



BBQ-Laden.de
Kauft! Grillt! Seid glücklich!

ProQ BBQ Water Smoker Handbuch - Deutsch



Das folgende Handbuch ist eine Übersetzung des amerikanischen Originalhandbuchs für ProQ BBQ Water Smoker.

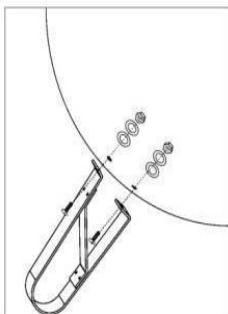
Montage

Vielen Dank, dass Sie sich für einen ProQ BBQ Smoker entschieden haben. Mit der folgenden Anleitung möchten wir erreichen, dass Sie schnell in der Lage sind, Ihr neues Gerät sicher und effektiv zu verwenden, um anschließend ihr Grillgut mit Ihrer Familie und Ihren Freunden genießen zu können.

Entnehmen Sie alle Komponenten aus der Verpackung und legen diese auf eine glatte, ebene Fläche.

Suchen Sie zunächst den Boden des Water Smokers (Kuppel mit 3 Öffnungen).

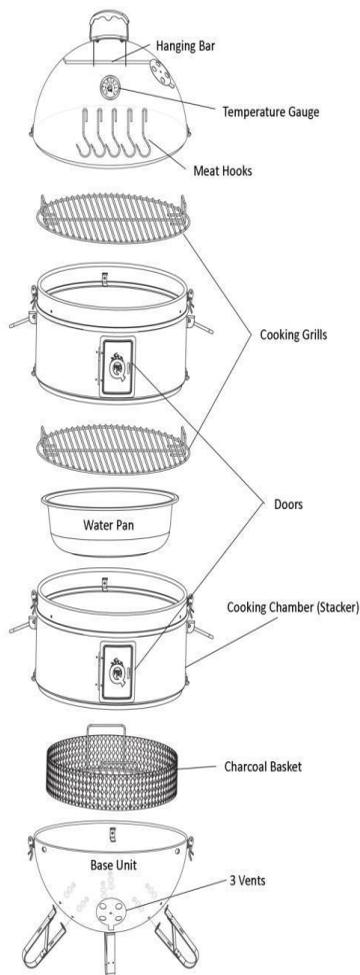
Legen Sie den Boden mit der offenen Seite nach unten und befestigen Sie die Beine. ***Bitte beachten Sie, dass alle Vorlegescheiben an der Innenseite angebracht werden (siehe Abbildung).**



Vermeiden Sie zu festes Anziehen der Schrauben, da ansonsten Schäden an der Oberfläche verursacht werden.

Stellen Sie den Boden des Water Smokers auf die Beine und montieren Sie die restlichen Teile, wie es der Abbildung zu entnehmen ist.

Ihr ProQ BBQ Smoker ist jetzt einsatzbereit.



Smoken ist einfach

Smoken bedeutet, dass Sie den Kochprozess verlangsamen, mit dem Resultat, dass es Ihnen besser schmeckt. Zu empfehlen sind Temperaturen zwischen 90 ° C und 120 ° C (Hot Smoking) Sie können jede Art von Lebensmitteln rauchen / smoken, bspw. Gemüse, große Fleischstücke, sogar ganze Truthähne. Die ProQ Smoker enthalten viele innovative Features, die es Ihnen einfach machen, dieses Gerät zu nutzen. Einige der Features werden nachfolgend beschrieben:

Wasserwanne: Die Wasserwanne, positioniert zwischen den Lebensmitteln und dem Feuer, wirkt als Puffer, sodass es fast unmöglich ist, Nahrung zu verbrennen. Sie dient auch dazu, die Kochtemperatur zu stabilisieren und sorgt für ein feuchtes Klima beim Kochen. Tipp: geben Sie Bier, Wein und / oder Kräuter für einen besonderen Geschmack in Ihre Wasserwanne.

Rub: Eine trockene oder flüssige Mischung aus Gewürzen und Kräutern. Reiben Sie Ihr Grillgut damit ein.

Holz: Holz für das Rauchen / Smoken gibt es in verschiedenen Formen und Sorten, zum Beispiel: Brocken, Späne, Staub und Pellets. Die unterschiedlichen Sorten, beispielsweise Apfel, Wallnuss, Kirsche etc. verleihen dem Grillgut jeweils einen anderen Geschmack.

Koch Grill / Rack: Damit können das Grillgut auf dem Smoker platzieren.

Holzkohle: Gibt es, ähnlich wie beim Holz, in unterschiedlichen Formen, beispielsweise als Briketts, Klumpen etc.. Die Holzkohle sollte, wenn sie richtig verwendet wird, den Geschmack der Lebensmittel nicht beeinflussen. Lassen Sie die Kohle brennen, bis die Oberfläche mit grauer Asche bedeckt ist (sobald man ein erfahrener BBQler geworden ist, kann man sich um weitere Methoden kümmern). Tipp: Nur hochwertige Holzkohle verwenden!

Holzkohle-/Kamin-Anzünder: Dies ist eine hervorragende Erfindung, um Ihre Holzkohle sicher, sauber und schnell in Gang zu bringen; das Einzige was man benötigt, ist eine gerollte Zeitung. Tipp: Tragen Sie beim Umgang mit heißer Holzkohle geschlossene Schuhe. Ebenso sind qualitativ hochwertige Grillhandschuhe zu empfehlen.

Einstichthermometer: Ein Einstichthermometer ist ein wesentliches Instrument, zur Bestimmung der Temperatur des Grillguts. Die Sonde wird in den dicksten Teil des Grillguts eingeführt. Auf Seite 11 in diesem Handbuch ist in einer Tabelle abzulesen, welche Temperatur empfehlenswert ist. Tipp: Das Smoken / Räuchern lässt einige Fleischsorten rosa werden, keine Sorge, dass das Fleisch roh ist.

Tipps

- Zu Beginn heißes Wasser in die Wasserschale geben, um schneller die gewünschte Temperatur zu erreichen
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnung im Deckel während der Verwendung vollständig offen gehalten ist. Wenn Sie es versäumen, stört es den Luftstrom und das Feuer.
- Wenn Sie nachsehen wollen, wie das Grillgut aussieht, beachten Sie, dass jedes Mal, wenn der Deckel hochgeschwenkt wird, um die Lebensmittel zu untersuchen, es bis zu 30 Minuten für dauern kann, bis der Smoker wieder auf die gewünschte Temperatur kommt. Machen Sie sich am besten mit der Verwendung der Thermometersonde vertraut, um die Notwendigkeit der Lebensmittelsichtprüfung zu reduzieren.
- Beginnen Sie mit einer kleinen Menge Holz, wenn Sie mit Ihren ersten Versuchen zu „smoken“ beginnen. Wenn die Rauchmenge zu groß wird und Rauch aus dem Gerät entweicht, kann es leicht passieren, dass sich ein rußiger Belag auf dem Grillgut absetzt. Alles was erforderlich ist, einen Rauchgeschmack zu bekommen, ist ein „Hauch von Rauch“.
- Verwenden Sie qualitativ hochwertige Holzkohle bzw. Holzkohlebriketts. Minderwertige Holzkohle kann unappetitliche Inhaltsstoffe enthalten und dem Essen ein unangenehmen Geschmack vermitteln.
- Achten Sie bei allen Zutaten lieber gute Qualität – dies macht den Unterschied.
- Wenn Sie Grillgut aus dem Kühlschrank entnehmen, lassen Sie es mindestens 30 Minuten auf Raumtemperatur kommen, damit mehr Rauch ins Fleisch eindringen kann.
- Verwenden Sie ausschließlich bewährte Hölzer, die nicht harzig sind.
- Bevorzugen Sie Holz ohne Rinde.
- Am wichtigsten ist es, zu experimentieren. Probieren Sie verschiedene Hölzer, Rubs und Saucen, bis Sie die Kombination herausfinden, die Ihrem Gaumen passt. Dieses Heft enthält ein paar Rezepte, aber fühlen Sie sich frei, Ihre eigene Note hinzuzufügen.

Anleitung 1.1

Grillen, Räuchern und Backen mit dem ProQ Water Smoker

ProQ Frontier und Excel 20 sind in erster Linie für das Heißräuchern konzipiert, lassen sich aber problemlos auch anderweitig verwenden. (Weitere Informationen hierzu finden Sie weiter unten). Auf einen kurzen Nenner gebracht lässt sich der ProQ am besten als ein Outdoor-Ofen beschreiben (manche Benutzer verwenden ihn sogar zum Backen). Informationen zum Kalträuchern und zu anderen Methoden finden Sie im Abschnitt über das Räuchern.

Heißräuchern - lehnen Sie sich zurück und lassen Sie den ProQ für sich arbeiten.

Diese Form des Garens wird gewöhnlich als "Low & Slow" bezeichnet - "Low" (mit niedriger Temperatur), weil die verwendeten Temperaturen im Bereich zwischen 95 und 120 °C liegen. Bei diesen relativ geringen Temperaturen dauert es naturgemäß etwas länger, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist - daher das "Slow" (langsam). Auf diese Weise wird so gut wie jedes Fleischstück zu einem saftigen und zarten Geschmackserlebnis.

Water Smoker sind effizient: eine Beladung mit Holzkohle guter Qualität reicht aus für ca. acht Stunden Garzeit. Sie brauchen also nicht mehr zu tun als gelegentlich etwas Holz einzulegen (um einen rauchigen Geschmack zu erhalten): Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie.

Das Feuer

Verwenden Sie Holzkohle oder Holzkohlebriketts guter Qualität. Vermeiden Sie Holzkohle oder Grillbriketts, die für ein schnelleres Anzünden mit Chemikalien getränkt sind: Da das Grillen in einer geschlossenen Umgebung erfolgt, könnten die Chemikalien auf Ihr Grillgut gelangen. Sie können die Holzkohle im Kohlekorb/der Kohleschale anzünden, oder Sie können einen Anzündkamin verwenden, mit dem das Anzünden der Holzkohle besonders einfach ist.

Wie viel Holzkohle jeweils zu verwenden ist, hängt davon ab, was gegrillt werden soll. Sollten Sie jedoch während des Grillens feststellen, dass die Glut nicht ausreicht, ist das kein Grund zur Panik: Aufgrund der speziellen Konstruktion des ProQ ist das Nachfüllen von Holzkohle oder Grillbriketts ein Kinderspiel.

Anleitung 1.2

Die Wasserpfanne

Was diese Barbecue-Methode zu etwas Besonderem macht, ist die Wasserpfanne. Die Pfanne hat die Funktion eines Puffers zwischen der Glut und dem Gargut. Die Flüssigkeit in der Pfanne trägt zur Regulierung der Temperatur im Grill bei, indem sie die Hitze der Glut absorbiert und langsam wieder abgibt. Um dem Gargut mehr Aroma zu geben, können Sie dem Wasser Gewürze, Kräuter, Wein oder Bier hinzufügen.

Denken Sie zunächst daran, dass das Wasser in der Wasserpfanne heiß sein muss, um den Water Smoker schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Das Auffüllen der Wasserpfanne kann per Wasserkanne durch eine der Zugangstüren erfolgen.

In bestimmten Fällen kann eine höhere Gartemperatur wünschenswert sein, zum Beispiel um bei Geflügel (180 °C) eine krossere Haut zu erhalten. Eine höhere Temperatur lässt sich erreichen, indem Sie die Wasserpfanne einfach nicht mit Flüssigkeit befüllen. Allerdings ist es auf diese Weise schwieriger, die Temperatur stabil zu halten; sie muss daher ständig kontrolliert werden.

Das Gargut 1.1

Ganz wichtig ist es zunächst einmal, nur Fleisch guter Qualität zu verwenden.

Ebenso wichtig ist die Vorbereitung. In dieser Phase können Sie den Speisen Ihre persönliche Note geben, indem Sie sie zur Geschmacksverbesserung mit Gewürz- und Kräutermischungen einreiben oder indem Sie Ihre eigenen Soßen verwenden (die häufig mit einer Marinadenspritze tief in das Fleisch eingespritzt werden). Das Gargut sollte vollständig aufgetaut sein. Bei Raumtemperatur auf den Grill gelegt, nimmt es die Raucharomen besser auf.

Das Gargut wird auf die Grillroste oberhalb der Wasserpfanne aufgelegt, und zwar möglichst mittig, damit der heiße Wasserdampf seitlich aufsteigen kann. Dabei nimmt es die wunderbar rauchigen Aromen auf, für die die direkt auf die Holzkohle gelegten Holzchips oder -scheite verantwortlich sind.

Anleitung 1.3

Das Gargut 1.2

Nachdem Sie das Gargut auf den Rost gelegt haben, schließen Sie den Deckel (**Vergessen Sie dabei nicht, die Lüftungsöffnung im Deckel vollständig zu öffnen**) und stellen Sie die Lüftungsöffnungen in der Basis ein (**nicht möglich beim Modell Amigo, das mit einer Temperatur von ca. 120 °C arbeitet**), bis die gewünschte Temperatur von zwischen 95 und 120 °C erreicht wird. Verwenden Sie Woodchips, Holzscheite oder Räuchermehl, um dem Gargut ein leckeres Raucharoma zu geben. Ein Wort der Vorsicht an alle, die noch nicht viel Erfahrung mit dem Räuchern haben: Beginnen Sie zunächst mit einer kleinen Menge Räucherholz, um zu vermeiden, dass das Gargut am Ende für Ihren Geschmack zu rauchig schmeckt.

Sie werden feststellen, dass das Fleisch beim Räuchern einen rosa Farbton annimmt (der sogenannte "Rauchring"), der dem Neuling die Entscheidung erschwert, ob das Fleisch gar ist oder nicht. Am besten und genauesten lässt sich dies mit einem hochwertigen Sondenthermometer (z.B. Maverick ET-732 Barbecue Funk-Thermometer Set) bestimmen, mit dem die Kerntemperatur des Garguts gemessen wird.

Räuchern

Es gibt zwei Varianten des Räucherns: das Kalträuchern und das Heißräuchern. Hierbei handelt es sich um zwei voneinander völlig verschiedene Methoden der Zubereitung von Speisen. Beim Heißräuchern werden die Speisen gegart, während das Kalträuchern ein Teil des Prozesses zum Haltbarmachen von Lebensmitteln ist, die dann meistens zu einem späteren Zeitpunkt gegart werden. Wann alles begann, ist nicht bekannt. Wahrscheinlich wurde das Räuchern aber per Zufall irgendwann in der Steinzeit entdeckt. Was das Heißräuchern betrifft, so kann man sich eine Gruppe von Jägern vorstellen, die erbeutetes Fleisch in ihre Höhle bringen und es über dem Feuer aufhängen, das eigentlich zu Heizzwecken gedacht ist. Das Kalträuchern/Haltbarmachen wurde vielleicht auf die folgende Weise entdeckt: Stellen Sie sich frisch gefangenen Meeresfisch vor, auf einer Seite filetiert und dann zum Wässern in einen Gezeitentümpel zurückgelassen, schließlich in die Höhle gebracht und in einigem Abstand vom Feuer aufgehängt? vielleicht näher dem Dach, wo sich der Rauch sammelte. In beiden Fällen wird sich der Steinzeitmensch über den Geschmack gefreut haben. (Vielleicht klopfen ihm seine Genossen, mit denen er das Mahl teilte, ja auch anerkennend auf die Schulter.) Bei dem Fisch fiel ihm möglicherweise auch auf, dass dieser viel länger haltbar blieb, ohne zu verderben. Wie das bei den Menschen nun einmal so ist, wurde er wahrscheinlich schließlich ungeduldig, während er auf sein Mahl wartete. Er zog zunächst das Fleisch näher an das Feuer heran und erzielte so einen Barbecue-Effekt, bis er es schließlich direkt auf das Feuer warf (Grill-Effekt).

Anleitung 1.4

Kalträuchern 1.1

Kalt geräuchert werden etwa Käse, Fisch, Wurst und Gemüse. Die meisten Lebensmittel müssen nach dem Kalträuchern gegart werden, bevor sie verzehrt werden können. Ausgenommen hiervon sind aber Käse und in manchen Fällen Lachs.

Durch das Kalträuchern werden Speisen nicht nur geschmacklich verbessert, sondern es trägt auch zur Haltbarmachung bestimmter Nahrungsmittel dar, wenn es in Verbindung mit anderen Konservierungsmethoden angewandt wird. Das Kalträuchern erfolgt in der Regel bei Temperaturen von weniger als 32 °C. Dies bedeutet, dass die Temperaturen in der Räucherammer im Auge behalten werden müssen, denn bei einem Anstieg über 32 °C können sich Bakterien im Räuchergut schnell vermehren, sodass sich die geräucherten Lebensmittel nicht mehr für den Verzehr eignen (giftig sind). Ein Kalträuchern an heißen Sommertagen sollte daher vermieden werden.

Manche Lebensmittel wie etwa Fisch oder Meeresfrüchte werden vor dem Räuchern zunächst in einer Lauge eingelegt. Eine solche Lauge ist normalerweise eine Lösung aus Wasser, Salz und Zucker.

Wir empfehlen die Verwendung des ProQ Cold Smoke Generator, der bis zu zehn Stunden sauberen, kalten Rauch produziert. Wenn Sie den Cold Smoke Generator noch nicht besitzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Glühen Sie in einem Anzündkamin vier oder fünf Holzkohlebriketts an. Sobald diese mit einer grauen Schicht bedeckt sind, legen Sie sie in die Feuerschale (den Holzkohlekorb benötigen Sie für diese Art des Räucherns nicht).
2. Bedecken Sie die Grillbriketts mit Räuchermehl (eine Tasse voll ist ausreichend). Das Holz kann nun schwelen und die durch die Grillbriketts abgegebene Hitze wird reduziert. Auf diese Weise erhalten Sie Rauch für ca. eine Stunde.
3. Platzieren Sie die Wasserpfanne in ihrer üblichen Position direkt über dem Feuer. Ob Sie sie mit Wasser füllen oder ungefüllt lassen, ist abhängig von der Umgebungstemperatur - eventuell benötigen Sie kaltes Wasser, damit die Temperatur im Smoker nicht über 30 °C ansteigt.
4. Legen Sie das Räuchergut auf die Roste und legen Sie den Deckel auf. Schließen Sie nicht die Lüftungsöffnung - sie muss vollständig geöffnet bleiben.

Anleitung 1.5

Kalträuchern 1.2

Beim Kalträuchern ist es wichtig, jederzeit die Temperatur im Smoker zu überwachen. Wir empfehlen hierfür die Verwendung eines Digitalthermometers. Die Räucherzeiten können sehr unterschiedlich sein, je nachdem, was für Lebensmittel Sie räuchern: Für Käse beträgt die Räucherzeit nur ein oder zwei Stunden, für Lachsseiten dagegen zehn bis zwölf Stunden. Fleisch wie z. B. Schinken wird sogar mehrere Tage lang geräuchert.

Grillen

- Für das Grillen benötigen Sie nur das Unterteil sowie einen der Grills.
- Glühen Sie die Holzkohle im Holzkohlekorb an. Denken Sie daran, dass die Glut erst dann zum Grillen ausreicht, wenn die Holzkohle keine schwarzen Stellen mehr aufweist.
- Positionieren Sie den Grill in den Halterungen des Unterteils und los geht's.

Braten

- Für das Braten benötigen Sie das Unterteil, die Wasserpfanne und den Deckel.
- Glühen Sie die Holzkohle im Holzkohlekorb an. Denken Sie daran, dass die Glut erst dann zum Grillen ausreicht, wenn die Holzkohle keine schwarzen Stellen mehr aufweist.
- Geben Sie Wasser in die Wasserpfanne. Sie können nach Geschmack Bier, Wein oder Kräuter hinzugeben.
- Legen Sie die Speisen direkt oberhalb der Wasserpfanne auf den Grill.
- Legen Sie den Deckel auf die Garkammer und widmen Sie sich voll und ganz Ihrer Party.

Heißräuchern

- Bereiten Sie den Smoker genauso vor wie für das Braten. Der einzige Unterschied ist, dass Sie zum Erzeugen von Rauch irgendwann Woodchips, Holzscheite oder Räuchermehl hinzufügen müssen.
- Die Art und die Menge des hinzugefügten Holzes bestimmt die Stärke und die Art des Rauchgeschmacks, denn jede Holzart gibt dem Gargut einen anderen Geschmack. Haben Sie keine Angst vor dem Neuen und trauen Sie sich ruhig, verschiedene Holzarten nebeneinander zu verwenden.