Herzlichen Glückwunsch und willkommen als Besitzer Ihres digitalen Elektro-Smokers. Wir hoffen aufrichtig, dass Sie nach dem Lesen dieses Leitfadens und mit etwas Übung die zarte Saftigkeit und den köstlichen Geschmack der mit Ihrem neuen Smoker zubereiteten Speisen voll genießen werden.

Wir empfehlen, sich einige Minuten Zeit für die Produktanleitung zu nehmen und sicherzustellen, dass Ihr Smoker richtig und vollständig montiert ist und Sie Aufbau und Bedienung kennen, bevor Sie ihn benutzen.

Es gibt keine strengen Kochregeln, nur einige Grundlagen zur Funktionsweise des digitalen Elektro-Smokers. Das Kochsystem Smart Smoking hilft Ihnen, wunderbare Mahlzeiten zuzubereiten. Nutzen Sie diesen Kochleitfaden als Einstieg ins Kochen mit dem digitalen Elektro-Smoker. Er steckt voller guter Tipps, Tricks und Rezepte.

Das Wichtigste zuerst: Registrieren Sie Ihren Smoker, damit wir Ihnen besser helfen können, wenn Sie uns brauchen. Registrieren Sie ihn unter www.charbroil.eu.

Vergessen Sie bei der Registrierung nicht, unseren kostenlosen wöchentlichen E-Mail-Newsletter zu abonnieren. Jede Ausgabe ist voller neuer Tipps, Tricks, Rezepte, Partyideen und exklusiver Angebote für Abonnenten. Wir verkaufen oder verbreiten Ihre Kontaktdaten niemals! Wir möchten, dass Ihre Erfahrung mit Char-Broil großartig ist, und so bleiben wir in Kontakt.

FROHES KOCHEN!

Char-Broil®

Inhalt:

Beschreibung der Bedienelemente 3

Erste Schritte 4

So verwenden Sie Ihren Smoker 5-12

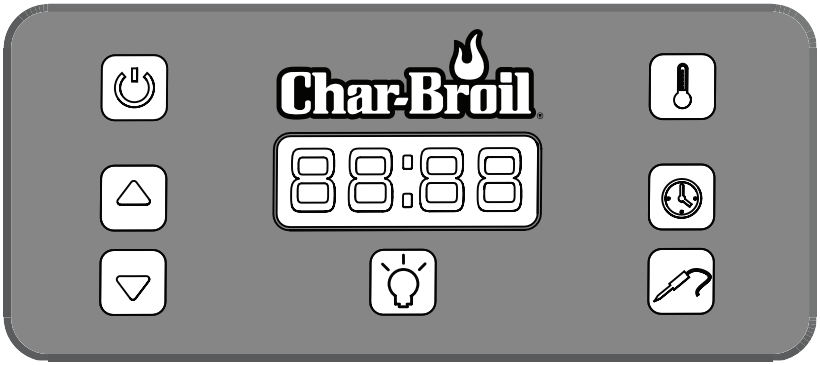
Rezepte 13-21

- Schwein 13-15
- Rind 15-17
- Geflügel 18-19
- Fisch 20-21

Notizen 22

Bedienelemente des Smokers

Der digitale Smoker hat intuitive, einfach zu bedienende Bedienelemente. Machen Sie sich kurz mit den Tasten und ihren Funktionen vertraut:



Ein-/Aus-Taste: schaltet den Smoker ein und aus

Taste Auf: erhöht den Zeit-/Temperaturwert

Taste Ab: verringert den Zeit-/Temperaturwert

Temperaturtaste: schaltet die Eingabe auf die Einstellung der Gartemperatur um

Zeittaste: schaltet die Eingabe auf die Einstellung der Garzeit um

Fleischsonden-Taste: schaltet die Eingabe auf die Einstellung der Zieltemperatur der Sonde um

Garraumbeleuchtung: Ein/Aus (optional)

Zuerst einige Hinweise:

- Die Temperaturanzeige am Bedienfeld kann um etwa 10–12 °C schwanken, während das Gerät zyklisch die eingestellte Gartemperatur hält. Das ist der normale Betrieb des Smokers.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal; das Gerät ist nun bereit für Einstellungen über Temperaturtaste, Zeittaste und/oder Fleischsonden-Taste.
- Ist das Gerät eingeschaltet und bleibt 19 Stunden unbeaufsichtigt, schaltet es sich automatisch ab.
- Die Steuerung liest und zeigt die Garraum-Solltemperatur in °F und °C, die Zeit als 00:00 (Stunden:Minuten) und die Fleischsonden-Temperatur in °F und °C an. Die Temperaturanzeige lässt sich von °F auf °C umstellen, indem Sie die Tasten „AUF“ und „AB“ gleichzeitig 3 Sekunden drücken. Auf dieselbe Weise stellen Sie wieder von °C auf °F zurück.

Vor dem ersten Kochen…

Ihr neuer Smoker muss vor dem Gebrauch eingebrannt werden. Das Einbrennen bereitet den Smoker auf das Kochen vor, indem Rückstände aus der Herstellung verbrannt werden.

So gehen Sie vor:

- Stellen Sie sicher, dass die Wasserschale OHNE WASSER eingesetzt und die Räucherbox OHNE RÄUCHERCHIPS eingesetzt ist.
- Stecken Sie das Gerät ein. Das Display wird sofort mit Strom versorgt. Beim Anschließen ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal; die Steuereinheit ist nun bereit.
- Drücken Sie die Temperaturtaste und stellen Sie mit „AUF“ oder „AB“ die Temperatur auf 135°C, die Höchsteinstellung, ein.
- Drücken Sie die Zeittaste und stellen Sie mit „AUF“ oder „AB“ die Zeit auf 2 Stunden ein.

- Schalten Sie den Smoker nach Ablauf der 2 Stunden aus und lassen Sie ihn abkühlen.
- Nach dem Einbrennen ist Ihr Smoker einsatzbereit.

VORSICHT: Der Smoker ist im Betrieb HEISS. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Smokers arbeiten.

Kochen mit Ihrem Smoker

Mit Ihrem neuen Smoker gibt es zwei Kochmethoden:

- **Nach Zeit:** Garen Sie das Fleisch eine bestimmte Zeit (siehe „Kochen mit dem Timer“)
- **Nach Fleischtemperatur:** Garen Sie das Fleisch, bis seine Kerntemperatur einen bestimmten Wert erreicht (siehe „Kochen mit der Fleischsonde“)

Das Heizelement beginnt erst zu heizen, wenn Sie 1) Garzeit und Gartemperatur oder 2) die Zieltemperatur der Fleischsonde und die Gartemperatur eingegeben haben. HINWEIS: Sie müssen wählen, ob nach Zeit oder nach Zieltemperatur der Fleischsonde gegart wird. Diese Funktionen arbeiten nicht gleichzeitig.

Hier erklären wir, wie Sie diese Funktionen nutzen, sowie einige Grundlagen für die Einstellung Ihres Garvorgangs.

Vorheizen

Beim Vorheizen erwärmt sich die Kammer und die Räucherchips beginnen zu rauchen, sodass das Fleisch von dem Moment an, in dem Sie es in den Räucherofen legen, das köstliche Raucharoma annimmt.

HINWEIS:

Heizen Sie den Räucherofen immer mit eingesetzter Räucherbox vor, einschließlich der Räucherchips, falls Sie diese verwenden.

Vorheizzyklus einstellen

- Drücken Sie die Temperaturtaste.
- Halten Sie die Taste „AUF“ oder „AB“ gedrückt, bis die Buchstaben „PH“ erscheinen. Lassen Sie die Taste los. „PH“ blinkt.
- Drücken Sie die Temperaturtaste erneut. Die Anzeige hört auf zu blinken, was bedeutet, dass „PH“ eingestellt ist.
- Die Anzeige zeigt „PH“; während des Vorheizzyklus wird keine Temperatur angezeigt.
- Das Gerät startet den Vorheizvorgang automatisch.
- Der Vorheizzyklus dauert 40 Minuten.
- Nach Ende des 40-minütigen Vorheizzyklus:
  1. Das Gerät senkt die Innentemperatur automatisch ab.
  2. Die Anzeige blinkt „00:00“ (die Temperatur wird nicht angezeigt).
  3. Es ertönen zunächst 3 Pieptöne, danach alle 30 Sekunden 3 Pieptöne.
- Danach können Sie mit der Temperaturtaste, der Fleischsonden-Taste oder der Zeittaste den Räucherofen in Betrieb nehmen.

HINWEIS:
Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn nach Abschluss des anfänglichen 40-minütigen Vorheizzyklus 60 Minuten vergangen sind (40 Minuten Vorheizen + 1 Stunde = insgesamt 100 Minuten) und kein Garvorgang gestartet wurde.

WICHTIG:
Garen Sie immer mit eingesetzter Wasserschale und Räucherbox, ob gefüllt oder nicht.

Gartemperatur einstellen

Ganz gleich, wie Sie garen möchten: Sie müssen wissen, wie die Gartemperatur eingestellt wird.

Temperaturtaste verwenden

Anzeigebereich: 38°C – 135°C (100°F – 275°F)

- Drücken Sie die Temperaturtaste. Die Standardtemperatur von 93°C (200°F) wird angezeigt.
- Halten Sie die Taste „AUF“ oder „AB“ gedrückt, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
- Drücken Sie die Temperaturtaste erneut, nachdem Sie die gewünschte Temperatur eingegeben haben. Nach dem Drücken der Temperaturtaste sollte die Anzeige nicht mehr blinken, was bedeutet, dass die Gartemperatur eingestellt ist.

Garen mit dem Timer

Beim Garen mit der Timerfunktion läuft der Räucherofen, bis der Timer null erreicht.

So stellen Sie ihn ein:

Anzeigebereich: 00:00 – 19:00 Stunden.

HINWEIS: Die Fleischsondenfunktion wird deaktiviert.

- Drücken Sie die Zeittaste; „00:00“ wird blinkend angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „AUF“ oder „AB“, um die Stunden in 1-Stunden-Schritten einzustellen. (Die Anzeige sollte weiter blinken.)
- Drücken Sie die Zeittaste erneut, nachdem Sie den gewünschten Stundenanteil der Garzeit eingegeben haben. Nach dem Drücken der Zeittaste sollte der Stundenanteil nicht mehr blinken, was bedeutet, dass er eingestellt ist.
- Der Minutenanteil blinkt an dieser Stelle weiter, da er noch nicht eingestellt ist.
- Drücken Sie die Taste „AUF“ oder „AB“, um die Minuten einzustellen. Die Anzeige sollte weiter blinken.
- Drücken Sie die Zeittaste erneut, nachdem Sie den gewünschten Minutenanteil der Garzeit eingegeben haben.

Nach dem Drücken der Zeittaste sollte der Minutenanteil nicht mehr blinken, was bedeutet, dass er eingestellt ist.

- Nach dem Drücken der Zeittaste im vorherigen Schritt sollte die Zeit rückwärts zu zählen beginnen.
- Bei Nutzung der Zeitfunktion sollte die Anzeige die eingestellte Gartemperatur und die tatsächlich verbleibende Zeit (Countdown) zeigen. Beide Werte sollten während des gesamten Garzyklus abwechselnd erscheinen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
  1. Der Regler senkt die Gerätetemperatur automatisch auf 49°C (120°F).
  2. Die Anzeige wechselt zwischen 00:00 und 49°C (120°F) und zeigt damit an, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
  3. Es ertönen 3 Pieptöne, danach alle 30 Sekunden 3 Pieptöne, bis die Ein-/Aus-Taste gedrückt wird oder die maximale automatische Abschaltung nach 19 Stunden erreicht ist.

Garen mit der Fleischsonde

Beim Garen mit der Fleischsondenfunktion läuft der Räucherofen, bis das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht.

Richtiger Umgang mit der Fleischsonde:

- Stecken Sie die Sonde vor dem Einlegen des Fleisches in den Räucherofen in die dickste Stelle des Gargutes, ohne Knochen, Fett oder Knorpel zu berühren. Sobald das Fleisch liegt, können Sie den Klinkenstecker der Fleischsonde am Räucherofen anschließen.
- Prüfen Sie nach dem Garen die Temperatur an mehreren Stellen, damit die Speisen gleichmäßig durcherhitzt sind.
- Reinigen Sie das Lebensmittelthermometer vor und nach jeder Verwendung mit heißem Seifenwasser. Nicht eintauchen und nicht in der Spülmaschine waschen.
- Vergleichen Sie den Thermometerwert mit den Richtwerten auf Seite 12, um festzustellen, ob die Speisen eine sichere Temperatur erreicht haben.
- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferte Fleischsonde.

So stellen Sie ihn ein:

Anzeigebereich: 10°C bis 107°C (50°F bis 225°F)

HINWEIS: Die Zeiteinstellungsfunktion wird deaktiviert.

- Drücken Sie die Fleischsonden-Taste; die voreingestellte Zieltemperatur der Sonde von 63°C (145°F) wird blinkend angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „AUF“ oder „AB“, um die gewünschte Zieltemperatur der Fleischsonde einzustellen.
- Drücken Sie die Fleischsonden-Taste erneut, nachdem Sie die gewünschte Zieltemperatur der Sonde eingegeben haben.
- Nach dem Drücken der Fleischsonden-Taste sollte die Anzeige nicht mehr blinken, was bedeutet, dass die Einstellung gespeichert ist.
- Bei Nutzung der Fleischsondenfunktion sollte die Anzeige die Gartemperatur und die tatsächliche Temperatur der Fleischsonde zeigen. Die Anzeige wechselt beide Werte während des gesamten Garzyklus ab.
- Sobald die gewünschte Zieltemperatur der Fleischsonde erreicht ist:
  1. Der Regler senkt die eingestellte Temperatur automatisch auf 49°C (120°F).
  2. Die Anzeige wechselt zwischen der tatsächlichen Temperatur der Fleischsonde und 49°C (120°F).
  3. Es ertönen 3 Pieptöne, danach alle 30 Sekunden 3 Pieptöne, bis die Ein-/Aus-Taste gedrückt wird oder die maximale automatische Abschaltung nach 19 Stunden erreicht ist.
- Ist die Fleischsonde nicht am Räucherofen angeschlossen, ist die Fleischsondenfunktion deaktiviert.

Räucherbox verwenden:

Mit der Räucherbox verleihen Sie Ihren Speisen ein köstliches Raucharoma. Füllen Sie die Räucherbox einfach bis zum gewünschten Stand mit Räucherchips und schieben Sie sie vor dem Vorheizen des Räucherofens an ihren Platz.

Wie viel Holz sollte ich verwenden?

Die Räucherbox kann je nach kurzer oder langer Garzeit unterschiedlich hoch gefüllt werden. Anhand dieser Tabelle können Sie grob abschätzen, bis zu welchem Stand die Räucherbox gefüllt werden sollte. Beachten Sie, dass diese Werte nur Richtwerte sind. Viele Faktoren (Aroma, Größe der Chips usw.) können die tatsächliche Räucherzeit beeinflussen; passen Sie die Zeiten daher an Ihre eigenen Erfahrungen an.

Füllstand der Box	1/4	1/2	3/4	1
Räucherzeit	2-4 Stunden	3-5 Stunden	4-6 Stunden	6-8 Stunden

Welches Aroma sollte ich verwenden?

Es gibt viele Arten von Räucherchips, die unterschiedliche Aromen ergeben. Die Wahl eines bestimmten Aromas erfordert eventuell etwas Ausprobieren, doch die folgende Tabelle zeigt, welche Hölzer ein kräftigeres, volleres und welche ein milderes, leichteres Aroma liefern. Sie ist ein guter Ausgangspunkt, um Ihre Lieblingsaromen zu finden.

	Holzaroma
Kräftiger	Hickory
	Eiche
	Pekannuss
	Mesquite
Milder	Erle
	Ahorn
	Apfel
	Kirsche

HINWEIS:

- Die Räucherchips müssen vor der Verwendung nicht in Wasser eingeweicht werden. Einweichen verlängert die Räucherzeit nicht, sondern nur die Zeit, bis sie zu rauchen beginnen.

- Die Räucherbox ist ausschließlich für Räucherchips oder Holzpellets ausgelegt; verwenden Sie keine Holzstücke.
- Betreiben Sie den Räucherofen immer mit eingesetzter Räucherbox, mit oder ohne Räucherchips. Nehmen Sie die Räucherbox während des Garens niemals heraus und füllen Sie sie nicht nach.

Wasserschale verwenden:

Ihr digitaler Räucherofen ist mit einer Wasserschale ausgestattet. Die Wasserschale kann verwendet werden, um das Fleisch während des Garens saftig zu halten. Füllen Sie sie dazu mit lauwarmem Wasser (kaltes Wasser kann die Temperatur des Räucherofens senken) bis zur Markierung für den maximalen Wasserstand und schieben Sie sie an ihren Platz. Füllen Sie die Wasserschale nicht über.

HINWEIS:

- Zum Räuchern ist kein Wasser erforderlich.
- Betreiben Sie den Räucherofen (auch beim Vorheizen) immer mit eingesetzter Wasserschale, mit oder ohne Wasser. Nehmen Sie die Wasserschale während des Garens niemals heraus.
- Wenn die Wasserschale während des Garens nachgefüllt werden muss, füllen Sie sie immer durch die Öffnung in der Tropfschalen-Baugruppe nach. Beim Nachfüllen ist darauf zu achten, dass keine Flüssigkeit mit dem Heizelement in Berührung kommt. Es könnten schwere Schäden am Heizelement entstehen, einschließlich Stichflammen und elektrischer Defekte.

Garinformationen

Legen wir los mit dem Garen! Vorher finden Sie hier jedoch eine kurze Übersicht zur Abschätzung der Garzeiten, damit Sie Ihren Garvorgang besser planen können:

Fleisch	Teilstück	Gartemp.	Geschätzte Garzeit	Ziel-Kerntemp.
Schwein	Schulter (Pulled)	107 °C	90-120 Min. pro 0,45 kg	96 °C
	Schulter (in Scheiben)	107 °C	90-120 Min. pro 0,45 kg	82 °C
	Spareribs	107 °C	5-7 Stunden (gesamt)	88 °C
	Baby Back Ribs	107 °C	4-6 Stunden (gesamt)	88 °C
Rind	Brust (Pulled)	107 °C	70-90 Min. pro 0,45 kg	93 °C
	Brust (in Scheiben)	107 °C	70-90 Min. pro 0,45 kg	88 °C
	Rippen	107 °C	3-4 Stunden (gesamt)	79 °C
Geflügel	Hähnchen (ganz)	121 °C	30-45 Min. pro 0,45 kg	74 °C
	Pute (ganz)	121 °C	30-45 Min. pro 0,45 kg	74 °C
Fisch		107 °C	40-60 Min. pro 0,45 kg	66 °C

Beachten Sie, dass dies nur Schätzwerte zur Planung sind. Garen Sie immer bis zur in dieser Tabelle angegebenen Kerntemperatur:

Fleisch	KERNTEMPERATUREN SICHERE MINDESTWERTE VON DER USDA EMPFOHLEN
Steaks und Braten von Rind, Kalb und Lamm (mit 3 Min. Ruhezeit)	63 °C
Fisch	63 °C
Schwein (mit 3 Minuten Ruhezeit)	63 °C
Hackfleisch von Rind, Kalb und Lamm	71 °C
Pute, Hähnchen und Ente	74 °C

Weitere Informationen unter www.IsItDoneYet.gov
VIEL SPASS MIT IHREM RÄUCHEROFEN!

Schweinefleisch-Rezepte

Einfaches BBQ

Gartemperatur auf 107 °C einstellen

Zutaten:

- 1,5 - 3 kg Schweinebraten oder Schulter (Boston Butt)
- Trockene Gewürzmischung (Rub)
- Barbecuesauce

Zubereitung:

Würzen Sie das gesamte Fleischstück mit Ihrem bevorzugten trockenen BBQ-Rub. Legen Sie es auf den Räucherrost und garen Sie es, bis die Kerntemperatur 63 °C beträgt, wenn Sie es gewürfelt oder in Scheiben servieren möchten.

Für „Pulled Pork“ (gezupftes Schweinefleisch) garen Sie, bis die Kerntemperatur 88–93 °C erreicht. Wenn die Kerntemperatur 63 °C erreicht, können Sie das Fleisch herausnehmen, mit Ihrer bevorzugten Barbecuesauce bestreichen und in zwei Lagen stabile Aluminiumfolie einwickeln, bevor Sie es für die zusätzliche Garzeit wieder auf den Räucherrost legen. Diese zusätzliche Zeit von 63 °C bis 88–93 °C benötigt genauso lange, wie das Fleisch gebraucht hat, um 63 °C zu erreichen. Wenn es fertig ist, nehmen Sie den Korb aus der Garkammer und lassen das BBQ 10-15 Minuten ruhen, während die Aluminiumfolie abkühlt. Legen Sie es auf ein großes Blech, wickeln Sie es aus und zupfen Sie es mit Gabeln auseinander.

Schweinefilets

Gartemperatur auf 107 °C einstellen

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- Koscheres Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Würzen Sie die Filets mit koscherem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Legen Sie sie auf den Räucherrost und garen Sie sie, bis die Kerntemperatur mindestens 71 °C erreicht. Schweinefilets garen schnell. Prüfen Sie die Kerntemperatur nach 30 Minuten. Lassen Sie die Filets 10 bis 15 Minuten ruhen. Schneiden Sie sie in 1,5 cm dicke Scheiben und servieren Sie sie mit Ihrer Lieblingssauce und Beilagen.

Baby Back Ribs



Gartemperatur auf 107 °C einstellen

Zutaten:

- 1 Rack Baby Back Ribs
- Trockene Gewürzmischung (Rub)
- Barbecuesauce

Zubereitung:

Würzen Sie die Rippen mit Ihrem bevorzugten trockenen BBQ-Rub. Räuchern Sie sie und prüfen Sie mit dem digitalen Lebensmittelthermometer, ob sie gar sind. Wenn Sie sie besonders zart und aromatisch mögen, nehmen Sie sie heraus, bestreichen Sie sie mit Ihrer bevorzugten Barbecuesauce und wickeln Sie sie in zwei Lagen stabile Aluminiumfolie. Legen Sie die in Aluminiumfolie gewickelten Rippen wieder auf den Räucherrost und lassen Sie sie weitere 30 Minuten garen. Nehmen Sie den Korb heraus und lassen Sie die Rippen 10 bis 15 Minuten ruhen, während die Aluminiumfolie abkühlt.

Profi-Tipp: Möchten Sie mehr Rippen garen? Kaufen Sie die optionalen Rippenhaken und hängen Sie die Rippen senkrecht in den Räucherofen.

Ribs nach St.-Louis-Art
Gartemperatur auf 107 °C einstellen

Zutaten:
- 2 Rack Ribs nach St.-Louis-Art
- Salz
- Ihr bevorzugter Rub
- Ihre bevorzugte Barbecuesauce (optional)

Zubereitung:
Ziehen Sie die Membran von der Rückseite der beiden Rippenstücke nach St.-Louis-Art ab. Würzen Sie die Knochenseite mit Salz und dem Rub.
Wenden Sie die Rippen und würzen Sie die Fleischseite mit Salz und dem Rub.
Legen Sie die Rippen in den auf 107 °C vorgeheizten Räucherofen.
Bestreichen Sie nach 90 Minuten die Knochenseite mit Sauce, wenden Sie die Rippen dann und bestreichen Sie die Fleischseite mit Sauce (optional, da Sie die Sauce auch separat servieren können).

Bestreichen Sie alle 30 Minuten erneut mit Sauce, bis sich das Rippenfleisch etwa 1 cm von den Knochen zurückzieht (ca. 2,5 - 3 Stunden).
Aus dem Räucherofen nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Rindfleisch-Rezepte

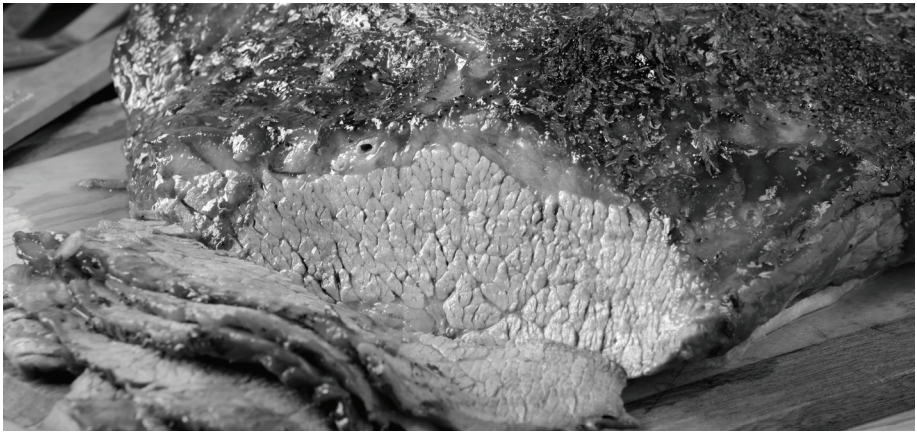
Rinderbraten
Gartemperatur auf 107 °C einstellen

Zutaten:
- 1,5 - 2 kg Rinderbraten
- Koscheres Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:
Bereiten Sie 1,5 - 2 kg Rinderbraten zum Garen vor. Würzen Sie die Außenseite mit Salz und Pfeffer oder für mehr Schärfe mit einer kreolischen Mischung (Creole Rub). Legen Sie den Braten auf den unteren Rost in die Mitte der Räucherkammer. Garen Sie das Fleisch, bis die Kerntemperatur mindestens 63 °C erreicht.

Große Fleischstücke können in der Regel einige Grad vor der gewünschten Kerntemperatur herausgenommen werden. Wenn die Kerntemperatur Ihre Zieltemperatur erreicht, nehmen Sie das Fleisch heraus, legen Sie es auf einen Teller oder ein Blech und decken Sie es mit Aluminiumfolie ab. Lassen Sie den Braten 10 bis 20 Minuten ruhen, während die Kerntemperatur weiter steigt.
Prüfen Sie vor dem Servieren immer die Kerntemperatur, um sicherzustellen, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. In Scheiben schneiden und genießen!

Rinderbrust nach Texas-Art



Gartemperatur auf 107 °C einstellen

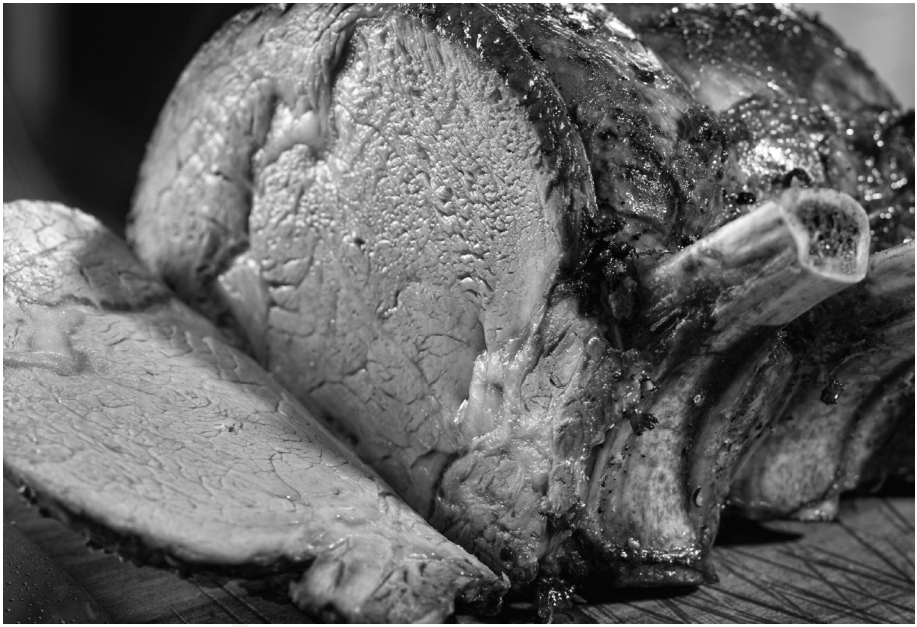
Zutaten:

- 1 Rinderbrust (Brisket) von 2,5 bis 3 kg, pariert
- 0,12 Liter BBQ-Gewürzmischung (Rub)
- 30 ml Chilipulver
- 120 ml scharfe Sauce nach Wahl
- 120 ml Bier oder alkoholfreies Malzgetränk
- 120 ml Barbecuesauce

Zubereitung:

1. Lassen Sie sich vom Metzger das Brisket vorbereiten, indem er einen Teil der Fettschicht entfernt, aber nicht die gesamte.
2. Mischen Sie Chilipulver, scharfe Sauce und Bier zur Marinade.
3. Legen Sie das Fleisch in eine flache, nicht reaktive Form und geben Sie Ihre bevorzugte Rindfleischmarinade hinzu.
4. Abdecken und 4 - 8 Stunden kühl stellen.
5. Nehmen Sie es etwa eine Stunde vor dem Einlegen in den Räucherofen aus dem Kühlschrank.
6. Abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
7. Würzen Sie es mit Ihrem bevorzugten Rub, der nicht mit den Aromen der Marinade kollidiert.
8. Füllen Sie die Räucherbox mit Räucherchips des gewünschten Aromas.
9. Garen Sie das Fleisch 6 bis 7 Stunden, bis es sehr zart ist (Kerntemperatur 88 °C).
10. Bestreichen Sie es einmal pro Stunde mit Mop-Sauce.
11. Für die Smoke-House-Barbecue-Butter-Glasur mischen Sie Barbecuesauce, Butter und die restlichen 120 ml Bier. Köcheln Sie 5 Minuten, bis die Mischung leicht eindickt.
12. Schneiden Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer quer zur Faser und servieren Sie es mit der Sauce.

Char-Broils beliebtester Prime-Rib-Braten



Gartemperatur auf 107 °C einstellen

Zutaten:

- 1,5 - 2 kg Rippenbraten (Rib Roast)
- 15 g Knoblauchpulver
- 15 g Meersalz
- 15 g Zwiebelpulver
- 10 g Cayennepfeffer
- je 10 g getrockneter Rosmarin und Thymian

Zubereitung:

Mischen Sie alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit einer Gabel oder einem Schneebesen. Legen Sie den Braten in die Schüssel und reiben Sie die Mischung mit den Händen überall in das Fleisch ein (Hinweis: Gummihandschuhe können nützlich sein). Große Fleischstücke können in der Regel einige Grad vor der gewünschten Kerntemperatur herausgenommen werden. Wenn die Kerntemperatur Ihre Zieltemperatur erreicht, nehmen Sie das Fleisch heraus, legen Sie es auf einen Teller oder ein Blech und decken Sie es mit Aluminiumfolie ab. Lassen Sie den Braten 10 bis 20 Minuten ruhen, während die Kerntemperatur weiter steigt. Prüfen Sie vor dem Servieren immer die Kerntemperatur, um sicherzustellen, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. In Scheiben schneiden und genießen!

Geflügel-Rezepte

Hähnchen-Tacos mit Kirschholzrauch
Gartemperatur auf 121 °C einstellen

Zutaten für das Hähnchen:
- 1 ganzes Hähnchen (1 - 1,5 kg)
- 30 ml Öl
- 30 ml Geflügelgewürz
- 5 g gemahlener Kreuzkümmel
- 5 g gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer
- Kirschholz-Räucherchips zum Räuchern

Für die Tacos
- 1 Taco-Set (Taco-Schalen)
- Gezupftes Hähnchenfleisch
- 2 Avocados, gewürfelt
- 1 Gurke, entkernt und gewürfelt
- 1 rote Paprika, entkernt und gewürfelt
- 1 kleiner Kopf Rotkohl, in feine Streifen geschnitten
- 1-2 Tassen Queso fresco, zerbröckelt
- Salsa
- Saure Sahne (optional)
- Scharfe Sauce (optional)

Zubereitung des Hähnchens:
1. Bereiten Sie das Hähnchen zum Garen vor. Entfernen Sie Hals, Innereien und alles andere aus dem Inneren des Tieres. Waschen und spülen Sie es innen und außen und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.
2. Reiben Sie das Tier mit Öl ein und würzen Sie es dann innen und außen mit Geflügelgewürz, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer.
3. Legen Sie das Hähnchen mit der Brust nach oben in den Garkorb.
4. Garen Sie es, bis die Kerntemperatur 74 °C erreicht, etwa 1 Stunde und 30 Minuten.
5. Die Außenseite des Tieres sollte dunkelgoldbraun sein.
6. Lassen Sie das Tier 10 Minuten im Korb abkühlen, damit es sich leicht herausnehmen lässt.
7. Lassen Sie das Hähnchen weitere 15 Minuten ruhen, während Sie die Taco-Zutaten vorbereiten.
8. Entfernen Sie die Haut und zerteilen Sie das Hähnchen.
9. Zupfen Sie das Fleisch mit zwei Gabeln auseinander.
10. Belegen Sie die Tacos mit dem Hähnchen und den anderen oben genannten Zutaten.

CUATICO

Mit Hickoryholz geräuchertes Knoblauchhähnchen



Gartemperatur auf 121 °C einstellen

Zutaten:

- 1 Hähnchen von 2 kg
- 4 Knoblauchzehen
- 1 g Zwiebelpulver
- 80 g weiche Butter
- 1/2 kleine gelbe Zwiebel
- Grobes Salz und zerstoßener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Hickory-Räucherchips (Chips aus Pekannuss-, Apfel- oder Kirschholz eignen sich ebenfalls gut)

Zubereitung:

1. Spülen Sie das Hähnchen ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.
2. Vermengen Sie 2 gehackte Knoblauchzehen, 1,2 ml Zwiebelpulver und die Butter.
3. Lösen Sie die Haut an der Hähnchenbrust.
4. Geben Sie 1/3 der Buttermischung unter die Haut einer Brustseite. Drücken Sie die Haut oben an, um die Butter gleichmäßig zu verteilen.
5. Geben Sie ein weiteres 1/3 der Butter unter die Haut der anderen Brustseite.
6. Geben Sie die Zwiebel und 2 Knoblauchzehen in die Bauchhöhle des Tieres.
7. Verstreichen Sie das restliche 1/3 der Buttermischung auf der Außenseite des gesamten Tieres.
8. Würzen Sie mit grobem Salz und zerstoßenem schwarzem Pfeffer.
9. Legen Sie das gewürzte Hähnchen in den Räucherofen.
10. Räuchern Sie das Hähnchen, bis es eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht.
11. Lassen Sie das Hähnchen 20 Minuten ruhen, bevor Sie es aufschneiden.

CUÁTICO

Fisch-Rezepte

CBs einfacher Räucherlachs



Gartemperatur auf 121 °C einstellen

Zutaten:

- 1 Lachsfilet (1,5 - 2 kg), 2,5 cm dick
- 0,5 kg brauner Zucker
- 80 g Pökelsalz
- 1 kg handelsübliche „Crab-Boil“-Mischung

Zubereitung:

1. Lassen Sie beim Fischhändler die Gräten aus dem Lachs entfernen und die dünnen Teile des Filets zuschneiden (schneiden Sie nach Wunsch das Schwanzende und den Bauchbereich ab; verwenden Sie sie in einer Suppe oder in Rührei zum Frühstück).
2. Spülen Sie das Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.
3. Vermischen Sie in einer Schüssel den braunen Zucker, das Pökelsalz und etwa 80 % des Inhalts des „Crab-Boil“-Beutels trocken.
4. Geben Sie so viel Wasser zu diesen trockenen Zutaten, dass eine halbtrockene, feuchte Paste entsteht, etwas flüssiger als eine feuchte Paste.
5. Legen Sie das Lachsfilet in eine große, 5 cm tiefe Form oder in den größten wiederverschließbaren Lebensmittelbeutel aus Kunststoff, den Sie haben, und bedecken Sie das Fleisch mit der Paste.
6. Decken Sie die Form dicht mit Frischhaltefolie ab oder verschließen Sie den Beutel und stellen Sie ihn über Nacht (8 Stunden oder länger) in den Kühlschrank.
7. Nehmen Sie den Fisch 2 Stunden vor dem Räuchern aus dem Kühlschrank.

8. Schaben Sie die Paste ab und geben Sie sie zum Abtropfen in ein Drahtsieb ... Ziel ist es, alle kleinen Stücke des „Crab Boil“ aufzufangen.
9. Legen Sie das Lachsfilet mit der Fleischseite nach oben auf ein Backblech und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken. (Nicht abspülen).
10. Verteilen Sie die übrigen Stückchen „Crab Boil“ auf dem Fischfleisch.
11. Ziehen Sie mit großer Zurückhaltung vorsichtig kreuzweise eine ganz dünne Linie Blackstrap-Melasse über das Lachsfleisch, über die „Crab-Boil“-Stückchen.
12. An dieser Stelle haben Sie zwei Möglichkeiten:
    A. Lassen Sie die Zutaten auf dem Fisch auf natürliche Weise antrocknen, bis sie sich „klebrig“ anfühlen; das dauert ziemlich lange und wird nicht empfohlen.
    B. Beschleunigen Sie das Trocknen mit einem Haartrockner oder einem Ventilator auf niedriger Stufe, bis sich die Zutaten auf dem Fisch „klebrig“ anfühlen.
13. Heizen Sie den Räucherofen auf etwa 121 °C vor. Für dieses Gericht empfehle ich Erle, Kirsche, Apfel oder andere weiche Hölzer oder eine Kombination. Bei diesem Gericht ist es sinnvoll, die Wasserschale des Räucherofens zu verwenden.
14. Halten Sie das Fischfilet mit den Händen von unten, heben Sie es an und legen Sie es mit der Fleischseite nach unten so auf die Roste, dass die Roste den Fisch quer kreuzen (nicht der Länge nach).
15. Räuchern Sie 1 - 2 Stunden, je nach Hitze des Rauchs, Anzahl der Filets und Dicke des Fisches; eine gute Ziel-Kerntemperatur für den Fisch liegt bei 54 °C - 60 °C, damit das Fleisch gar ist und eine zarte, aber feste Textur hat.
16. Nehmen Sie den Rost mit dem noch darauf liegenden Fisch aus dem Räucherofen (Handschuhe als Hitzeschutz verwenden!), legen Sie ein Backblech auf den Fisch und „wenden“ Sie dann Fisch und Rost, sodass das Blech unten liegt.
17. Nehmen Sie die Roste vom Fisch ab. Die Roste haben den Fisch beim Erhitzen „geteilt“, sodass es aussieht, als wäre das Fleisch mit einem Messer eingeritzt worden.
18. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren, mit dunklem Brot, roten Zwiebelscheiben, Frischkäse, Zitronenspalten, Kapern usw.

NOTIZEN

CUÁTICO

AN: 18.126914
Char-Broil GmbH
Hamburg, DE
charbroil.eu