



## Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen)

*Jamie Purviance*

 **Download**

 **Online Lesen**

**Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen)** Jamie Purviance

 [Download Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill u ...pdf](#)

 [Online Lesen Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill ...pdf](#)

# **Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen)**

*Jamie Purviance*

**Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen)** Jamie Purviance

## Downloaden und kostenlos lesen Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) Jamie Purviance

**Smoken: Lernen vom Profi** Jamie Purviance, einer der bekanntesten BBQ-Profis und erfolgreicher Kochbuchautor, hat das Räuchern in seiner Heimat, den USA, kennengelernt. In seinem Kochbuch setzt er dieser Zubereitungsart die Krone auf. Denn Smoken ist mehr als typisches Südstaaten-Barbecue. Über das Räuchern schreibt Jamie Purviance in seinem Buch „Seit Jahrtausenden werden Lebensmittel geräuchert, um sie haltbar zu machen. An der Technik hat sich bis heute nicht viel geändert, an den Beweggründen schon: Heute räuchern wir nicht aus Notwendigkeit, sondern aus Spaß und Genuss.“

**Räuchern: Anleitung fürs Smoken am Weber-Grill** Nun gibt Kochbuchautor Jamie Purviance sein Wissen an Sie weiter. In „Weber's Smoken“ erklärt der Grillmeister, wie Sie verschiedene Grills richtig anheizen und für die richtige Temperatur sorgen. Erfahren Sie, wie Ihnen eine gut dosierte Rauchentwicklung gelingt. Wussten Sie eigentlich wie wichtig die Wahl des Holzes fürs Räuchern ist? Je nach Sorte ergeben sich unterschiedliche Raucharten. So passt etwa der milde Rauch des Apfelholzes gut zu Geflügel, Schweinefleisch und Meeresfrüchten. Mittelstark raucht das Holz der Eiche. Ihr holziges Aroma ist ideal für Rindfleisch, Gemüse und ebenfalls für Geflügel und Schwein. Mesquite-Räucherholz verleiht Rind- und Lammfleisch ein starkes Aroma. Welche Räucher-Zutaten sich noch anbieten, erfahren Sie im GU-Buch.

**Aroma, Aroma, Aroma: So wird Ihr Grillgut beim Smoken zum Geschmackserlebnis** Viel braucht ein gutes Stück Fleisch eigentlich nicht. Es ist der Star beim Essen und sein Geschmack soll nicht übertönt werden. Geschickt dosiert, lässt sich das Fleisch-Aroma aber durch Gewürze, Kräuter, Marinaden und Dips unterstreichen. In „Weber's Smoken“ finden Sie auf einer Checkliste fürs Räuchern alle Zutaten, die Rezepte zum Smoken perfekt machen. So passt zum Beispiel die selbstgemachte „Ancho-Chili-Würze“ ideal zu Schwein, Rind, Lamm und Geflügel. Für Fisch und Gemüse bereiten Sie die „Provence-Würzmischung“ vor. Wann Marinaden erlaubt sind und wann Pökellaken zum Einsatz kommen? Das und die jeweiligen Rezepte dazu gibt's im Weber-Buch von GU.

**Trend Smoken: Leckere Rezepte vom Räucher-Grill** Natürlich kommen besonders Fleisch-Fans beim Räuchern auf ihre Kosten. Doch auch vegetarische Gerichte und Smoker-Rezepte mit Fisch sollten Sie unbedingt ausprobieren.

**Fleisch:** Ein klassisches Rezept für den Smoker-Grill ist zum Beispiel der „Rinderbraten mit Pfefferkruste und Kräuter-Haselnuss-Pesto“. Das Fleisch wird hier indirekt bei schwacher Hitze gegrillt – bzw. geräuchert. Und zwar mit Apfel- oder Eichenholzrauch! Das nussige Pesto gibt dem zarten Braten Extra-Pepp.

**Fisch:** „Der Kräuterwürzige Seesaibling am Spieß“ ist nur eines von vielen Fisch-Rezepten in „Weber's Smoken“. Mariniert in der frischen Kräuterpaste kommen die Seesaiblinge im Ganzen auf den Grill und garen in einer guten Stunde in direkter aber ganz schwacher Hitze. So bleibt der Fisch schön saftig!

**Beilagen:** Wussten Sie schon, dass beim Räuchern noch viel mehr möglich ist, als Steaks zu grillen, Fisch zu räuchern und Gemüse zu garen? Die „Spinattorte mit Schafskäse und Dill“ ist der beste Beweis! Mit Spinat, Schafskäse, Eiern und weiteren Zutaten gefüllter Filoteig macht Vegetarier glücklich. Und er lässt sich auch super als Vorspeise oder Beilage servieren. In „Weber's Smoken“ finden Sie neben vegetarischen und Fleisch- sowie Fisch-Gerichten außerdem Smoker-Rezepte mit Meeresfrüchten und sogar Desserts.

**Räuchern mit Weber: Werden Sie zum Profi am Smoker-Grill** Laden Sie Freunde und Familie ein und beweisen Sie Ihr Talent am Räucher-Grill. In „Weber's Smoken“ finden Sie die Anleitung zum Smoken, praktische Gelingtricks und natürlich alle Rezepte zum Nachräuchern – Schritt für Schritt erklärt.

Download and Read Online Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) Jamie Purviance #E697JNZYXFV

Lesen Sie Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) von Jamie Purviance für online ebook  
Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) von Jamie Purviance Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen  
Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) von Jamie Purviance Bücher online zu lesen.  
Online Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) von Jamie Purviance ebook PDF herunterladen  
Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) von Jamie Purviance Doc  
Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) von Jamie Purviance Mobipocket  
Weber's Smoken: Einfach und unkompliziert mit Grill und Räuchergrill (GU Weber Grillen) von Jamie Purviance EPub