

RÄUCHERN

MIT DEM GRILL



# Vorwort

Gerüchten zufolge ist ein rauchiger Geschmack vom Gasgrill nicht möglich. Immer wieder wird kommuniziert, dass der fehlende Rauchgeschmack ein großer Nachteil des Gasgrills ist. Diese These ist jedoch vollkommen überholt.

Räuchern (oder auch „smoken“) mit Ihrem Gas- oder Holzkohlegrill, ist nicht nur möglich, sondern auch ganz leicht.

In diesem kleinen Ratgeber möchte ich Ihnen eine kurze Einführung in die Welt des Räucherns bieten und Sie instruieren, damit auch Sie zukünftig den schönen rauchigen Geschmack mit Ihrem Holzkohle- oder Gasgrill umsetzen können.

Falls Ihnen die Tipps und Anleitungen in diesem Ratgeber gefallen würde ich mich über Ihre Unterstützung in Form eines „liken“ der [BARBUE Facebook Seite](#) sehr freuen.

# Inhalt

1. Eine Einführung ins Räuchern
2. Die Hardware zum Räuchern
3. Räucherchips, Späne, Chunks oder Mehl
  4. Nass oder Trockenräuchern
5. Unterschiedliche Hölzer und Aromen
6. Ungeeignete Hölzer zum Räuchern
7. Räucherhölzer selbst herstellen
8. Tipps zum Räuchern mit dem Grill
  9. Anleitung zum Räuchern
10. Schlusswort

## 1.) Eine Einführung ins Räuchern

Räuchern dient neben Konservierung zur Aromatisierung von Lebensmitteln. In unserem Fall von Grillgut. Mit dem Aroma wollen wir das Geschmackserlebnis positiv beeinflussen.

Beim Räuchern wird den Lebensmitteln gleichmäßig Flüssigkeit entzogen. Durch die Temperatur beim Heißräuchern wird es zudem schonend gegart.

Beim Prozess des Kalträucherns hingegen bleiben die Lebensmittel „roh“ (Beispielsweise Roher gerauchter Schinken).

In diesem kleinen Leitfaden konzentrieren wir uns auf das Heißräuchern mit dem Grill. Jedoch möchte ich Ihnen beide Räuchermethoden kurz vorstellen.

### **Kalträuchern**

Beim Kalträuchern geht es in erster Linie um die Konservierung von Lebensmitteln.

Über eine sehr lange Zeit wird das Räuchergut bei niedrigen Temperaturen von 15-25 °C in der Regel bis zu 20 Tage geräuchert. Beispiele für diese Räucherart sind beispielsweise Räucherlachs, Wurst und Schinken.

Das Kalträuchern sorgt für eine längere Haltbarkeit, jedoch dauert das Kalträuchern oft mehrere Wochen und ist somit für Hobby Grillfans nicht geeignet.

## **Warm- und Heißräuchern**

Das Warm- und Heißräucherverfahren nimmt deutlich weniger Zeit in Anspruch. Das rohe Fleisch oder der rohe Fisch werden über wenige Stunden bei einer Temperatur von 60 bis 130 °C schonend gegart.

Beim Heißräuchern hat das Grillgut nur eine geringe Haltbarkeit. Es sollte zeitnah, möglichst am gleichen Tag, verzehrt werden.

Mit unterschiedlichen Räucherhölzern lassen sich unterschiedliche Ergebnisse erzielen. Auf die Verwendung der Räucherhölzer gehe ich später ein. (s. Punkt 5)

## **2.) Die Hardware zum Räuchern**

Um mit Ihrem Grill erfolgreich räuchern zu können ist es nicht nötig viel Geld auszugeben. Für das erfolgreiche Räuchererlebnis haben Sie mehrere Möglichkeiten.

Eine Voraussetzung gibt es jedoch. Ihr Grill sollte mit einem Deckel schließbar sein und idealerweise über Lüftungsschlitze verfügen.

### **Alufolie als Räuchervorrichtung**

Die bei weitem günstigste Möglichkeit mit Ihrem Grill zu räuchern ist die Verwendung von Alufolie. Diese Möglichkeit empfiehlt sich auch wenn Sie noch nicht Wissen ob Ihnen das Räuchern zusagt. Bei hohen Temperaturen verbrennt die Alufolie. Auf lange Sicht empfiehlt sich daher eine Räucherbox oder eine Räucherpfeife (s.u.).

*Zum Räuchern mit Alufolie platzieren Sie die Räucherchips in der Mitte der Alufolie und falten die Enden zusammen. Anschließend stechen Sie einige Löcher in die obere Seite und platzieren Ihre Räuchertasche über der Hitzequelle.*

### **Aluwannen / Aluschalen**

Zum Einstieg können Sie auch fertige Aluwannen oder Aluschalen zum Räuchern im Grill benutzen.

*Zum Räuchern mit Aluwannen oder Aluschalen füllen Sie diese einfach mit Ihrem Räuchermaterial und platzieren Sie die Wanne anschließend auf einer Hitzequelle.*



BARBUE  ALLES FÜR DEIN BARBEQUE  
BARBUE.de

### **Räucherbox (Smokebox)**

Mit einem Räuchereinsatz oder einer Räucherbox für Ihren Grill sind Sie zum Räuchern bestens gerüstet.

*Zum Räuchern mit der Räucherbox befüllen Sie die Box mit Räucherchips und platzieren Sie über der Hitzequelle. Bei Verwendung von Räuchermehl legen Sie die Box vorher mit Alufolie aus.*

### **Räucherpfeife (Smokepipe)**

Bei einer Räucherpfeife können Sie zwar nur weniger Räucherchips nutzen, jedoch beginnt die Rauchentwicklung deutlich schneller.

*Zum Räuchern mit einer Räucherpfeife befüllen Sie die „Pipe“ mit Räucherchips und platzieren diese in der Nähe der Hitzequelle. Bei einem Gasgrill idealerweise auf dem*

BARBUE  ALLES FÜR DEIN BARBEQUE  
BARBUE.de

*Abschirmblech der Brenner. Eine Verwendung von Räuhermehl ist mit der Räuherpfeife nicht möglich.*

**Tipp:**

Sie können gewässerte Räuherchips auch direkt auf der Holzkohle platzieren. Dieser Raueffekt ist jedoch geringer als bei der Verwendung einer Räuhervorrichtung.



### 3.) Räucherchips, Späne, Chunks oder Mehl

Grundsätzlich unterscheidet man beim Räuchermaterial durch die verschiedenen Größen die durch das Mahlen entstehen.

Hierbei haben Sie die Wahl zwischen Räuchermehl, Räucherspäne Räucherchips und Räucherchunks. Je nach Größe der Holzstücke verbrennen und Rauchen diese unterschiedlich schnell und lange.

Je nach Größe finden die Holzstücke eine Andere Verwendung.



BARBUE  ALLES FÜR DEIN BARBEQUE  
BARBUE.de

#### Räuchermehl

Das feine Räuchermehl entzündet sich selbst wenn die Räucherbox heiß ist. Da es sehr schnell beginnt zu Räuchern empfiehlt sich Räuchermehl für die Verwendung im Gasgrill. Wird auch oft in Räucherschrank (bei niedriger Temperatur) verwendet.

BARBUE  ALLES FÜR DEIN BARBEQUE  
BARBUE.de

### **Räucherspäne**

Etwas grober sind schon die Räucherspäne. Diese eignen sich ebenfalls gut für die Verwendung im Gasgrill.

### **Räucherchips**

Kleine Holzstücke (ca. 4-12mm). Verwendung im Kohlegrill wie auch im Gasgrill.

### **Räucherchunks**

Größere Holzstücke. Die Räucherchunks finden besonders im Smoker und Kohlegrill Verwendung. Die großen Holzstücke können auf oder unmittelbar neben der Kohle verwendet werden.

#### **4.) Nass oder Trockenräuchern**

Immer wieder stellt sich die Frage ob die Räucherhölzer vor dem Gebrauch gewässert werden sollen.

##### **Nassräuchern beim Grillen**

Beim Nassräuchern legen Sie das Räuchermaterial ca. 30-60 Minuten in Wasser ein bevor Sie sie in der Räuchervorrichtung nutzen.

Grundsätzlich lässt sich sagen, dass gewässerte Holzchips länger „rauchen“.

##### **Trockenräuchern beim Grillen**

Beim Trockenräuchern legen Sie die das Räucherholz trocken in Ihre Räuchervorrichtung.

Wenn Sie das Räucherholz nicht wässern glimmt das Holz und die Rauchentwicklung ist zu Beginn deutlich stärker.

Das „rauchen“ ist jedoch auch von kürzerer Dauer.

*Da jeder nach mehrfacher Anwendung unterschiedliche Erfahrungswerte besitzt möchte ich Ihnen nun jedoch nicht sagen ob Sie ihr Holz wässern „müssen“.*

*Es empfiehlt sich die Verwendung von 50% gewässerten und 50% trockenen Holzchips.*

## **5.) Unterschiedliche Hölzer und Aromen**

Durch die verschiedenen Holzsorten kann der Geschmack des Grillguts unterschiedlich positiv beeinflusst werden. Eine Mischung verschiedener Holzsorten ist ebenfalls möglich.

Grundsätzlich lässt sich sagen das Nussholz eher einen intensiveren herzhaften Geschmack geben. Fruchthölzer geben einen milden fruchtigen Geschmack.

Prinzipiell können Sie jedes Räucherholz verwenden - am Ende bleibt es immer eine Frage des Geschmacks. Ich stelle Ihnen einige Räucherhölzer mit passenden Verwendungsvorschlägen vor.

Ich empfehle Ihnen jedoch auch eigene Erfahrungswerte zu sammeln und nicht davor zurückzuschrecken verschiedene Hölzer zu mischen.

### **Buchenholz**

Das Buchenholz ist der absolute Klassiker beim Räuchern auf dem Grill. Buchenholz verleiht dem Grillgut den klassischen und nicht zu starken Rauchgeschmack.

*Ideal sowohl für Fisch als auch für Fleisch und Geflügel.*

### **Erlenholz**

Mit Erlenholz erzielen Sie ein mildes und auch leicht fruchtiges Aroma das ideal für Fisch geeignet ist. Es verleiht dem Fisch außerdem die schöne goldene Farbe.

*Ideal für Fisch und Meeresfrüchte. Es kann aber auch für Geflügel, Fleisch und Käse genutzt werden.*

### **Eichenholz**

Das Eichenholz gibt ein kräftiges Raucharoma, das sich mit dem Aroma von Hickoryholz vergleichen lässt.

*Besonders gut geeignet für Rind. Ideal auch für anderes Fleisch und Geflügel.*

### **Hickoryholz**

Das Hickoryholz bietet Ihnen das typische Bacon-Aroma mit einem stark aromatischen Rauchgeschmack.

*Hickoryholz eignet sich ideal für Fleisch und Geflügel.*

### **Birkenholz**

Mit Birkenholz erzielen Sie einen sehr angenehm aromatischen Rauch. Mit mildem aber auch süßlichem Aroma.

*Birkenholz können Sie für jedes Grillgut verwenden. Besonders gut passt es allerdings zu Wild und Fisch.*

### **Apfelholz**

Lieulich und fruchtiger Geschmack. Das Apfelholz hat eine goldrote Rauchfarbe.

*Ideal für Fisch und Geflügel. Auch für Fleisch jedoch nicht empfehlenswert für Lamm.*

### **Kirschholz**

Ein sehr beliebtes Räucherholz mit feinem mild-fruchtigem Geschmack.

*Kirschholz eignet sich sowohl für Fisch, als auch für Fleisch und Geflügel.*

### **Pflaumenholz**

Mit Pflaumenholz erzielen Sie einen sehr fruchtigen und starken Rauchgeschmack.

*Pflaumenholz eignet sich ebenfalls für Geflügel, Fisch und Fleisch. Auch gut geeignet für gegrillten Käse.*

### **Rotwein Eichenholz**

Das Rotwein Eichenholz verleiht dem Grillgut ein besonderes und starkes Weinaroma.

*Ideal zum Verfeinern von allen Fleischsorten.*

### **Whiskey Eichenholz**

Mit Whiskey aromatisiertem Eichenholz bekommt das Grillgut eine besondere Whiskey-Note. Kräftiges Whiskey und Eichenaroma.

*Ideal für Fleisch.*

### **Walnussholz**

Das Walnussholz wird durch sein starkes Aroma gerne mit anderen (Frucht-)Hölzern gemischt.

*Eignet sich ideal für rotes Fleisch.*

### **Wer die Wahl hat...**

Sie werden sicher noch auf andere Hölzer treffen die zum Räuchern geeignet sind. Beachten Sie aber auch die Hölzer mit den Sie keinesfalls Räuchern sollten unter Punkt 6.

## 6.) Ungeeignete Hölzer zum Räuchern



Die Auswahl mit Hölzern die sich zum Räuchern eignen ist groß. Bitte beachten Sie jedoch, dass Sie nicht jedes Holz zum Räuchern verwenden können.

### **Nadelhölzer**

Die Nadelhölzer (beispielsweise Fichte, Tanne und Kiefer) eignen sich aufgrund des hohen Harzanteils nicht zum Räuchern.

### **Ölhaltige Hölzer**

Hölzer die sehr öl haltig sind wie beispielsweise Teak und Eukalyptus sollten ebenfalls nicht zum Räuchern genutzt werden. Die Ätherischen Öle werden bei der Erhitzung freigesetzt und können Beschwerden auslösen.

### **Altes und frisches Holz**

Zerfallendes Holz oder gar fauliges Holz sollte ebenfalls nicht zum Räuchern genutzt werden. Dasselbe gilt für ganz frisches Holz, da das Holz schlecht verbrennt und stark qualmt aufgrund der noch vorhandenen Flüssigkeit im Holz.

### **Bearbeitet Holz**

Hölzer die mit Ölen, Versiegelungen oder Ähnlichem Substanzen bearbeitet wurden, sollten ebenfalls keine Verwendung in Ihrem Grill finden.

Hierzu zählt auch jegliches Holz, das mit Lacken oder Lösungsmitteln in Verbindung kam.



## **7.) Räucherhölzer selbst herstellen**

Falls Sie stolzer Besitzer einer Tischkreissäge, eines Hobels oder auch einer Axt sind, ist es möglich Räucherholz selbst herzustellen.

Wenn Sie alle vorherigen Tipps beachten und unbehandeltes Holz, das sich zum Räuchern eignet zur Verfügung haben, können Sie Räucherchips und Ähnliches einfach selbst herstellen.

Bevor Sie sich an die Herstellung des Räucherholzes machen, sollten Sie vorher die Rinde entfernen, da diese einen bitteren Geschmack hervorrufen kann.

Häckseln, hobeln, sägen oder zerschlagen sie Ihre Baumstücke in die von Ihnen gewünschte Größe. Beachten Sie dabei, dass sich kleinere Stücke und Späne im Grill besser verwenden lassen als zu Große.

### **Trocknen des Holzes**

Lagern Sie das Holz keinesfalls auf einem Haufen oder in einem zu großem oder geschlossenem Behältnis, da die Feuchtigkeit darin nicht entweichen kann.

Nutzen Sie beispielsweise einen Jutesack, den Sie in einem trockenen Bereich aufhängen um die Holzstücke trocknen zu lassen.

Alternativ trocknen Sie die Stücke in dem Sie sie ausgebreitet in der Sonne auslegen bis diese absolut trocken sind (zwischen 20 – 50 Stunden).

Ebenfalls möglich ist es die Holzstücke auf einem Tisch auszubreiten und diese regelmäßig zu wenden bis das Holz getrocknet ist.

### **Verfeinern des Geschmacks**

Auch ihr selbst hergestelltes Räucherholz können Sie vor dem Räuchervorgang beispielsweise in Rotwein oder Whiskey tränken.

### **Lagerung des Holzes**

Lagern Sie Ihr Räucherholz unbedingt in einem trockenen Bereich.

### **Hilfsmittel zum Räucherholz Herstellung**

Falls Sie vorhaben regelmäßig ihr Räucherholz selbst herzustellen können Sie sich auf lange Sicht mit einigen Hilfsmitteln behelfen.

Beispielsweise können Sie mit einem Feuchtigkeitsmessgerät (Holzfeuchtemesser) bestimmen wie „nass“ ihr Holz noch ist.

Mit einem Walzenhäcksler können Sie die Herstellung von den Holzstücken beschleunigen. Diese finden Sie unter Anderem im Baumarkt. Bei den meisten Geräten lässt sich auch der Abstand der Walzen bestimmen. So können Sie bei der Größe flexible sein.

## 8.) Tipps zum Räuchern mit dem Grill

- \* Wer sein Grillgut lange räuchern möchte, sollte eine Aluschale mit Wasser auf dem Rost platzieren, damit das Ergebnis nicht zu trocken wird.
- \* Mischen Sie verschiedene Räucherhölzer für neue Ergebnisse.
- \* Gewässerte Räucherchips rauchen länger.  
(S. Punkt 4)
- \* Platzieren Sie bei längerer Garzeit das Grillgut nicht direkt über dem Rauch.
- \* Temperaturen und Garzeit im Auge behalten.  
(S. Punkt 9)
- \* Benutzen Sie kein frisches Holz zum Räuchern, da dieses sehr qualmt und einen unangenehmen Geruch hervorrufen kann.

## 9.) Anleitung zum Räuchern

Nun erwarten Sie sicher eine Faustregel an die Sie sich strikt zu halten haben. Diese bekommen Sie aber nicht.

Mit verschiedenen Anwendungen der Räucherchips, Hitze und Dauer der Verwendung und Mischung verschiedener Hölzer erzielen Sie unterschiedliche Ergebnisse.

Je nach Ihrem Rezept hat ihr Grillgut unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen.

➔ Beim Räuchern empfiehlt sich *indirektes Grillen*.

### **Räucherchips platzieren**

Bei einem Holzkohlegrill sollten Sie warten bis die Holzkohle weiß glüht, bevor Sie die Räucherchips platzieren. Setzen Sie Ihre Räuchervorrichtung über die Hitze.

Da Sie beim Gasgrill die Temperatur mit den Brennern bestimmen können müssen Sie hier nicht lange warten. Platzieren Sie die Räuchervorrichtung über einer Hitzequelle. (Idealerweise befindet sich die Räuchervorrichtung auf dem Abschirmblech der Brenner).

### **Grillgut platzieren**

Bereits nach kurzer Zeit sehen Sie weißen Rauch aus Ihrer Räuchervorrichtung aufsteigen. Nun können Sie Ihr Grillgut im indirekten Grillbereich platzieren.

### **Stärke des Geschmacks**

Je nach Rezept und Dauer des Räuchervorgangs, sowie die Wahl ob Sie Nass oder Trockenräuchern kann die Stärke des Geschmacks variieren.

## 10.) Schlusswort

Mit dem Grill zu Räuchern ist kein Hexenwerk.

Falls Sie beim Räuchern nicht zurechtkommen oder auf der Suche nach einer Alternative zum Räuchern sind, sollten Sie sich „Wood Papers“ und „Wood Planks“ einmal ansehen.

Sie können Ihr Grillgut aber natürlich auch mit Aromen oder Holzkohle-Öl verfeinern um einen rauchigen Geschmack zu erzielen.

Ich hoffe ich konnte Ihnen mit diesem kleinen Ratgeber einen guten Einstieg zum Räuchern mit dem Grill geben.

Ich würde mich freuen wenn Sie die BARBUE Facebook Seite „likern“ und einmal im Onlineshop <http://BARBUE.de> vorbeischaun.

BARBUE | Alles für dein Barbecue!

<http://BARBUE.de>

© 2016 | BARBUE (David Engemann)  
BARBUE | Alles für dein Barbecue!  
Gestaltung und Text: David Engemann  
<http://BARBUE.de/impressum/>