Jamie Purviance

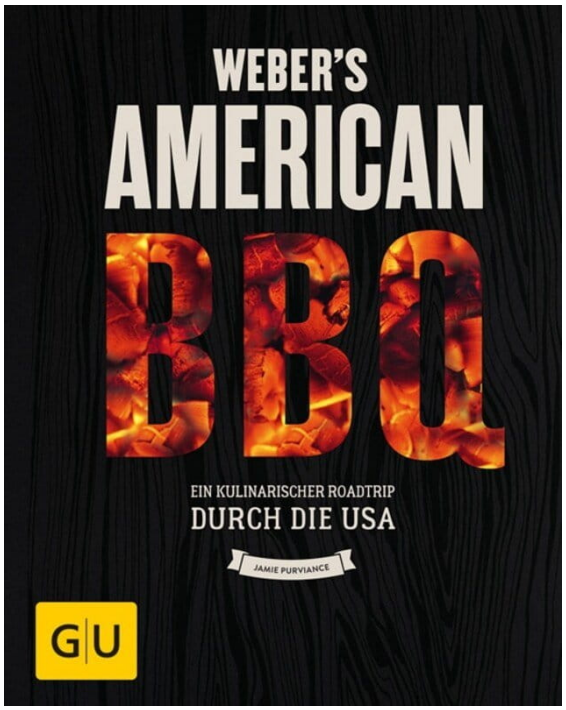
Weber's American BBQ

Leseprobe

Weber's American BBQ

von Jamie Purviance

Herausgeber: ISP Isar Sales Partner



Im Narayana Webshop finden Sie alle deutschen und englischen Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise.

Copyright:
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern
Tel. +49 7626 9749 700
Email info@narayana-verlag.de
https://www.narayana-verlag.de

Narayana Verlag ist ein Verlag für Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise. Wir publizieren Werke von hochkarätigen innovativen Autoren wie Rosina Sonnenschmidt, Rajan Sankaran, George Vithoulkas, Douglas M. Borland, Jan Scholten, Frans Kusse, Massimo Mangialavori, Kate Birch, Vaikunthanath Das Kaviraj, Sandra Perko, Ulrich Welte, Patricia Le Roux, Samuel Hahnemann, Mohinder Singh Jus, Dinesh Chauhan.

Narayana Verlag veranstaltet Homöopathie Seminare. Weltweit bekannte Referenten wie Rosina Sonnenschmidt, Massimo Mangialavori, Jan Scholten, Rajan Sankaran & Louis Klein begeistern bis zu 300 Teilnehmer

WEBER'S

AMERICAN BBQ

EIN KULINARISCHER ROADTRIP

DURCH DIE USA

JAMIE PURVIANCE

GU

INHALT

4 EINFÜHRUNG

8 GRUNDLAGEN

20 VORSPEISEN

54 SCHWEIN

118 RIND & LAMM

174 GEFLÜGEL

212 SEAFOOD

240 BEILAGEN

276 WÜRZEN

288 GRILLPRAXIS

295 REGISTER

BARBECUE FEATURES

KOREANISCHES BARBECUE MADE IN USA

38

NOUVEAU 'CUE RIBS

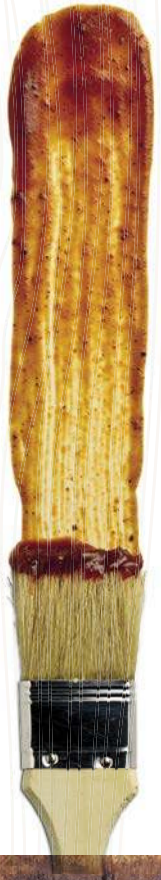
80

BARBECUE OHNE GRENZEN IN NEW YORK CITY

106

TEXAS BARBECUE ERFINDET SICH NEU

130



SANTA MARIA-STYLE BARBECUE

138

DAS COMEBACK VON LAMM UND BISON

162

CHICAGO: BARBECUE IN BEWEGUNG

184

NEW ORLEANS' SEAFOOD BARBECUE

228

BARBECUE CROSSROADS IN KANSAS CITY

248

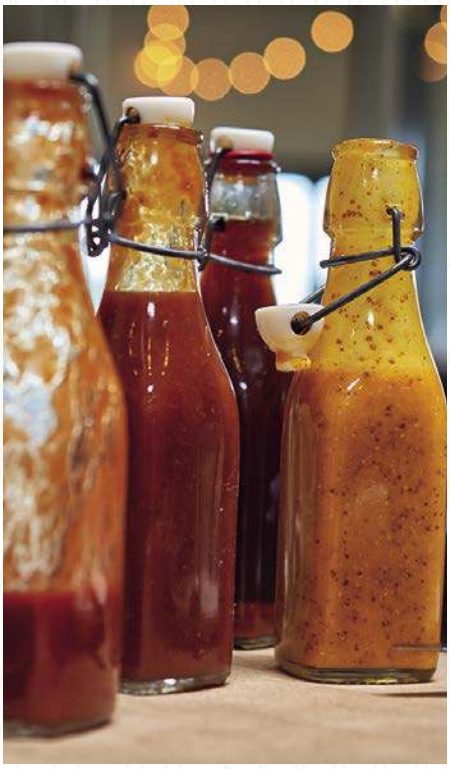
TOP FIVE } BARBECUE-TRENDS HEUTE

1 BARBECUE WIRD PERSÖNLICH

> *Regionale Abgrenzungen werden immer unbedeutender. An ihre Stelle treten individuelle Interpretationen, die von Innovation und Kreativität ebenso geprägt sind wie von ehrwürdigen Traditionen. Junge Küchenchefs und Hobbyköche vermengen klassische Techniken mit frischen Aromen und Zutaten und folgen ihrer eigenen Eingebung, um Rezepte wie mit Pulled Pork Bossam gefüllte Salatblätter oder Ribs mit einer Blaubeer-Chipotle-Sauce zu kreieren.*

2 BARBECUE IST EINE SPORTART

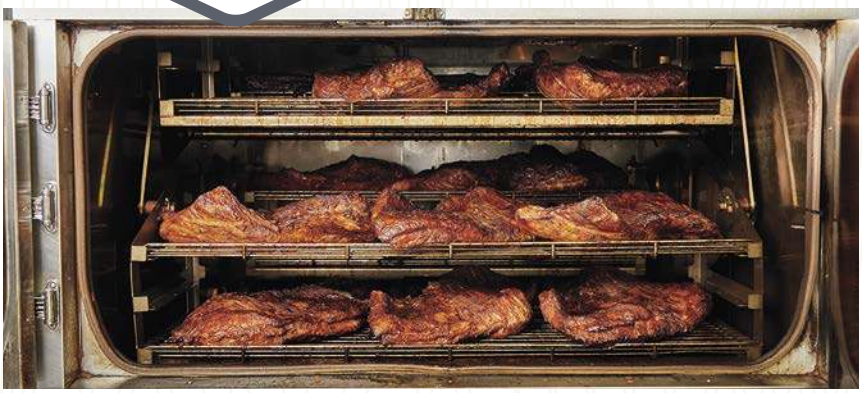
> *In den 1980er-Jahren gründete eine kleine Gruppe Interessierter aus dem Mittleren Westen einen Verein für Leute, die sich im Barbecue messen wollten. Außer Ruhm und Ehre gab es nichts zu gewinnen. Seither nehmen Status und Mitgliederzahlen der Kansas City Barbeque Society (KCBS) stetig zu. Der Verein hat heute weltweit über 21.000 Mitglieder und genehmigt jährlich über 500 Wettbewerbe. Allein im Jahr 2014 wurden an die Teilnehmer mehr als 4,5 Mio. US-Dollar Preisgelder ausgeschüttet.*



3

BARBECUE GEHT AUCH MIT GAS

> *Früher hatten Barbecue-Restaurants im Hinterhof ein Holzlager, die Öfen wurden ausschließlich mit Holz befeuert. Das wichtigste Utensil des Pitmasters war die Kohleschaufel. Heute grillen und räuchern die besten Barbecue-Köche mit gasbetriebenen, thermostatgesteuerten Smokern mit elektrischen Rotisserien, auf denen sich die Fleischstücke wie im Riesenrad drehen. Holz kommt zwar weiterhin zum Einsatz, jedoch mehr zur Erzeugung von Aromen als von Hitze.*



4

BARBECUE WIRD SÜSSER

> *Einst ging es beim Barbecue ausschließlich um Fleisch, das manchmal mit Essig und Gewürzen eingerieben wurde. Heute bieten Restaurants gewöhnlich vier bis sechs verschiedene Barbecue-Saucen an, von denen die meisten stark gesüßt sind – mit Zucker, Melasse, Honig oder Agavendicksaft. Ein durchschnittlicher amerikanischer Supermarkt bietet mehr als 20 verschiedene Barbecue-Saucen an, die beliebtesten enthalten über 50 Prozent Maissirup (Isoglukose) oder Zucker.*

5

BARBECUE WIRD GEHOBENER

> *Barbecue-Restaurants sind heute hochmoderne Unternehmen, die sich den Bedürfnissen ihrer Kunden anpassen. Immer häufiger finden sich teure Zuschnitte und mit hochwertigen, exotischen Zutaten zubereitete Beilagen auf den Speisekarten, ganz zu schweigen von Craft Beer und Dutzenden Bourbon-Sorten. Viele Lokale servieren ihr Barbecue zwar auch weiterhin auf Wachspapier, aber Gourmetrestaurants mit erlesener Weinkarte und Parkservice nehmen zu.*

LOUISIANA CHICKEN WINGS

MIT CAJUN-RUB

FÜR 6 PERSONEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 MIN. | **GRILLZEIT:** ETWA 30 MIN.
ZUBEHÖR: 2 GROSSE HANDVOLL HICKORYHOLZ-CHIPS

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

1 EL Rohrohrzucker
2 TL geräuchertes Paprikapulver
1½ TL grobes Meersalz
1 TL Zwiebelpulver
1 TL getrockneter Oregano
¾ TL Knoblauchpulver
½ TL getrockneter Thymian
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL Cayennepfeffer

1¼ kg Hähnchenflügel, jeweils am Gelenk zerteilt, Flügelspitzen abgeschnitten

FÜR DIE SAUCE

4 EL Ketchup
4 EL Louisiana Hot Sauce (Internethandel; scharfe Chilisauce aus Cayennepfeffer, Essig und Salz)
2 EL Rohrohrzucker
2 TL Apfelessig
1 TL scharfe Chilisauce
½ TL Cajun-Gewürzmischung (nach Belieben)
3 EL Butter

Schmand (nach Belieben)

Dieses Rezept für Chicken Wings stammt aus dem Süden der USA, wo die Kombination aus Cajun-Gewürz, Hickoryrauch und einer sehr scharfen Sauce äußerst beliebt ist. Servieren Sie zu den Hähnchenflügeln etwas Schmand, das hilft im Ernstfall gegen die Schärfe. Der Schlüssel für die richtige Konsistenz des Hähnchenfleisches liegt in der Kombination aus direkter und indirekter Hitze. Direkte Hitze macht die Haut schön kross, indirekte Hitze gart das Fleisch zart und lässt die Gewürze tiefer eindringen.

1 Die Räucherchips mind. 30 Min. wässern.

2 Die Zutaten für die Würzmischung in einer großen Schüssel vermengen. Hähnchenflügel dazuzugeben und gründlich darin wenden. Vor dem Grillen etwa 30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.

3 Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

4 Die Zutaten für die Sauce bis auf die Butter in einem mittelgroßen Topf verrühren und auf mittlerer Stufe 3–4 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und die Butter mit einem Schneebesen unterschlagen.

5 Von den Chips 1 Handvoll abtropfen lassen, auf die Glut oder nach Herstelleranweisung in die Räucherbox des Gasgrills geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch entsteht, die Hähnchenflügel über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 5 Min. grillen, dabei einmal wenden. Anschließend über ***indirekte mittlere Hitze*** legen und bei geschlossenem Deckel 10 Min. weitergrillen. Die restlichen Chips abtropfen lassen und auf die Glut oder in die Räucherbox geben. Die Hähnchenflügel dünn mit der Sauce bestreichen, wenden und weitere 15 Min. grillen, bis sie knusprig, stellenweise kräftig gebräunt und innen zart sind, dabei noch ein weiteres Mal mit Sauce bestreichen. Vom Grill nehmen und warm servieren. Nach Belieben Schmand dazu reichen.

PULLED PORK KANSAS CITY

FÜR 10–12 PERSONEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 MIN. | **GRILLZEIT:** ETWA 5½ STD. | **RUHEZEIT:** 1 STD.
ZUBEHÖR: HOLZKOHLEGRILL, 4 GROSSE APFEL-, KIRSCH- ODER HICKORYHOLZ-CHUNKS, GROSSE EINWEG-ALUSCHALE, SPRÜHFLASCHE MIT WASSER, EXTRA REISSFESTE ALUFOLIE, DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER

Ob in Metropolen, kleinen Städten oder in der Nachbarschaft um die Ecke — überall in den USA gibt es Pulled Pork in allen möglichen Versionen, beeinflusst von den unterschiedlichen Kulturen der dort lebenden Menschen. Eine Version, die offenbar alle mögen, stammt aus Kansas City: Eine großzügig gewürzte Schweineschulter wird so lange gegart, bis das Fleisch so zart ist, dass es nahezu zerfällt, und dann wird es mit in einer pikant-süßen, rauchigen Sauce umhüllt.

Geduld ist alles! Denn der Weg zu einem wirklich hervorragenden Pulled Pork führt durch ein sehr langsam brennendes Feuer bei Temperaturen zwischen 110 °C und 120 °C. Ist die Temperatur im Grill heißer, neigen die Muskelzellen des Fleisches dazu, sich zu fest zusammenzuziehen und wertvollen Fleischsaft zu verlieren. Ist die Temperatur dagegen korrekt und bleibt konstant, schmilzt das Kollagen im Fleisch zu köstlicher Gelatine, die dem Braten Feuchtigkeit verleiht. Ein cleverer Weg, diesen Effekt zu erreichen, ist die sogenannte Minion-Ring-Methode (eine genaue Anleitung dazu finden Sie auf Seite 76). Im Wesentlichen besteht sie darin, die Briketts und Holzstücke ringförmig auf einer Seite des Kohlerosts anzuordnen und anschließend nur an einem Ende des Kohlerings anzuzünden. Kohlen und Holzstücke brennen also nicht alle auf einmal, sondern erst nach und nach über einen längeren Zeitraum. Auf diese Weise ist die Temperatur im Grill niemals zu hoch oder zu niedrig, und man muss keinen Brennstoff nachlegen.

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

110 g Rohrohrzucker
4 EL geräuchertes Paprikapulver
4 TL grobes Meersalz
2½ TL Chilipulver
2½ TL Knoblauchpulver
2½ TL Zwiebelpulver
1½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
½–1 TL Cayennepfeffer

2 kg ausgelöster Schweineschulterbraten (Boston-Butt-Zuschnitt, d. h. mit Nackenstück), überschüssiges Fett und Silberhaut entfernt

FÜR DIE SAUCE

3 Scheiben Frühstücksspeck
½ mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
120 ml Ketchup
120 ml heller Zuckersirup
120 ml Apfelessig
4 EL Tomatenmark
4 EL Chilipulver
2 EL Rohrohrzucker
1 EL Zuckerrohrmelasse
1 EL Worcestersauce
1 TL Selleriesalz
½ TL grobes Meersalz

1 Die Zutaten für die Würzmischung vermengen und den Braten damit rundherum bestreuen. Vor dem Grillen bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen.

2 Den Grill für indirekte sehr schwache Hitze (110–120 °C) mit der Minion-Ring-Methode vorbereiten (siehe Bild links; eine Anleitung finden Sie auf Seite 76). Sobald die Temperatur im Grill 110 °C erreicht hat, das Fleisch mit der Fettseite nach unten auf den Grillrost legen und über ***indirekter sehr schwacher Hitze*** bei geschlossenem Deckel

4 Std. grillen, dabei mithilfe der oberen Lüftungsschieber die Temperatur so konstant wie möglich bei 110 °C halten. Den Braten nach 1 Std. Garzeit mit etwas Wasser besprühen und dies dann jede Stunde wiederholen.

3 In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Den Speck in einem mittelgroßen Topf mit schwerem Boden auf mittlerer Stufe braten, bis das meiste Fett ausgelassen ist. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gleich an Ort und Stelle verspeisen oder für eine andere Verwendung aufbewahren. Das ausgelassene Fett im Topf bis auf 2–3 EL abgießen, dann die Zwiebel im heißen Speckfett in 3–4 Min. glasig dünsten, dabei ab und zu umrühren. Den Knoblauch unter gelegentlichem Rühren 1 Min. mitdünsten. Die übrigen Zutaten für die Sauce einrühren und auf mittlerer Stufe 10–15 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Sauce im Mixer glatt pürieren und anschließend aufteilen: Eine Hälfte ist zum Befeuchten des Bratens, bevor er in Folie gewickelt wird. Die andere Hälfte wird später unter das Pulled Pork gemischt.

4 Nach 4 Std. Garzeit sollte der Braten eine Kerntemperatur von 70 °C haben, andernfalls muss er noch weitergaren. Das Fleisch vom Grill nehmen und den Deckel sofort wieder schließen.

5 Auf einer großen Arbeitsfläche zwei 1 m lange Bögen extra reißfeste Alufolie kreuzförmig übereinanderlegen. Den Braten mit der Fettseite nach oben in die Folienmitte legen und oben und an den Seiten dünn mit Sauce bestreichen. Zuerst die Enden des inneren Folienbogens über dem Braten zusammenfalten, dann den Braten fest in den äußeren Folienbogen einwicklen, damit kein Dampf austreten kann. Zurück auf den Grillrost legen und über ***indirekter sehr schwacher Hitze*** bei geschlossenem Deckel so lange weitergrillen, bis der Braten nach etwa 1½ Std. eine Kerntemperatur von 88–90 °C hat. Vom Grill nehmen und 1 Std. in der Alufolie nachziehen lassen.

6 Den Braten auswickeln, etwas abkühlen lassen, dann das Fleisch zerpflücken. Größere Fettstücke und Sehnen entfernen und wegwerfen. Das Pulled Pork mit Sauce mischen und sofort servieren.

STEAK AUF TEXAS-TOAST

MIT ESPRESSO-BARBECUE-SAUCE

FÜR 4 PERSONEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 MIN., PLUS ETWA 50 MIN. FÜR DIE SAUCE
GRILLZEIT: 9–11 MIN. | **ZUBEHÖR:** 2 GROSSE HANDVOLL MESQUITEHOLZ-CHIPS

FÜR DIE SAUCE

1 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL Chilipulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Paprikapulver
120 ml Chiliketchup
120 ml frisch gebrühter Espresso oder starker Filterkaffee
2 EL Rohrohrzucker
2 EL Aceto balsamico

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

1 ½ TL grobes Meersalz
1 TL Chilipulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Flank-Steak (aus der Dünnung geschnitten; etwa 700 g schwer und 2 cm dick)
Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
60 g weiche gesalzene Butter
4 Scheiben Kastenweißbrot, je 2 ½ cm dick
50 g zarte Rucolablätter

Kaffee ist mittlerweile nicht mehr nur ein Getränk, sondern taucht in Rezepten immer häufiger auch als eigenständige Zutat auf. Tatsächlich wurde er bereits in einigen alten Cowboy-Rezepten verwendet, weil seine leicht bittere Note eine schöne Ergänzung zu Schärfe und Süße ist – wie auch in dieser Barbecue-Sauce. Brühen Sie einfach Espresso oder starken Filterkaffee auf. Die Sauce harmoniert wunderbar mit dem intensiven Fleischgeschmack des Flank-Steaks. Texas-Toasts sind extra dicke, mit Butter bestrichene und geröstete Weißbrotscheiben. Sie bilden die warme Grundlage für das aufgeschnittene Steak und die himmlische Sauce.

1 Das Öl in einem mittelgroßen schweren Topf auf mittlerer bis kleiner Stufe erhitzen. Die Zwiebel darin in etwa 30 Min. ganz weich und so dunkel wie möglich braten. Dann den Knoblauch etwa 1 Min. mitdünsten, bis er aromatisch duftet. Chilipulver, Kreuzkümmel und Paprikapulver unterrühren. Die übrigen Saucen-Zutaten einrühren und alles auf mittlerer bis hoher Stufe aufkochen lassen. Anschließend die Sauce auf kleiner Stufe im offenen Topf in 15–20 Min. auf etwa 250 ml reduzieren, dabei ab und zu umrühren.

2 Die Räucherchips mind. 30 Min. wässern.

3 Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Das Steak auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen. Vor dem Grillen bei Raumtemperatur 15–30 Min. ruhen lassen.

4 Knoblauch in die weiche Butter einarbeiten und damit die Brotscheiben auf beiden Seiten bestreichen. Bis zum Grillen die Scheiben aufrecht und dicht nebeneinander auf einen Teller stellen.

5 Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

6 Die Chips abtropfen lassen, auf die Glut oder nach Herstelleranweisung in die Räucherbox des Gasgrills geben und den Deckel schließen. Sobald Rauch entsteht, das Steak über ***direkter mittlerer Hitze*** bei geschlossenem Deckel 8 bis 10 Min. grillen, bis es rosa/rot (medium rare) ist, dabei einmal wenden. Während der letzten Minute das Steak auf beiden Seiten dünn mit Sauce bestreichen und ein- bis zweimal wenden, damit es glasiert. Vom Grill nehmen und 3–5 Min. nachziehen lassen.

7 Die Brotscheiben über ***direkter mittlerer Hitze*** etwa 1 Min. leicht rösten, dabei einmal wenden.

8 Das Steak quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Die Toasts jeweils mit Rucola und Steakfleisch belegen und etwas Sauce darübergeben. Mit dem ausgetretenen Fleischsaft beträufeln. Warm servieren und die Sauce separat dazu reichen. Übrig gebliebene Sauce lässt sich in einem luftdichten Behälter bis zu zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Die Faser eines Flank-Steaks erinnert an eine Vielzahl in dieselbe Richtung verlaufende Fäden. Würden Sie das Fleisch entlang der Faser in Scheiben schneiden, ließe es sich kaum kauen. Schneiden Sie das Steak dagegen quer zur Faser in sehr dünne Scheiben, bleibt die Faser kurz und das Fleisch ist zart und mürbe. Ein Flank-Steak ist üblicherweise sehr breit, deshalb sollten Sie es zuerst der Länge nach (also mit der Faser) halbieren, bevor Sie es dann quer zur Faser in Scheiben schneiden.

WEBER'S
AMERICAN BBQ

BARBECUE – DIESES WORT IST WIE EIN VERSPRECHEN:

glänzende **SPARERIBS,** langsam und auf den Punkt gegrilltes **BRISKET, BUNS** mit butterweichem **PULLED PORK** und saftige **BURGER, AROMATISCHE SAUCEN** und unwiderstehliche **BEILAGEN.** Liebevoll und mit Hingabe auf mächtigen Grills zubereitet. Fast meint man, das feine Zischen vom Grill und das Lachen der Gäste zu hören.

Barbecue ist Teil der amerikanischen Kultur und ebenso facettenreich. **JAMIE PURVIANCE** zeigt die ganze **BANDBREITE DES BARBECUES** von **NEW YORK** bis **KALIFORNIEN,** von **ILLINOIS** bis **TEXAS.**

Andere **BARBECUE-PROFIS** haben sich von ihm über die Schulter schauen lassen und ihre **GEHEIMNISSE** preisgegeben. Und so lieben wir Barbecue:

mal **TRADITIONELL** und mal **INNOVATIV, ABER IMMER PERFEKT.**

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-5717-1
9 783833 857171
PEFC
www.gu.de

weber

GU

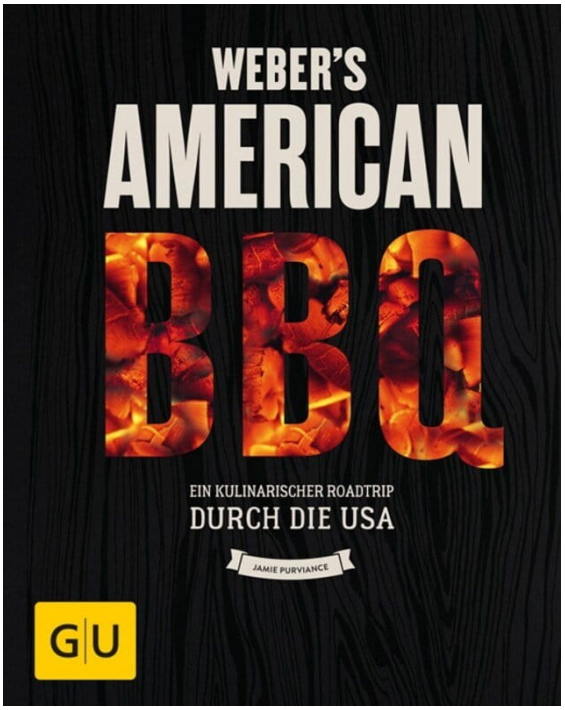
Jamie Purviance

Weber's American BBQ

Ein kulinarischer Roadtrip durch die USA

304 Seiten, geb.
erscheint 2016

Jetzt kaufen



Mehr Bücher zu Homöopathie, Alternativmedizin und gesunder Lebensweise www.narayana-verlag.de