

APOLLO™ 3 n 1-Räuchereinsatz, Holzkohlengrill und Wasser-Räuchereinsatz



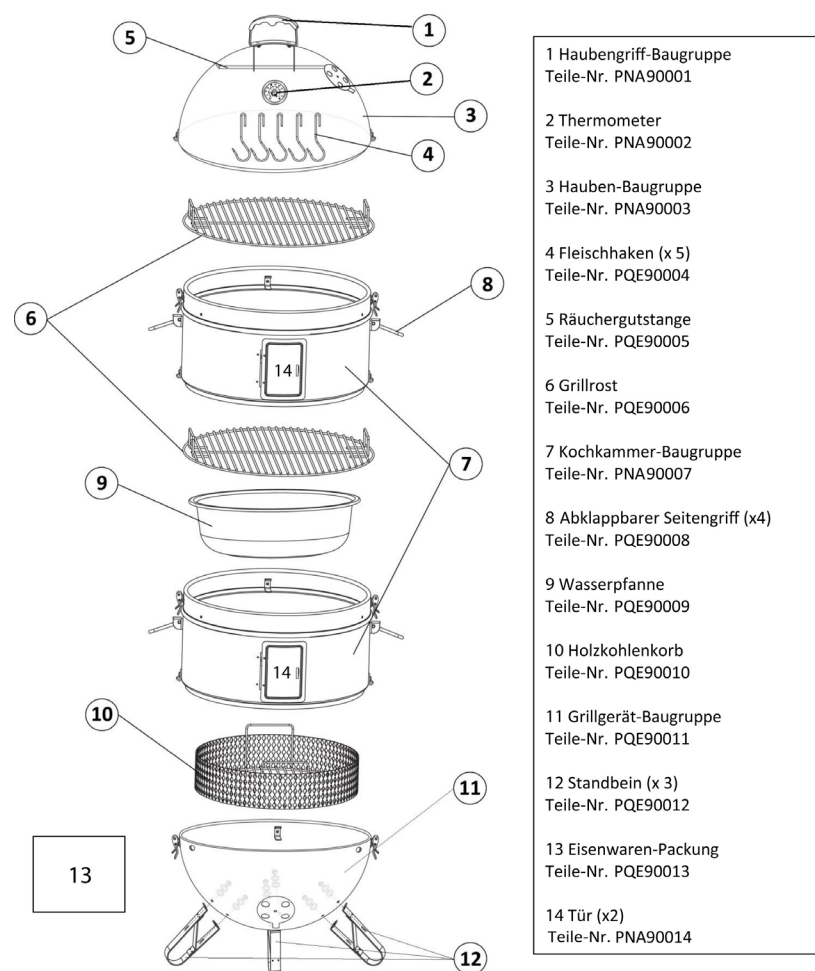
NAPOLEON APPLIANCE CORP.,
214 BAYVIEW DR.,
BARRIE, ONTARIO, CANADA L4N 4Y8
PHONE: 1-866-820-8686
FAX: (705) 725-2564
wecare@napoleonproducts.com
www.napoleongrills.com

Inhalt

Anweisungen - Installation und Verwendung des Wasser-Räuchereinsatzes
Hinweise und Tipps - Optimale Ergebnisse mit dem Wasser-Räuchereinsatz
Rezepte - Köstliche Räucherwaren und Grillgerichte - Schritt für Schritt

Bewahren Sie dieses Handbuch zur weiteren Referenz auf.

Napoleon Apollo Stückliste



Optionales Zubehör



Marinaden-Injektor

Mit der übergroßen Spritzennadel können Marinaden, geschmolzene Butter und andere flüssige Gewürzmischungen direkt in das Grillfleisch injiziert werden.

Produktcode: 55007



Silikon-Grillzange

Eine nützliche Ergänzung für Ihr Grillzubehör. Die Silikon-Backen der Grillzange erlauben problemloses Abheben und Wenden von Grillgut. Der extra-lange, komfortable Grillzangen-Griff sorgt für sicheren Abstand.

Produktcode: 55003



Grillrost-Heber

Nützliches Zubehör zum problemlosen Abheben des Grillrosts vom heißen Grill zum Nachfüllen von Kohle oder zum Räuchern. Stabile Konstruktion zum Anheben von heißen Grillrosten ohne Verbrennungsgefahr.

Produktcode: 62121



Taschenthermometer

Zur genauen Messung der Kerntemperatur von Grillgut. Kein Raten mehr, ob das Steak perfekt gegart ist.

Produktcode: 61007

APOLLO™ Räuchereinsatz –Ausstattungsmerkmale



Vielseitig



Sicherheitshinweise

Lesen Sie alle Warnungen und Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie den Räuchereinsatz in Betrieb nehmen. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen, Tod oder Bränden führen.

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien vorgesehen. Nicht in Innenräumen oder anderen geschlossenen Bereichen verwenden.
- Den Räuchereinsatz auf einem hartem, ebenen, nicht brennbaren Untergrund aufstellen.
- Den Räuchereinsatz niemals unbeaufsichtigt lassen und Kinder und Haustiere stets vom Gerät fernhalten.
- Sicherstellen, dass ein Sicherheitsabstand von mindestens 305cm zwischen dem Gerät und jeglichen brennbaren Materialien, z. B. Büschen, Bäumen, Holz-Balkonen/-Terrassen und Gebäuden eingehalten wird.
- Den Räuchereinsatz nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Stets Grillhandschuhe verwenden, da alle Oberflächen sehr heiß werden.
- Scheuernde Reiniger oder scharfe Objekte können die Beschichtung beschädigen.
- Beim Nachlegen von Holzkohle oder Holz äußerst vorsichtig vorgehen.
- Keine selbstzündende Holzkohle oder brennbare Flüssigkeiten verwenden. Wir empfehlen die Verwendung eines Anzündkamins mit natürlicher Holzkohle oder Holzkohlenbriketts.
- Sicherstellen, dass Kohle und Asche vollständig ausgekühlt sind, bevor der Räuchereinsatz unbeaufsichtigt gelassen wird.
- Bei der Verwendung des Räuchereinsatzes Vernunft und Vorsicht walten lassen.
- Zur Reinigung des Räuchereinsatzes ist nur eine milde Seifenlauge erforderlich.

Garantie

Napoleon® garantiert dem Erstkäufer, dass dieser Holzkohlen-Räuchereinsatz für ein Jahr ab Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialmängeln ist. Wenden Sie sich an den Kundenservice (USA: + 1 866 820 8686) um Details zu Reparatur oder Ersatz im Rahmen dieser Garantie zu erhalten. Die Pflichten von Napoleon im Rahmen dieser Garantie sind beschränkt auf die folgenden Richtlinien.

Diese Garantie gilt nicht für Räuchereinsätze, die modifiziert oder beschädigt sind aufgrund von: normaler Abnutzung, Rost, Fehlgebrauch, unsachgemäßer Pflege, unsachgemäßem Gebrauch, Deinstallation von Teilen und/oder versuchter Reparatur durch andere Personen, außer einem autorisiertem Angestellten von Napoleon®.

- Diese Garantie gilt nicht für Kratzer auf der Oberfläche oder Schäden im Finish durch Hitzeeinwirkung - diese Schäden fallen unter normale Abnutzung.
- Napoleon® behält sich vor, im Rahmen dieser Garantie abgedeckte beschädigte Einheiten zu reparieren oder zu ersetzen.
- Diese Garantie ist ausschließlich beschränkt auf den Erstkäufer und nicht transferierbar oder übertragbar auf nachfolgende Käufer.

Außer in den obigen Bedingungen angegeben, macht Napoleon® keine weiteren ausdrücklichen Garantien. Die konkludenten Garantieansprüche auf marktgängige Qualität und Eignung für einen bestimmten Zweck sind auf ein Jahr ab Kaufdatum beschränkt.

Hähnchen nach mediterraner Art

Pesto (Kann auch durch eine beliebige fertige Pesto-Sauce ersetzt werden)

3 Tassen frische Basilikumblätter (lose gefüllt)

3 Esslöffel leicht geröstete Pinienkerne

2 Knoblauchzehen, grob gehackt

½ Tasse frisch geriebener Parmesankäse

¼ Tasse (125 mL) natives Olivenöl

Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einer Paste verarbeiten.

Rub (Ersatzweise die Napoleon® Hähnchen- und Rippchengewürzmischung als Rub verwenden.)

1 Esslöffel grobes Meersalz

1½ Esslöffel Pfefferkörner, sehr grob gemahlen

1 Esslöffel getrockneter Rosmarin

1 Esslöffel getrockneter Oregano

1 Esslöffel gemahlener Koriander

Falls Sie es etwas schärfer mögen, etwas getrockneten, grob gehackten Chili hinzufügen.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Hähnchen

1 großes, frisches Freilandhähnchen, gekühlt. Falls gefroren, im Kühlschrank oder unter fließendem, kaltem Wasser auftauen lassen.

Vorbereitung – Die Hähnchenhaut etwas lösen und das Pesto mit einem Löffel zwischen Haut und Fleisch einbringen. Wenn Sie einige Löffel der Paste eingebracht haben, das Hähnchen gut massieren, bis das Pesto gleichmäßig verteilt ist. Etwas übriges Pesto auf der Außenseite verteilen und dann die Rub-Gewürzmischung aufstreuen (mit der Pesto-Schicht haftet sie besser an).

Das Hähnchen auf den Grillaufsatz des Räuchergeräts auflegen (der Räuchereinsatz wurde in der Zwischenzeit für Nassräuchern vorbereitet und die Holzkohle hat eine leicht graue Färbung). Die Haube schließen, die untere Tür öffnen und etwas Holz für den Rauchgeschmack hinzufügen. Bei Temperaturen zwischen 93 und 120 °C im Räuchereinsatz sollte das Hähnchen nach ca. 3½ Stunden fertig gegart sein. Prüfen Sie den Garzustand stets mit einem Fleischthermometer.

Tipp – Das fertige Hähnchen vor dem Aufschneiden mindestens 10 Minuten ruhen lassen.



Kaltgeräucherter Fisch

Grundrezept zur Herstellung von Lake für Fisch ...

½ Tasse (ca. 70 g) brauner Zucker

½ Tasse (ca. 70 g) grobes Meersalz

1 Tasse (250 mL) Sojasoße

6 Tassen (1,5 L) Wasser

1 Tasse (250 mL) trockener Weißwein

1 Teelöffel Pfeffer, grob gemahlen

1 Zweig Rosmarin, fein gehackt

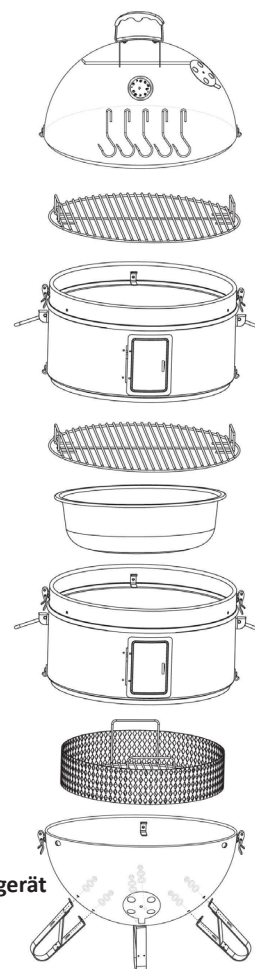
Die Mengen müssen unter Umständen proportional erhöht werden, um den Fisch vollständig abzudecken.

Vorgehensweise ...

1. Alle Zutaten vermischen und gut verrühren, bis Salz und Zucker vollständig aufgelöst sind. Den Fisch in einen nichtreaktiven (rostfreien) Behälter legen und mit der Lake übergießen. Der Fisch sollte vollständig mit Lake bedeckt sein.
2. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Fisch aus der Lake nehmen (die Lake hat ihren Dienst getan und sollte nicht weiter verwendet werden), den Fisch trocken tupfen und weitere 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
4. Die Einheit wie vorgehend beschrieben für Kalträuchern vorbereiten. Den Fisch auf den Grillrost auflegen oder mit einem Haken an der Räuchergutstange in der Haubeninnenseite einhängen. Die Haube aufsetzen und mit dem Räuchern beginnen.

Die Zeiten können je nach Größe und Gewicht des Fisches stark schwanken. Zum Räuchern von Fisch werden milde Holzsorten wie Erle, Apfel, Buche oder Ahorn empfohlen.

Vielen Dank, dass Sie sich für den Apollo® 3 in 1-Räuchereinsatz entschieden haben! Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Gerät sicher und effektiv verwenden, um köstliche Gerichte für Ihre Familie und Freunde zuzubereiten.



Grillgerät

Erforderliche Werkzeuge für die Montage:

Kreuzschlitzschraubendreher

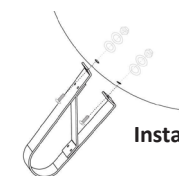
8mm - 5/16 Schraubenschlüssel

Alle Bauteile aus der Verpackung nehmen und auf einem glatten, ebenen Untergrund ausbreiten.
1. Lokalisieren Sie den Grillaufsatz (kuppelförmig mit 3 Lüftungsschlitzen).

2. Den Grillaufsatz mit der offenen Seite nach unten legen, die 3 Standbeine anbringen und mit den mitgelieferten sechs M5 x 10 mm Schrauben und Bolzen befestigen.

* Hinweis: Beachten Sie das untenstehende Diagramm für korrekte Positionierung der Bolzen, Unterlegscheiben und Muttern. Schrauben nicht zu fest anziehen, um Schäden am Finish zu vermeiden.

3. Den Grillaufsatz umdrehen und auf die Beine stellen, um die restlichen Bauteile zu installieren. Befolgen Sie hierbei die Reihenfolge, wie im nebenstehenden Diagramm gezeigt. Ihr Apollo® 3 in 1-Barbecue-Räuchereinsatz ist jetzt bereit zur Verwendung.



Installation der Standbeine

Räuchern ist einfach!

Für optimalen Räuchergeschmack sollte der Garvorgang verlangsamt und häufiges Bewegen oder Verschieben des Grillguts sollten unbedingt vermieden werden. Die Speisen sollten bei Temperaturen zwischen 93-120 °C gegart werden (Heißräuchern). Alle Arten von Lebensmitteln können geräuchert werden ... Gemüse, große Fleischstücke, sogar ein ganzer Truthahn. Auf dem relativ kleinen Gerät kann eine große Menge an Speisen zubereitet werden. Der Apollo® Räuchereinsatz vereint viele innovative Ausstattungsmerkmale für einfache Verwendung. Nachfolgend einige Ausstattungsmerkmale und Räucher-Grundbegriffe:

Wasserpfanne - Ein Wasserbehälter, der zwischen Grillgut und Feuer positioniert wird, dient als Pufferzone und verhindert ein Anbrennen der Speisen. Sie dient außerdem zur Stabilisierung der Kochtemperatur und sorgt für gute Befeuchtung beim Garen.

Tipp – Für zusätzliches Aroma Bier, Wein und/oder Kräuter in die Wasserpfanne geben.

Rub – Eine trockene oder feuchte Gewürz- und Kräutermischung, die auf die Außenseite von Lebensmittel aufgebracht und eingerieben wird.

Holz – Räucherholz ist in verschiedenen Formen erhältlich, z. B. Stücke/Bruch, Chips, Schleifstaub/Sägemehl und Pellets. Außerdem sind verschiedene Varianten, z. B. Apfel und Walnuss erhältlich, um Speisen unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu verleihen. **Tipp** – Nur unbehandeltes Holz bekannter Herkunft verwenden. Kaufen Sie nur von Quellen, denen Sie vertrauen und die Sie richtig beraten können ... Wenden Sie sich an einen autorisierten Napoleon®-Händler.

Grillrost / Rost – Hier werden die Speisen (Grillgut) auf dem Grill-/Räuchereinsatz aufgelegt.

Holzkohle – Ähnlich wie bei Holz, steht eine breite Auswahl an Formen und Sorten zur Verfügung, z. B. Stücke oder Briketts. Holzkohle ist die Wärmequelle und bei korrekter Verwendung sollte sie den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis die Oberfläche mit einer grauen Ascheschicht überzogen ist. Machen Sie sich am Anfang Ihrer Barbecue-Karriere noch keine Gedanken über spezielle Techniken, z. B. zur Erzielung längerer Brennzeiten.

Tipp – nur Holzkohle erster Qualität verwenden. Einige Sorten können gesundheitsschädliche Bindemittel enthalten.

Holzkohlengrill-Anzündkamin – Dies ist eine hervorragende Erfindung zum Anzünden von Holzkohle ohne flüssige Grillanzünder. Sie benötigen lediglich etwas zusammengerolltes Zeitungspapier, um die Holzkohle schnell, sicher und sauber zum Brennen zu bringen. Er ist auch eine praktische Vorrichtung zum leichten Nachfüllen des Holzkohlenkorbs. **Tipp** – Beim Umgang mit heißer Holzkohle geschlossene Schuhe tragen. Hochwertige Grillhandschuhe sollten ebenfalls stets verwendet werden.

Fleischthermometer – Ein wichtiges Werkzeug zur Ermittlung des richtigen Garzustands. Thermometerschaft in den dicksten Teil des Fleischstücks einführen. (Vermeiden Sie hierbei eine Berührung mit dem Knochen, da dies zu falschen Temperaturangaben führt.) Sie können dann anhand der abgelesenen Temperatur ermitteln, ob das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Temperaturtabelle finden Sie weiter unten in diesem Handbuch.

Tipp – durch den Räuchervorgang nehmen einige Fleischsorten eine rosa Färbung an, verwechseln Sie dies nicht mit rohem Fleisch.

4.

Roxys würzige Apfel-Barbecue-Sauce

3 Kochäpfel, geschält, entkernt und gewürfelt	1 TL Zimt, gemahlen
2 Knoblauchzehen, püriert	1 TL Muskatnuss
1 Esslöffel Olivenöl	1/2 TL Piment
1/2 Tasse (125 mL) Wasser	1/2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 1/2 Tassen (375 mL) Tomatenketchup	1/2 TL Cayennepfeffer
3/4 Tasse (190 mL) Apfelweinessig	1/4 TL Nelken, gemahlen
1/4 Tasse (65 mL) Melasse (ersatzweise dunkler Zuckerrübensirup)	1/4 Tasse (65 mL) Apfelweinessig, zurückbehalten
1/2 Tasse (ca. 70 g) brauner Zucker	1 Zwiebel
1/2 Tasse (125 mL) Zuckerrohrsirup (ersatzweise heller Zuckerrübensirup)	
1 TL Salz	

In einem Saucentopf bei mittlerer Hitze Äpfel, Zwiebeln und Knoblauch ca. 5 Minuten in Olivenöl sautieren, bis die Zwiebeln glasig sind. Das Wasser hinzufügen, Temperatur reduzieren und bei niedriger Temperatur ca. 20 Minuten simmern lassen, bis die Äpfel vollständig zerkocht sind. Die übrigen Zutaten hinzufügen und die Sauce bei niedriger Temperatur ca. 45 Minuten einkochen lassen. Übrigen Essig hinzufügen und gut einrühren. Sauce in eine Küchenmaschine geben und zu einer glatten Masse pürieren. Sauce abkühlen lassen und im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahren.

Macks Allzweck-Barbecue-Rub

Verwenden Sie als Maßeinheit Teelöffel, Tassen oder ein anderes Maß zum Abmessen der Zutaten, je nach benötigter Gesamtmenge für den Rub. (Verwenden Sie aber die gleiche Maßeinheit für alle Zutaten.) Der Rub eignet sich für Rippchen, Steaks oder Geflügel.

1 Maßeinheit Bockshornklee, gemahlen	1 Maßeinheit grob gemahlener schwarzer Pfeffer
3 Maßeinheiten grobes Meersalz	3 Maßeinheiten Koriander, gemahlen
4 Maßeinheiten Demerara-Zucker (Rohrzucker)	1 Maßeinheit Senfpulver
1 Maßeinheit Knoblauchpulver	2 Maßeinheiten Piment, gemahlen
6 Maßeinheiten Paprikapulver	2 Maßeinheiten getrocknete, gemischte Kräuter

Alle Zutaten vermischen. Überschüssiger Rub kann mehrere Monate aufbewahrt werden.



Gefüllte Rinderbrust-Rolle

Für dieses Gericht benötigen Sie nur wenige Zutaten: grob gehackter Knoblauch, Salz, Pfeffer, grobkörniger Senf, etwas Fleischfaden und viel Zeit. Da der deutsche Zuschnitt der Rinderbrust unterschiedlich ist, bestellen Sie beim Metzger ein Beef Brisket nach amerikanischem Zuschnitt. Rinderbrust mit der flachen Seite (mit Fettschicht) nach unten flach auf einem Küchenbrett ausbreiten. Fleisch großzügig mit Senf bestreichen. Dann den Knoblauch aufbringen und großzügig mit Salz und Pfeffer bestreuen. Je nach Wunsch kann das Fleisch vor dem Aufrollen mit Käsescheiben belegt werden. Fleisch zu einer festen Rolle formen und mit Fleischfaden verschnüren. Fleischrolle von außen großzügig mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen (je nach Wunsch können auch beliebige Kräuter aufgestreut werden). Die Rinderbrust-Rolle in Plastikfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Je nach Größe/Gewicht des Fleischstücks beträgt die Zubereitungszeit ca. 8 – 12 Stunden. Bereiten Sie den Räuchereinsatz am frühen Morgen des nächsten Tages für Nassräuchern vor und legen Sie die vorbereitete Rinderbrust-Rolle auf den Grillrost. Haube schließen. Für guten Räuchergeschmack etwas Holz auflegen. Hierzu die untere Tür verwenden. Jetzt kommt es darauf an, abzuwarten bis die niedrigen Gartemperaturen (93-120 °C) und der Rauch ihre Arbeit getan haben. Bereiten Sie in der Zwischenzeit z. B. die Beilagen oder andere Gerichte vor.

Die Zubereitung von geräucherter Rinderbrust erfordert Zeit und Übung. Falls Sie die Kerntemperatur des Fleisches überwachen, werden Sie wahrscheinlich nach ca. 5 Stunden eine Plateauphase von ca. 71 °C bemerken. Dies ist normal, die Temperatur wird nach einiger Zeit wieder ansteigen. Die Rinderbrust ist fertig gegart, wenn die Kerntemperatur ca. 88 °C beträgt. Fleisch vom Grill nehmen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann aufschneiden und servieren.

Holzarten

Holzarten	Eigenschaften
ERLE	Sehr zart mit einem Hauch von Süße. Gut geeignet für Fisch, Schweinefleisch, Geflügel und Wildgeflügel mit hellerem Fleisch.
MANDEL	Süßer Rauchgeschmack, helle Asche. Gut geeignet für alle Fleischsorten.
APFEL	Sehr mild mit leicht fruchtigem Geschmack, leichte Süße. Gut geeignet für Geflügel (färbt die Haut dunkelbraun) und Schweinefleisch.
ESCHE	Brennt schnell, leichter aber distinktiver Geschmack. Gut geeignet für Fisch und rote Fleischsorten.
BIRKE	Mittelhartes Holz mit ähnlichem Aroma wie Ahorn. Gut geeignet für Schweinefleisch und Geflügel.
KIRSCH	Gut geeignet für Geflügel, Schweine- und Rindfleisch. Manche Experten behaupten, dass Kirschholz sich am besten zum Räuchern eignet.
REBENHOLZ	Säuerlich. Erzeugt viel Rauch, reichhaltig und fruchtig. Gut geeignet für Geflügel, rote Fleischsorten, Wild und Lamm.
HICKORY	Der König unter den Grillhölzern. Süß bis kräftig, Rauch mit starkem Speckgeschmack. Gut geeignet für Schweinefleisch, Schinken und Rindfleisch.
FLIEDER	Sehr leicht, subtil mit einem Hauch von Blumenaroma. Gut geeignet für Meeresfrüchte und Lamm.
AHORN	Rauchig, samtig und leichte Süße. Gut geeignet für Schweinefleisch, Geflügel, Käse und kleines Wildgeflügel.
MESQUITE	Kräftiges erdiges Aroma. Gut geeignet für Rindfleisch, Fisch, Geflügel und Wild. Diese Holzsorte erzeugt sehr hohe Brenntemperaturen.
MAULBEERE	Süßlicher Geruch, erinnert an Apfel.
EICHE	Die Königin unter den Grillhölzern. ROTEICHE eignet sich gut für Rippchen. Gut geeignet für rotes Fleisch, Schweinefleisch, Fisch und Wild mit starkem Eigengeschmack.
ORANGE	Erzeugt ein schönes mild-rauchiges Aroma. Hervorragend geeignet für Rind- und Schweinefleisch, Fisch und Geflügel.
BIRNE	Erzeugt ein schönes mild-rauchiges Aroma. Vergleichbar mit Apfel. Hervorragend geeignet für Hühner- und Schweinefleisch.
PEKANNUSS	Süß und mild mit ähnlichem Aroma wie Hickory. Vollmundig mit subtilem Charakter. Gut geeignet für Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch und Käse.
PFLAUME	Sehr gut geeignet für weiße oder hellrote Fleischsorten, einschließlich Hähnchen, Truthahn, Schweinefleisch und Fisch.
WALNUSS	Sehr schwerer Rauch, wird üblicherweise mit helleren Holzsorten wie Mandel, Birne oder Apfel gemischt. Kann bitter sein, wenn alleine verwendet. Gut geeignet für rote Fleischsorten und Wild.

Kurzübersicht Kochzeiten und Temperaturen

Die untenstehende Tabelle enthält geschätzte Kochzeiten bei einer konstanten Kochtemperatur von 120 °C. Andere Faktoren wie Wind und Umgebungstemperaturen haben ebenfalls Einfluss auf die tatsächliche Kochzeit von Gerichten. Die Kerntemperatur wird am dicksten Teil des Fleischstücks gemessen. Verwenden Sie ein hochwertiges Fleischthermometer. Wir empfehlen unbedingt die Verwendung eines Fleischthermometers, um zu prüfen, ob das Fleisch gar ist.

Fleischart	Zuschnitt	Zeit	Kerntemperatur
Rind			
Sirloin/Lendensteak	Braten	3-4 Stunden	Blutig/Kern roh 50 °C Medium/halbdurch 60 °C Durchgebraten/gut durch 70 °C
Rinderbrust	Braten	6+ Stunden	85°C
Ribeye-/Delmonico-Steak	Steak	5 -15 Minuten	Blutig/Kern roh 50 °C Medium/halbdurch 60 °C Durchgebraten/gut durch 70 °C
Geflügel			
Hähnchen	Ganz	3½-4 Stunden	75°C
Hähnchen	Brust	25-35 Minuten	75°C
Hähnchen	Schenkel	25-35 Minuten	75°C
Truthahn	Ganz	6-8 Stunden	75°C
Fisch			
Lachs	Ganz	2-3 Stunden	60 °C
Lachs	Filet	30-40 Minuten	60°C
Garnelen	Ganz	10-15 Minuten	Kochen, bis sie pinkfarben sind
Schwein			
Schulter	Ganz	12+ Stunden	85°C
Lende	Braten	4-5 Stunden	65°C
Rippchen	Strang	5-6 Stunden	65°C

Köstliche Ente

1 Ente (frisch, nicht gefroren)
 1 Tasse (250 mL) frisch gepresster Orangensaft
 1/2 Tasse (125 mL) Tasse Sojasoße
 1/4 Tasse (65 mL) trockener Sherry
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 1 Teelöffel Senfpulver
 4 dünne Orangenscheiben
 Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Orangensaft, Sojasoße, Sherry, Knoblauch und Senfpulver in einer Glasschüssel vermischen und gut durchrühren.

Die ganze Ente in die Schüssel geben und die Würzmischung leicht einmassieren. Abdecken und einige Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen. Ente aus der Würzmischung nehmen und die Haut an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen, damit das Fett während des Garvorgangs gut ablaufen kann. Die Haut leicht anheben und die Orangenscheiben vorsichtig unter der Brust (2 Scheiben pro Seite) einschieben. Die Ente stehen lassen, bis sie Raumtemperatur erreicht hat.

Den Räuchereinsatz vorbereiten, die Wasserpfanne zu ¾ füllen und einsetzen. Die Ente auf den Grillrost legen. Haube aufsetzen (die Lüftungsschlitze müssen vollständig geöffnet sein) und eine beliebige Holzsorte auflegen. Hierzu die untere Tür verwenden. Bei ca. 100 °C für ca. 4 Stunden garen lassen oder bis die Kerntemperatur 75 °C beträgt.



Zerrupftes Schweinefleisch

- | | |
|--|---|
| 1 (2½ - 4 kg) Schweineschulterbraten, mit Knochen (oder Schweinenacken).
Napoleon Barbecue-Sauce
1 Glas englischer (oder anderer scharfer) Senf
Macks Allzweck-Barbecue-Rub
1 Esslöffel Chilipulver
2 Esslöffel Paprika
1 Esslöffel Cayennepfeffer
1 Esslöffel Pfeffer, frisch gemahlen | 1 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Zwiebelpulver
2 Esslöffel Meersalz
1 Esslöffel getrockneter, gerebelter Oregano
1 Esslöffel Kumin
1 Teelöffel Koriandersamen, gestoßen
1 Esslöffel Senfkörner, gestoßen |
|--|---|
- Haut kreuzförmig einritzen und vollständig mit Senf bestreichen. Achten Sie darauf, dass das Fleisch vollständig mit Senf bedeckt ist. (Nach dem Garvorgang ist kein deutlicher Senfgeschmack mehr wahrnehmbar.) Den Rub großzügig auftragen und das Fleisch vollständig abdecken. In Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
 - Den Braten ca. eine halbe Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben. Die Holzkohle vorbereiten und die Wasserpfanne einsetzen. Den Braten auf den Grillrost legen. Die Garzeit sollte ca. 9 Stunden betragen. Stellen Sie daher sicher, eine volle Füllung hochwertiger Holzkohle vorzubereiten. Die Temperatur im Räuchereinsatz sollte konstant zwischen 93-120 °C betragen.
 - Durch die untere Tür Holz-Chips oder -Stücke in das Feuer geben, um Rauch zu erzeugen. Hickory- oder Mesquite-Holz eignen sich gut für Schweinefleisch. Überwachen Sie die Kerntemperatur des Fleisches. Sie werden wahrscheinlich nach einiger Zeit eine Plateauphase von ca. 70 °C bemerken. Dies ist normal, die Temperatur wird nach einiger Zeit wieder ansteigen.
 - Der Schweinenacken ist fertig gegart, wenn die Kerntemperatur ca. 90-93 °C beträgt. Fleisch vom Grill nehmen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, bevor Sie es in kleine Stücke zerrupfen.
 - Auf Weißbrotscheiben mit Krautsalat servieren. Stellen Sie ausreichend Barbecue-Soße bereit, um das Fleisch zu übergießen.

Ganzes Hähnchen



Zutaten und Vorbereitung: Holzkohle, Grillhandschuhe, Zeitungspapier, Holzkohlengrill-Anzündkamin, Feuerzeug/Streichhölzer, klares Wasser, Kräuter, Gewürze, Grillgut.

Feuer – Den Holzkohlengrill-Anzündkamin mit hochwertiger Holzkohle füllen, ein zusammengerolltes Blatt Zeitungspapier in Öffnung an der Unterseite einführen. Sicherstellen, dass der Anzündkamin auf einem nicht brennbaren Untergrund steht. (Er kann auch im Holzkohlenkorb des Räuchereinsatzes aufgestellt werden.) Das Zeitungspapier anzünden. Die Holzkohle sollte nach ca. 20 Minuten fertig sein zur Verwendung. Die Holzkohle in den Holzkohlenkorb schütten.

Wasserpfanne – Die Wasserpfanne zu ¾ mit heißem Wasser füllen (durch die Verwendung von heißem Wasser wird die richtige Gartemperatur im Räuchereinsatz schneller erreicht) und auf dem heißen untersten Aufsatz platzieren. Die Kochkammer auf das Grillgerät aufsetzen.

Grillgut – Wenn das Grillgut vorbereitet und auf Raumtemperatur gebracht ist, auf den Grillrost direkt über der Wasserpfanne auflegen. Zur Zubereitung größerer Mengen kann eine weitere Kochkammer (Aufsatz) verwendet werden. In diesem Fall kann diese jetzt auch vorbereitet und auf dem untersten Aufsatz platziert werden. Es wird empfohlen, nicht mehr als 3 Kochkammern gleichzeitig zu verwenden, da das Gerät bei größerer Höhe instabiler wird. Tipp – Da das Grillgut die wichtigste Zutat ist, verwenden Sie nur Fleisch bester Qualität.

Rauch – Haube auf die oberste Kochkammer aufsetzen, dann die unterste Kammertür öffnen und Holz-Chips oder -Stücke direkt auf der Holzkohle auflegen. Vorsicht - HEISS! Tür schließen. SICHERSTELLEN, DASS DIE LÜFTUNGSSCHLITZE IN DER HAUBE GEÖFFNET SIND. Wenn Sie diesen Lüftungsschlitze schließen, geht das Feuer aus. Die Lüftungsschlitze am Grillgerät zur Temperaturregelung verwenden. Für mehr Hitze die Lüftungsschlitze öffnen. Schließen, um die Temperatur zu reduzieren. Während des Kochvorgangs kann mehr Holz für stärkeren Rauch hinzugefügt werden. Verwenden Sie aber zu Anfang nur eine Handvoll Chips ... Falls Sie nach dem ersten Räuchern feststellen, dass das Grillgut nicht genug Rauchgeschmack hat, fügen Sie beim nächsten Räuchervorgang mehr Holz hinzu.

Der beste Teil – Nach ungefähr 3,5 Stunden (Kochtemperatur 93-120 °C) sollte das Hähnchen fertig sein. Prüfen Sie den Garzustand mit einem Fleischthermometer - die Kerntemperatur von Hähnchenfleisch sollte mindestens 74 °C betragen.

Schnelle Tipps

- Verwenden Sie zu Beginn heißes Wasser für die Wasserpfanne, hierdurch wird die gewünschte Temperatur im Gerät viel schneller erreicht.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze in der Haube während der Verwendung vollständig geöffnet sind. Andernfalls wird die Luftzirkulation unterbrochen und das Feuer kann ausgehen.
- Wenn Sie ständig nach dem Fleisch sehen, wird es nicht fertig. Nach jedem Öffnen der Haube dauert es bis zu 30 Minuten bis der Räuchereinsatz wieder die erforderliche Temperatur erreicht hat. Die visuelle Prüfung des Grillguts sollte durch Erfahrung und die Verwendung von Thermometern und Temperaturfühlern ersetzt werden.
- Beginnen Sie bei Ihren ersten Räucherversuchen mit einer kleinen Menge Holz. Das Grillgut kann schnell „übereuchert“ sein. Für guten Rauchgeschmack ist nur eine kleine Menge Rauch erforderlich. Aus dem Gerät sollten keine Rauchschwaden aufsteigen, da dies zu unangenehm schmeckenden Rußrückständen auf dem Grillgut führen kann.
- Verwenden Sie hochwertige natürliche Holzkohle oder Holzkohlenbriketts. Einige Sorten enthalten unnatürliche Füllstoffe oder Bindemittel, die zu einem unangenehmen Geschmack des Grillguts führen können.
- Kaufen Sie nur hochwertige Zutaten, dies macht einen großen Unterschied.
- Bringen Sie das Grillgut vor dem Räuchern auf Raumtemperatur und nehmen Sie es mindestens 30 Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank. Fleisch mit Raumtemperatur kann mehr Rauch aufnehmen.
- Verwenden Sie nur bewährte nicht-harzhaltige Holzsorten – siehe Tabelle in diesem Handbuch.
- Verwenden Sie nur Holz ohne Rinde. Die Rinde kann Käfer oder andere Einschlüsse enthalten, die u. U. giftig sein können.
- Lassen Sie einfach Ihrer Experimentierfreude freien Lauf! Verwenden Sie verschiedene Holzarten, Rubs und Saucen, bis Sie eine Kombination finden, die Ihrem Geschmack entspricht. Dieses Handbuch enthält einige Rezepte, die Sie auch beliebig abwandeln können.

Langsam geräucherte Spareribs

Denken Sie beim Fleischkauf daran, nach Rippchen höchster Qualität zu fragen (wie bei jedem Fleisch) ... Sie werden ca. 5 Stunden mit der Zubereitung verbringen. Daher sollten Sie sicherstellen, dass Sie kein Fleisch kaufen, das selbst bei korrekter Vor- und Zubereitung nicht richtig gelingen kann.

1. Zur Vorbereitung die Silberhaut an der Unterseite des Rippenstrangs entfernen. Loses Fett oder Fleisch abtrimmen.
2. Die Rippchen mit Küchenpapier trockentupfen, großzügig einen Rub auftragen und das Fleisch damit vollständig abdecken. Sie können einen fertigen, gekauften Rub verwenden oder Ihren eigenen Rub herstellen – vermischen Sie hierzu einfach ein paar getrocknete Kräuter und Gewürze. Wickeln Sie die Rippchen in Frischhaltefolie ein oder geben Sie das Fleisch in einen großen, dicht-verschließbaren Plastikbeutel. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Die Rippchen ca. eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben. Die Rippchen mit Napoleon Barbecue-Sauce bestreichen oder Ihre eigene Barbecue-Sauce zubereiten, z. B. mit Cola, Tomatensauce/-Ketchup, Honig und beliebigen Gewürzen und Kräutern.
4. Die Holzkohle vorbereiten und die Wasserpfanne einsetzen. Die Rippchen auf dem Grillrost auflegen. Die Garzeit sollte ca. 5-6 Stunden betragen. Stellen Sie daher sicher, eine volle Füllung hochwertiger Holzkohle vorzubereiten. Die Temperatur im Räuchereinsatz sollte konstant zwischen 93-120 °C betragen.
5. Während den ersten 3 Stunden durch die untere Tür Holz-Chips oder -Stücke in das Feuer geben, um Rauch zu erzeugen. Während dieser Zeit sollten die Rippchen stündlich mit der Sauce bepinselt werden.
6. Die Rippchen nach 3 Stunden aus dem Räuchereinsatz nehmen und auf dicke oder doppelt gelegte Aluminiumfolie legen, großzügig mit Barbecue-Sauce bepinseln und gut einwickeln. Hierbei darauf achten, dass die Alufolie keine Löcher hat. Das verpackte Fleisch wieder in den Räuchereinsatz legen, und bei ca. 93-120 °C weitere 2 Stunden garen lassen. (Während dieser Zeit kein Räucherholz auflegen.)
7. Rippchen aus der Folie nehmen und wieder zurück auf den Grill legen.
8. Nach insgesamt 6 Stunden Kochzeit ein letztes Mal mit Sauce bepinseln. Einen der Grillroste in die Grillrosthälter einsetzen und die Rippchen von jeder Seite ca. 30 Sekunden scharf anbraten, bis die Sauce karamellisiert.



Lachssteaks

6 Lachsteaks (2,5-3,8 cm dick)
2 Tassen (0,5 L) kaltes Wasser
2 Esslöffel Meersalz
1-1/2 Teelöffel Weißweinessig
1 Teelöffel getrocknete, gemischte Kräuter
1/4 Tasse (65 mL) natives Olivenöl

Wasser, Salz, Essig und Kräutermischung kombinieren. Mit Gabel oder Schneebesen verrühren, bis das Salz vollständig aufgelöst ist.

Die Fischsteaks in einen nicht reaktiven Behälter (Glas) legen und mit der Würzmischung übergießen. Abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Bereiten Sie in dieser Zeit den Räuchereinsatz vor.

Den Räuchereinsatz vorbereiten, die Wasserpfanne zur Hälfte füllen und einsetzen. Die Steaks auf den Grillrost legen. Haube aufsetzen (die Lüftungsschlitze müssen vollständig geöffnet sein) und eine beliebige Holzsorte auflegen. Hierzu die untere Tür verwenden.

Für Fisch wird eine milde Holzsorte wie Erle empfohlen. Bei ca. 100 °C für ca. 2 Stunden garen lassen oder bis das Fleisch sich leicht in Flocken ablösen lässt.

Kalträuchern

Beim Kalträuchern werden die Speisen eher gepökelt oder gebeizt als gekocht. Typische Lebensmittel für diese Zubereitungsart sind Fisch, Schinken, Speck und Käse. Es sollte darauf hingewiesen werden, dass Kalträuchern schwieriger zu meistern ist als Heißräuchern. Wir empfehlen daher, ein Buch zu erwerben, das sich spezifisch mit den verwendeten Methoden befasst. Das Buch „Home Smoking and Curing“ von Keith Erlandson (nur in Englisch erhältlich) ist ein guter Einstieg. Wie schon der Name andeutet, findet Kalträuchern bei Temperaturen unter 30 °C statt. Aus diesem Grund eignet sich nicht jeder Tag für Kalträuchern, die kälteren Jahreszeiten eignen sich am besten für diese Zubereitungsart. Einige Lebensmittel, z. B. Fisch oder Meeresfrüchte, werden vor dem Räuchern in Lake eingelegt. Ein Lake ist üblicherweise eine Mischung aus Wasser, Salz und Zucker.

Kalträuchern mit dem Apollo® Räuchereinsatz

1. 4 bis 5 Holzkohlenbriketts in einen Holzkohlen-Anzündkamin einlegen und anzünden. Wenn Sie von einer grauen Ascheschicht überzogen sind, in den Grill geben. (Für diese Räucherart wird keine Holzkohlenwanne benötigt.)
2. Die Briketts mit Sägemehl bedecken (ca. eine Tasse). Hierdurch kann das Feuer langsamer brennen und die Brenntemperatur der Briketts wird reduziert. Auf diese Weise sollten Sie für ca. 1 Stunde genug Rauch haben.
3. Die Wasserpfanne direkt über dem Feuer einsetzen und mit Wasser füllen oder leer lassen. Dies hängt von der Umgebungstemperatur ab – u. U. muss kaltes Wasser eingefüllt werden, um die Temperatur im Gerät unter 30 °C zu halten.
4. Das Grillgut auf den Grillrost legen und Haube aufsetzen (Lüftungsschlitze nicht schließen, sie müssen vollständig geöffnet bleiben).

Beim Kalträuchern kommt es darauf an, dass die Temperatur im Gerät ständig überwacht wird. Die Verwendung eines digitalen Thermometers ist empfehlenswert.

Die Kochzeiten beim Kalträuchern hängen vom Grillgut ab. Für Käse werden beispielsweise 2 Stunden benötigt, während eine Lachsseite zwischen 10-12 Stunden dauern kann. Für Fleisch, z. B. Schinken, sind mehrere Tage erforderlich.

Laken

Salzlaken werden normalerweise für weißes Fleisch (Fisch oder Geflügel) verwendet, um ein saftigeres, geschmackvolleres Endprodukt zu erzeugen. Die Verwendung von Laken verstärkt den Geschmack von Speisen sowohl beim Heiß- als auch beim Kalträuchern. Vor dem Verwenden von Lake sollten einige Grundregeln beachtet werden.

1. Behälter – eine Lake ist praktisch eine Salzlösung. Alle Behälter sollten daher sauber und aus einem nicht reaktiven Material hergestellt sein. Es können Behälter aus Plastik, Edelstahl oder Glas verwendet werden.
2. Vor dem Einlegen des Fleisches muss die Temperatur der Lake ca. 3-4 °C betragen. Diese Temperatur muss während des ganzen Vorgangs konstant gehalten werden. Zu Erzielung dieser Temperaturen kann die Lake im Kühlschrank aufbewahrt oder es können Eiswürfel hinzugefügt werden. Die Temperatur kann mit einem guten digitalen Thermometer überwacht werden.
3. Sicherstellen, dass das Fleisch vollständig mit Lake bedeckt ist.
4. Laken können NICHT wiederverwendet werden.

Grundrezept zur Herstellung von Salzlake

1/4 (ca. 75 g) Tasse Tafel-oder Meersalz

1/4 Tasse (ca. 35 g) brauner Zucker

4 Tassen (1 L) Wasser

Salz, Zucker und Wasser in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Gut verrühren, bis Salz und Zucker vollständig aufgelöst sind. Die Mischung über das gewünschte Fleisch, Geflügel oder den Fisch gießen. Mehrere Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Die Mengen müssen u. U. erhöht werden, um sicherzustellen, dass das Fleisch vollständig bedeckt ist.

* Je nach Wunsch können dem Grundrezept verschiedene Kräuter oder Gewürze hinzugefügt werden.

Geräucherter Käse

Geräucherter Käse lässt sich einfach zubereiten mit dem Apollo® -Räuchereinsatz und das Endprodukt ist weitaus besser als die Räucherkäse, die im Supermarkt zu finden sind.

Die Einheit wie vorgehend beschrieben für Kalträuchern vorbereiten. Den Käse auf den Grillrost auflegen. Die Haube aufsetzen und mit dem Räuchern beginnen.

Käse nimmt Rauch sehr gut auf und ist meist nach 1 bis 2 Stunden fertig. Beginnen Sie für den ersten Versuch am unteren Ende der Zeitskala. Käse wird normalerweise seine Farbe nicht viel verändern. Dies ist ein gutes Zeichen. Käse aus dem Supermarkt sind normalerweise dunkler, da sie nicht auf natürliche Weise geräuchert sondern mit „flüssigem Rauch“ eingesprüht werden. Zum Räuchern von Käse werden milde Holzsorten wie Apfel, Ahorn oder Erle empfohlen.

