

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S RÄUCHERN

EINFACH UND UNKOMPLIZIERT MIT
GRILL UND RÄUCHEROFEN

GU

länger und geben eine gleichmäßigere Hitze ab als Holzkohle, es entsteht allerdings weniger Holzaroma. Gut geeignet zum Räuchern, bei dem über längere Zeit konstante Hitze nötig ist.



STANDARD-HOLZKOHLE-BRIKETTTS.

Viele Grillbriketts werden aus

Holzkohlenstaub und anderen Materialien wie Braunkohle, Ton und Kalkstein gepresst; dazu kommt ein Bindemittel wie Maisstärke. Mit diesen Briketts wird eine nicht so heiße Glut erzeugt wie mit Hartholz-Holzkohle oder Briketts. Für das erfolgreiche Räuchern ist eine sehr hohe Temperatur jedoch nicht so entscheidend, weshalb diese Briketts sowohl im Holzkohle- als auch im Räuchergrill für das Räuchern durchaus geeignet sind. Werden ein paar Holz-Chips oder Holzstücke auf die Glut gelegt, entsteht das gewünschte Räucheraroma. Aufgepasst: Es gibt Briketts, die mit einer Anzündhilfe versetzt worden sind; diese kann dem Grillgut ein öliges, rußiges Aroma

geben. Besser ist es, reine Briketts und einen Anzündkamin zu verwenden (siehe [>](#)).

VORTEIL *Standard-Holzkohlebriketts haben eine lange Brenndauer und erzeugen eine gleichmäßige Temperatur, sowohl im Holzkohle- als auch im Räuchergrill.*



GAS. Gegenüber Holz, Holzkohle oder Briketts hat Gas einen klaren Vorteil: Es