



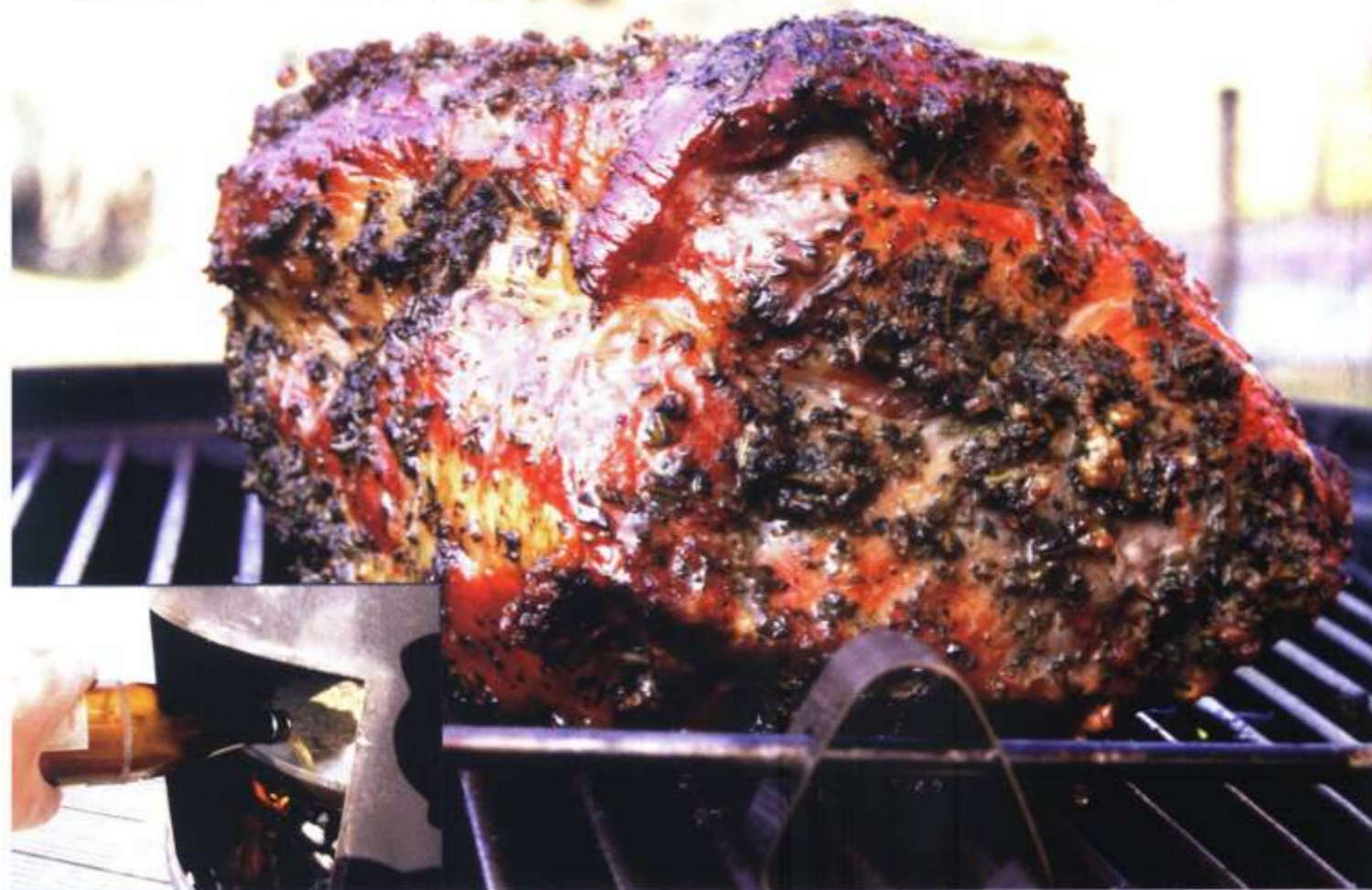
PRESSESCHAU

FIRE&FOOD

N° 1|11

Seite 22+23

WATERSMOKER



Kräuter-Bier Schweinebraten

Rezept Johannes Kliem

ZUTATEN:

1,4 kg Schweinebraten (Nacken)
Meersalz, Pfeffer
1 EL Rapsöl
0,5 l Bier
Gemischter Bund frische Kräuter mit
Thymian, Rosmarin, Salbei, Bohnenkraut

ZUBEREITUNG:

Die Kräuter werden klein gehackt, so dass es gut eine Tasse voll ergibt. Dazu kommt das Meersalz, der Pfeffer, das Öl und ein Schuss Bier. Mit dieser Mischung wird der Schwei-

nebraten gut eingerieben und in Folie gewickelt. Das Fleisch für gut 5 Stunden in den Kühlschrank zum Marinieren legen. Eine halbe Stunde vor Grillbeginn heizen Sie den Watersmoker an und warten, bis die Kohlen eine weiße Ascheschicht überdeckt, nun ca. 2 l Wasser in die Wasserpfanne geben, dann den Braten aus der Folie nehmen und auf den Grillrost legen. Nach der halben Garzeit wird das restliche Bier mit in die Wasserpfanne gegossen. Der Deckel bleibt während des gesamten Garvorganges geschlossen, die Temperatur sollte max. ca. 160° C betragen, damit die Kräuter nicht verbrennen! Nach ca. 3 Stunden liegt die Kerntemperatur bei 72° C, dann ist das Fleisch durchgegart aber trotzdem noch sehr saftig. Ab 80° C ist es ganz durch. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, das Fleisch vom Rost nehmen und in Alufolie ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und servieren.



Ribs mit Sofrito

Rezept Johannes Kliem

ZUTATEN:

6 Stränge (Leitern) Ribs
Meersalz
Pfeffer
1 Bund frischer Koriander
2 Tomaten (evtl. getrocknete Tomaten oder in Öl eingelegte)
1 rote Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Sofrito ist eine vielseitige Marinade, die es in vielen Teilen der Welt gibt, die aber je nach Region immer etwas anders hergestellt wird. In diesem Fall kommt das Rezept aus Südamerika, da hier sehr gern frischer Koriander in der Küche verwendet wird. Die Rezeptur passt auch sehr gut zu Gemüse oder als Dipp.

Zunächst von den Ribs die Membrane auf der Innenseite ablösen, sie stört sonst später beim Essen und hindert die Marinade am Einziehen. Dazu die Membrane mit einem Messer entlang des Knochens einritzen und die Haut abziehen.

Den Koriander fein hacken, die Zwiebeln schälen und vierteln, die Paprika putzen und achteln, die Knoblauchzehen von der Haut befreien und alles mit etwas Meersalz und Pfeffer in den Mixer geben. Die Tomaten dazugeben (zur Not gehen auch Dosentomaten oder getrocknete bzw. in Öl eingelegte). Die einzelnen Zutaten so lange im Mixer zerkleinern bis ein Brei entsteht.

Nun die Ribs mit der Sofrito Marinade bestreichen und die Masse gut in das Fleisch einreiben. Das ganze für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank stellen und einziehen lassen.

TIPP: Alternativ kann man die marinierten Ribs auch vakuumieren, wodurch sich die Marinierzeit auf eine Stunde reduziert!

Wenn der Watersmoker vorgeheizt ist, 2 l Wasser in die Wasserpfanne geben, die Ribs auf den Rost legen und indirekt für ca. 5 Stunden bei max. 130° C barbecuen. Evtl. während der Garzeit nochmals Wasser nachfüllen.

Zusätzlich können noch ein paar Stück getrocknetes Obstholz auf die Glut gelegt werden, um einen aromatischen Rauchgeschmack zu bekommen.

