

Das Barbecue im Garten

DIE HEIMLICHE LIEBE
DES MANNES ZUM FEUER



EINLEITUNG

Ein dreifaches Hoch auf das Grillen im Garten

Werden wir gleich zu Beginn ganz deutlich: Dieses Buch befasst sich mit dem Kochen bei einer Gartenparty, ganz gleich, ob es sich dabei nun um das Grillen, das langsame Garen oder um das Heißräuchern handelt. Sicher werden die Puristen unter Ihnen darauf bestehen, dass „Barbecue“ ein Begriff ist, den man nur auf das klassische, nach Art der US-Südstaaten langsam gegarte Schweine- oder Rindfleisch anwenden sollte, und damit haben sie sogar die Geschichte auf ihrer Seite. Doch im Laufe der Zeit sind die Amerikaner immer mehr dazu übergegangen, jedes gesellige Beisammensein mit über Feuer zubereiteten Speisen als Barbecue zu bezeichnen, egal, ob man nun bodenständiges Pulled Pork (eine Schweinenacken-Zubereitung) oder gegrilltes Thai-Hühnchen mit Erdnussauce verzehrt.

Der Terminus Barbecue hat demnach die gleiche Entwicklung wie die Bezeichnung Kleenex durchgemacht – ursprünglich war es der

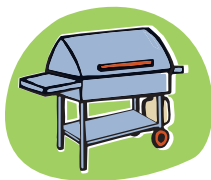


Name für eine ganz spezielle Marke von Papiertüchern, doch jetzt verwendet man ihn als Oberbegriff. Vielleicht ja deswegen, weil „echtes“ Barbecue zu arbeits- und zeitaufwendig für die meisten Menschen in unserer schnelllebigen Zeit ist. Es erfordert schon eine Menge Planung, um Ihre ganze Mannschaft zusammenzutrommeln, eine Grube zu schaufeln, ein Holzfeuer zu entfachen, ein Schwein hinabzulassen, und dann den ganzen Tag darauf zu warten, bis es endlich gar ist. Kein Wunder also, dass so viele Südstaatler lieber ihr Barbecue-Restaurant an der Ecke aufsuchen und die Angestellten dort die ganze Arbeit machen lassen!

Daher finden Sie in diesem Buch eine große Vielfalt an Rezepten, die auch Hobbyköche in ihrem Garten für wenige Gäste realistisch nachkochen können. Manche gehen schnell und einfach, wenn man es eilig hat; andere sind etwas komplizierter, für den Fall, dass Sie darauf aus sind, vor besonderen Gästen ein wenig aufzuschneiden und Eindruck zu schinden. Es gibt Koteletts und Rippchen und Burger, aber auch Süßigkeiten, Beilagen und Salate, um die Mahlzeiten abzurunden. Obwohl manche Rezepte mexikanische und asiatische Zutaten erfordern,

haben wir versucht, bei Produkten zu bleiben, die überall im Land in größeren Supermärkten erhältlich sind.

Was auch immer Sie sich zum Kochen aussuchen, denken Sie daran, dass Barbecue etwas Schönes ist – nicht nur, weil Sie etwas Gutes zu essen bekommen, sondern weil Sie es mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, den Nachbarn oder Ihren Kollegen teilen. Nichts bringt die Menschen so sehr zusammen wie gutes Essen. Lassen Sie das Feuer Ihres Grills die Stimmung Ihrer Gäste aufheizen!



WESHALB HEISST ES BARBECUE?

Eigentlich müsste man meinen, ein so weit verbreitetes Wort wie „Barbecue“ müsste eine leicht zurückverfolgbare Geschichte aufweisen. Trotzdem sind unter den Barbecue-Liebhabern noch immer drei verschiedene Entstehungstheorien im Umlauf:

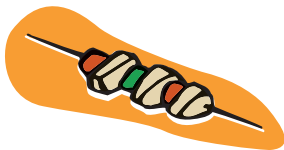
THEORIE 1: Das Barbecue leitet sich von der karibischen Praxis ab, Streifen von Fleisch und Fisch auf Holzgerüsten über langsam verbrennenden Feuern aus tierischen Knochen und Abfällen zu trocknen und zu räuchern. Die spanischen Eroberer bezeichneten im 17. Jahrhundert diese Gerüste als *barbacoa*, was im englischen Sprachgebrauch dann als „Barbecue“ interpretiert wurde.

THEORIE 2: Der Ausdruck Barbecue ist eine Verballhornung des französischen Ausdrucks *barbe à queue*, der wörtlich übersetzt so viel bedeutet wie „vom Bart bis zum Schwanz“ oder tatsächlich „vom Kopf bis zum Schwanz“. Diese Formulierung bezeichnet damit das Braten eines ganzen Tieres über einem offenen Feuer.

THEORIE 3: Der Begriff Barbecue leitet sich von den Worten „Bar, Beer and Cue“ ab, die man

im späten 19. Jahrhundert außen an den Billardhallen in ländlichen Gegenden lesen konnte.

Welche stimmt nun? Obwohl Theorie 3 lustig ist, ist sie eindeutig nicht korrekt; das Wort „Barbecue“ war bereits Ende des 18. Jahrhunderts in Gebrauch. Theorie 2 scheint plausibel zu sein, wird jedoch im Allgemeinen nicht wirklich in Betracht gezogen. Die meisten Quellen unterstützen Theorie 1. *Barbacoa* hört sich schon wirklich sehr nach Barbecue an, und dieses karibische Wort stand ausschließlich mit dem langsamen Garen über einem offenen Feuer in Zusammenhang.



ES BRINGT UNS ZUSAMMEN

Good Food, Good Times

Wer hat schon einmal davon gehört, dass man nur für sich selbst grillt? Natürlich könnte man das tun, aber man würde sich doch schrecklich einsam fühlen.

Kulturell und historisch betrachtet ist ein Barbecue eine Party – eine ganze Menge Leute kommen zusammen, um sich etwas Nettes zu erzählen, während man darauf wartet, dass die Speisen fertig gegrillt werden. Es ist ein Überbleibsel aus jener Zeit, in der es noch keine Tiefkühlung gab, als man frisches Fleisch sofort nach dem Schlachten eines Tieres kochen, einsalzen oder räuchern musste, damit es nicht verderbte. Traditionell lud man dazu Nachbarn und Verwandte ein, damit sie sich daran beteiligen konnten. Als Belohnung bekamen sie natürlich einen gewissen Anteil an der Beute und erfreuten sich an einem überreichen herbstlichen Festschmaus.

Doch auch wenn die meisten heutzutage nicht auf einer Farm leben, bleibt die Barbecue-Party doch immer ein mächtiges soziales Bindemittel, sowohl als Gemeinschaftsritual wie auch als eine

Möglichkeit zum Kochen. Sie bietet einen Anlass, um zusammenzukommen, der praktisch universal ist, ganz gleich, ob Ihr Budget nur Chicken Wings zulässt oder Kobe-Rindfleisch für 200 Euro das Kilo.

Für die Amerikaner geht es beim Barbecue beispielsweise auch darum, wie sie ihre höchsten nationalen Feiertage feiern, den 4. Juli und den Memorial Day – diese Tage sind in der Tat die beliebtesten Grilltage in Amerika.

Es geht dabei darum, uns zu Familienfeiern zu versammeln – um Geschichten und Erinnerungen auszutauschen und noch einmal Onkel Franks Spezialsoße zu kosten.

Es geht darum, unser Team anzufeuern – indem wir auf dem Parkplatz vor dem Stadion Stoßstange an Stoßstange einparken und unseren Einweggrill mitsamt den vielen Bratwürsten und Hamburgern mitnehmen.

Es geht darum, dass wir unsere Nachbarn besser kennen lernen – und erfahren, was wir gemeinsam haben (und manchmal natürlich auch, was nicht).

Das Entscheidende ist doch, dass Barbecue sehr viel mehr als nur Nahrung ist – es ist Teil des „American way of life“.



DIE ALTE KUNST DES KOCHENS MIT FEUER



Niemand weiß genau, wann unsere weit entfernten Vorfahren entdeckten, dass ein Stück frisch erlegtes Mammut leichter zu kauen war und auch noch besser schmeckte, wenn man es über heißen Kohlen gegrillt hatte. Doch diese Lektion saß, und überall auf der Erde, wo es Brennstoff zum Verbrennen gibt, ist sie Teil der menschlichen Kultur geworden.

Ein primitives Barbecue erfordert sehr viel mehr als einfach nur, eine Fleischhaxe in ein Lagerfeuer zu werfen. Im amerikanischen Südwesten hoben die Indianer der alten Anasazi-Kultur Brennöfen an der Erdoberfläche aus, um die Herzen des Agavenkaktus zu rösten. Und auf der anderen Seite des Erdballs nahmen die Polynesier, die von der einen zur anderen pazifischen Insel zogen, ihre Schweine als lebendes Inventar mit sich, das sie dann in Bananenblätter eingewickelt in kleinen abgedeckten Vertiefungen garten.

Während der Zeit der Antike und des Mittelalters war gegrilltes Fleisch, das wir heute ja bereits als „Durchschnitts“-Kost betrachten, einer Elite vorbehalten. Fleisch galt sowohl als Symbol für Wohlstand als auch als buchstäbliche Quelle für Macht und Stärke.

DIE BARBECUE-NATION

Typisch amerikanisch

Das Barbecue ist eigentlich Amerikas wahrer nationaler Zeitvertreib – wenn man einmal vom Baseball absieht. Drei von vier Haushalten besitzen irgendeine Art von Grill, und die meisten von ihnen benutzen ihn das ganze Jahr über. Mindestens 66 Millionen Amerikaner haben im letzten Jahr gegrillt, und so landeten auch, was wohl kaum überraschen dürfte, eine Menge von Marshmallows auf dem Grill.

Gerade in einer Zeit, in der die Medien unsere jeweiligen Unterschiede immer mehr nivellieren, indem sie unsere regionalen Akzente und Traditionen weiter anzugleichen versuchen, bleibt das Barbecue als Verkörperung eines gewissen loka-





len Stolzes und einer Ortsidentität in Amerika erhalten. Im US-Bundesstaat Maine grillt man Hummer und Muscheln. Illinois grillt Würstchen und Red Hots. In Georgia versteht man sich aufs langsame Garen von Schweinefleisch. Texas ist ganz vernarrt in seine Barbecue Beef Ribs und seine Rinderbrust. Und die Einwanderer in jedem Bundesstaat schwören natürlich auf ihre eigenen Traditionen, angefangen beim brasilianischen Knoblauch-Churrasco bis hin zum griechischen über Flammen gegrillten Oktopus.

Daher ist es kein Wunder, dass das Grillen in gewisser Weise als die absolut amerikanischste der vielen Küchen des Landes betrachtet wird. Natürlich ist das Barbecue in der amerikanischen Nation tief verwurzelt. Lange Zeit, bevor die Europäer dort eintrafen, grillten die Ureinwohner Amerikas frisches Wild, frischen Fisch und Mais in abgedeckten Erdvertiefungen und glimmender Asche unter freiem Himmel. Die europäischen Siedler, die sich dort niederließen, als sie aus den überfüllten Städten der Alten Welt kamen, wussten nichts über diese Art des

Kochens; wie so vieles andere mussten sie sie von der eingeborenen Bevölkerung erlernen. Und da Amerika im 17. Jahrhundert ein ungezähmtes Land war, in dem es zwar reichlich Wild gab, doch veredelte Nahrungsmittel wie Brot sehr teuer waren, war Fleisch ein wichtiger Grundbestandteil in der Ernährung der Siedler.

Bis Ende des 17. Jahrhunderts hatten die Siedler von Virginia bereits ein Gesetz erlassen, das das Schießen mit Gewehren bei einem öffentlichen Barbecue untersagte, und zu Beginn des 18. Jahrhunderts war das Wort „Barbecue“ in Amerika schon als eine Bezeichnung für eine gesellschaftliche Zusammenkunft mit auf Feuer zubereiteten Speisen allgemein gebräuchlich. Bevor George Washington der erste Präsident Amerikas wurde, notierte er in seinem Tagebuch zweimal, dass er ein Barbecue besucht hatte. Nach dem Unabhängigkeitskrieg wurde dann bei der britischen Kapitulation in Yorktown, Virginia, Washingtons siegreichen Truppen ein Barbecue serviert – was wohl eine effiziente Möglichkeit war, Horden hungriger Soldaten zu verköstigen.

Das traditionelle Pork-Barbecue, bei dem Schweinefleisch gegrillt wird, soll mit der Ein-



führung von Schweinen nach Virginia und South Carolina seinen Anfang genommen haben. Schweine, die sich selbst ernähren, indem sie in den ausgedehnten ertragreichen Wäldern nach Nahrung suchen, benötigen in einem gemäßigten Klima keinen speziellen Unterstand und wurden somit rasch zum Viehbestand der Wahl. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts hatten sich groß angelegte Barbecue-Partys, eine Kombination aus Tanz und „pig pickins“, als Institution in der Plantagensellschaft des Südens etabliert. Unsterblich wurde ein solches Barbecue durch den Filmklassiker *Vom Winde verweht*, und zwar in der Szene, als das verwöhnte reiche Mädchen Scarlett O’Hara zum ersten Mal Rhett Butler begegnet, diesem unmoralischen Schurken, der sie inmitten der epischen Geschehnisse des Bürgerkriegs liebt und wieder verlässt.

Nach dem Bürgerkrieg sind die Barbecue-Partys ein integraler Bestandteil der Kultur des Südens geblieben; sie waren ein Symbol für die Einheit des ganzen Gebiets und unter Schwarzen wie Weißen beliebt. Tatsächlich beobachtete man während der Jahre der Rassentrennung, dass das Barbecue-Restaurant eines der wenigen Dinge war, die die Rassen einander näher brachten – es

war Teil einer gemeinsamen Kultur und wurde von allen geschätzt.

Während der Jahre, die auf den Zweiten Weltkrieg folgten, als viele der ehemaligen amerikanischen Städter in die neu errichteten Vorstädte umzogen, feierten sie mit einem tragbaren Kohlegrill, dass sie einen eigenen Garten besaßen. Dieser Trend riss die Nation in den fünfziger und sechziger Jahren regelrecht mit und diente als stenographisches Symbol für den amerikanischen Wohlstand. In Südkalifornien und im Südwesten, wo das Wetter das ganze Jahr hindurch das Grillen im Freien erlaubt, wurden viele Häuser mit einer großen steinernen offenen Feuerstelle mitten auf der Veranda erbaut.



BARBECUE, „PORK“ UND POLITIK



Barbecue-Partys waren bis jetzt in einem Land, dessen Bewohner schrecklich gerne grillen, eine äußerst effektive Möglichkeit, viele Menschen zu politischen Massenkundgebungen und Tagungen anzuziehen. Und in der Tat kann es sehr gut sein, dass der Begriff „Pork“, der im amerikanischen Sprachgebrauch unter anderem Wahlkreisgeschenke der Regierung bezeichnet, daher stammt, dass man diese bereitstellt, um die Unterstützung der Wähler durch ein solches öffentliches Barbecue (das auch noch oftmals mit kostenfreiem Whiskey ergänzt wird) zu erkaufen.

Diese Praktik geht mindestens auf das frühe 19. Jahrhundert zurück. 1834 zeigt ein politischer Cartoon Präsident Andrew Jackson, wie er bei einer politischen Kundgebung über dem „Feuer der öffentlichen Meinung“ von seinen politischen Feinden Henry Clay und Daniel Webster buchstäblich gegrillt wird.

In der heutigen Zeit ist das Barbecue noch immer Bestandteil der politischen Landschaft. Präsident Lyndon B. Johnson, der aus einem Staat stammt, in dem das Beef-Barbecue auf der Beliebtheitsskala an zweiter Stelle hinter dem Football steht, machte seine Leidenschaft öffentlich: Während seiner Präsidentschaft empfing er außerordentlich gerne Würdenträger auf seiner Ranch in Texas zu klassischen Lone-Star-Barbecues, wobei sämtliche Register gezogen wurden. Ein anderer aus den Südstaaten stammender Präsident, Jimmy Carter, schmiss im Weißen Haus für 500 ausländische Beamte eine Party im Georgia-Stil, komplett mit Pickles, Maisbrot und Krautsalat. Im Jahre 2002 verzichteten mindestens drei neu gewählte Gouverneure (Gray Davis in Kalifornien, Mark Sanford in South Carolina und Rick Perry in Texas) auf die traditionelle großzügige Amtseinführungszereemonie zugunsten eines volksnahen Barbecues. Dadurch vermieden sie den Eindruck, Geld zu verschwenden, und das zu einer Zeit, als ihre Staatsbudgets ziemlich belastet waren.



WENN KOCHEN ZUR MÄNNERSACHE WIRD

Bei einer 2001 von der Barbecue Industry Association in Auftrag gegebenen Umfrage fand man heraus, dass doppelt so viele Männer wie Frauen grillen, obwohl Frauen auch weiterhin in den amerikanischen Haushalten am meisten kochen. Barbecue bildet also die männliche Ausnahme vom Kochen als einer „Frauenarbeit“ – warum eigentlich?

In den Vereinigten Staaten haben sich die Barbecue-Partys als von Männern dominierte Massenveranstaltungen entwickelt, wie eben diese politischen Zusammenkünfte, und die eben nicht bei zu Hause zubereiteten Mahlzeiten stattfanden. Somit war das Grillen von vornherein nicht Teil stereotypischer „Frauenarbeit“.

Natürlich gibt es dabei aber auch einen deutlich mythischen Aspekt beim Grillen über Feuer, der das männliche Vorstellungsvermögen erregt und beflügelt. Das Bild eines kraftvollen, jagenden Höhlenbewohners, der in der Prärie sein Fleisch röstet, schwingt natürlich in allen Epochen in jedem normalen Mann irgendwie immer noch mit. Außerdem ist ein offenes Feuer ja auch

ein bisschen gefährlich – was das Grillen damit durchaus in einer gewissen Weise männlich gestalten kann, womit das Braten eines Spiegeleis in einer Pfanne niemals mithalten kann.

Zudem gibt das Barbecue den Männern einen Rechtfertigungsgrund für ein (in der Regel) durchaus gutartiges Prahlen mit ihren speziellen Fertigkeiten und ihren besonderen Soßen. Irgendwie führt die Kombination von Männern und Kochen auch immer zu einer Art Wettbewerb, was sich dann in den vielen großen Barbecue-„cook-offs“ zuspitzt, die im ganzen Land stattfinden. Obwohl die meisten von uns ja niemals den ersten Preis für unsere Kochkünste gewinnen werden, so wissen wir doch, dass wir in unserem eigenen Gartenrevier der König des Grills sind. Fangen wir also an!



DIE GRILLSPEZIALITÄTEN AMERIKAS

Die Tafelfreuden des Gartens: Burger und Hot Dogs



Während Hackfleisch keine amerikanische Erfindung ist, ist der unverwechselbare Hamburger – ein flaches Rindfleischplätzchen in einem Weizenbrötchen – ein wesentlicher Bestandteil der amerikanischen Kultur. Dabei erheben vor allem drei Anwärter ihren Anspruch auf den Thron der Erfindung dieser klassischen amerikanischen Speise, und alle lassen sich auf die späten achtziger Jahre des 19. Jahrhunderts datieren. Wem jedoch die Ehre gebührt, wird möglicherweise niemals endgültig bewiesen werden können. (Und wer weiß – vielleicht haben ja alle drei unabhängig voneinander den Hamburger erfunden?)

Von Louis Lassen wird berichtet, dass er den ersten „Burger“ im Jahre 1900 in seiner Imbissstube namens *Louis' Lunch* in New Haven in Connecticut serviert hat. Er zerrieb Rindfleisch,

grillte es als Fleischplätzchen und servierte es dann einem eiligen Kunden als ein schnelles Sandwich. (Anmerkung: Auch heute noch bietet *Louis' Lunch* Burger an und ist einen Abstecher wert; die Gaststätte liegt in der Nähe der I-95.)

Charles Nagreen aus Seymour in Wisconsin kam beim Verkauf von Fleischklößchen bei einem Jahrmarkt auf die Idee, die Klopse flachzudrücken und sie zwischen Brotscheiben zu legen, damit es für die Leute einfacher wäre, gleichzeitig zu essen und herumzulaufen.

Den Menches-Brüdern ging eines Tages im Jahre 1885, als sie bei einem Volksfest in Hamburg im Bundesstaat New York Würstchen in Sandwiches verkauften, das Schweinefleisch aus, weshalb sie es durch gehacktes Rindfleisch und andere Zutaten ersetzten, wobei schließlich der „Hamburger“ herauskam.

Der klassische amerikanische Hot Dog weist dagegen einen sehr viel älteren Stammbaum auf. Ähnliche Würstchen in Europa lassen sich bis in das späte 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Deutsche Einwanderer führten eine lange, schmale Wurst ein, die als „Dachshund“ (= Dackel) bezeichnet wurde und



die bis ins späte 19. Jahrhundert immer weiter an Popularität gewann.

Ob der Begriff „Dachshund“ beziehungsweise „Dackel“ wohl das Vorbild für den Ausdruck „Hot Dog“ gewesen ist? Vielleicht. In New Haven aßen die damaligen Studenten der Yale University die Würstchen aus so genannten „dog wagons“ (Hundewagen), so bezeichnet vermutlich in Anlehnung an den „Dachshund-“ beziehungsweise „Dackel-“ Namen ihrer Speise, oder vielleicht machten sie sich auch nur lustig über die mögliche Herkunft des Fleisches im Inneren! Jedenfalls endet der Bericht in der Zeitung *Yale Record* in der Ausgabe vom 19. Oktober 1895 mit den Worten: „Sie [die Studenten] mampften während des gesamten Gottesdienstes zufrieden ihre Hot Dogs.“

Südstaaten-Barbecue – „Low and Slow“ gebratenes Fleisch

Alle Südstaatler können sich wohl darauf verständigen, dass ein Barbecue unbedingt bei niedriger Temperatur zubereitet werden MUSS, und zwar jeweils zwölf Stunden lang – doch darüber hinaus gibt es noch bedeutende regionale Unter-

schiede in Bezug darauf, wie das Fleisch vorbereitet und verzehrt wird. Unternehmen wir einen kleinen Ausflug durch die bekanntesten Spielarten des Südstaaten-Barbecues:

NORTH CAROLINA — Am liebsten isst man dort Pulled Pork oder gehacktes Schweinefleisch. In Eastern North Carolina wird es mit einer dünnflüssigen gepfefferten Essigsauce zubereitet und serviert, ohne Tomate und Ketchup. In Western North Carolina ist das Fleisch dasselbe, doch die Sauce ist eine andere – pikant und essig-ähnlich, doch auf einer Tomatenbasis.

SOUTH CAROLINA — Das beliebteste Fleisch hier ist ebenfalls Pulled Pork oder gehacktes Schweinefleisch, das mit einer Sauce auf Senfbasis serviert wird.

TENNESSEE — Das beliebteste Fleisch ist „Pulled Pig“ – langsam gegarte Schweineschulter, wobei das Fleisch von Hand abgezogen wird. Die Sauce wird auf einer Tomatenbasis zubereitet und vereint die Süße von Melasse mit der Würze von Peperoni.

TEXAS — Das beliebteste Fleisch ist natürlich Rindfleisch, vor allem Rippchen und Brust, die bei schwacher Hitze gebraten und in dünne Scheiben geschnitten werden. Obwohl es scharfe



und süße Saucen gibt, verwendet man auch sehr viel Sorgfalt darauf, das Fleisch vor der Zubereitung mit speziellen Gewürzen einschließlich Chili und Kreuzkümmel einzureiben.

Weitere amerikanische Grill-Regionen

HAWAII — Das legendäre hawaiianische Fest Luau erfordert in seiner traditionellen Form sehr viel Zeit und Aufwand und wird wirklich nur zu besonderen Gelegenheiten gefeiert. Es steht stark in der Tradition der früheren Polynesier, und man braucht dazu ein ganzes Schwein, das gereinigt, geschickt zusammengebunden und in Bananenblätter eingewickelt wird, bevor es in ein „Imu“ (die Barbecue-Grube) eingelassen wird, wo es langsam gebraten wird.

NEW ENGLAND — Das traditionelle Muschelessen, das durch das Musical *Carousel* von Rodgers und Hammerstein unsterblich wurde, ist in Wirklichkeit eine Meeresfrüchte-Variante des Gruben-Barbecues, bei der Dampf anstelle von Rauch die Rolle als Garvermittler übernimmt. Es funktioniert genauso wie das Southern Barbecue im späten 19. Jahrhundert, so dass man eine große Menschenmenge ohne viel Aufwand verköstigen

kann. Muscheln, Hummer und andere Schalentiere werden zusammen mit vorgeheizten Steinen in eine Sandgrube gelegt und mit frischem Seetang bedeckt. Die Hitze, verbunden mit der Feuchtigkeit aus dem Seetang, bedampft die Meeresfrüchte, während gleichzeitig ihr salziger Geschmack bewahrt wird.

PAZIFISCHER NORDWESTEN – Die Indianer aus dieser Gegend waren erfahrene Fischer, die wussten, dass Lachs festes Fleisch besaß, dem langes Braten bei niedrigen Temperaturen nichts anhaben konnte. Sie legten den Lachs auf Holzgestelle und räucherten ihn über einem Feuer aus Erlenholzplanken; das Glimmen des Holzes aromatisierte und konservierte den Fisch. Auch heute noch ist erlengeräucherter Lachs ein regionales Lieblingsgericht in Washington und Oregon.



Asiatische Barbecue-Traditionen in Amerika

Asiatische Länder haben vermutlich die ältesten und am weitesten entwickelten Grill- und Barbecue-Traditionen der ganzen Welt. Dies hat den asiatischen Küchen dabei geholfen, sich im grillfreudigen Amerika durchzusetzen, und zwar dank der folgenden Gerichte:

JAPANISCHES YAKITORI – kleine Stückchen Hühnerfleisch werden auf einem tragbaren Grill gegrillt und mit Mirin (ein süßer Reiswein) glasiert.

THAI SATAY – dünne Streifen von Fleisch oder Fisch werden auf Spießen gegrillt und mit einem Erdnuss-Dip serviert.

CHINESISCHE GEGRILLTE ENTE UND SCHWEIN – das Fleisch wird in Sojasauce mariniert und geräuchert oder langsam gegart, um ihm eine rosa Färbung zu verleihen.

KOREANISCHE SHORT RIBS (HOHE RIPPE) – extradünne Scheiben werden direkt am Tisch über einem integrierten Gasgrill zubereitet, nachdem sie zuvor mit Sesam- und Sojasauce mariniert wurden.