitungen Ihres Grillers.

Gegrillt wird mit mittlerer bis hoher direkter Hitze / wenn sich zuviel Rauch oder Flammen bilden ggf. Hitze reduzieren oder das Räucherbrett in eine kühlere Zone des Grillrostes verschieben / sobald gewünschter Garrgrad erreicht ist, Grillgut vom Räucherbrett herunternehmen / Räucherbrett nur außerhalb des Grills mit Wasser löschen.

Da bei Gas- und Elektrogriller der Rauch der Grillkohle fehlt, eigenen sich hier die Räucher- und Grillbretter besonders gut. Räucher- und Grillbretter können bis sie stark verkohlt sind, wiederverwendet werden. Nach dem Grillen bitte gründlich reinigen.

Anwendung Sägespäne und Holzchips bei Gasgriller:

Bei Gasgriller können eingeweichte Räucherchips oder Späne in eine Alufolie gegeben werden. Dazu Holzchips ca. eine Stunde in Wasser einweichen und abtropfen lassen; Sägespäne etwas befeuchten. Die Befeuchtung soll einen raschen Abbrand verhindern. Danach Chips oder Späne in die Mitte eines 20 cm breiten Alufolien-Streifens legen und zufalten. Auf der Oberseite dann Löcher einstechen und über dem Gasbrenner platzieren.

Anwendung Sägespäne und Holzchips bei Kugelgriller:

Die eingeweichten Räucherchips kurz vor dem Garpunkt direkt auf die Glut legen und bei geschlossenem Griller indirekt räuchern. (Sägespäne können mit Alufolie wie oben beschrieben verwendet werden.