

WAT JE ALS

BBQ-LIEFHEBBER

MOET WETEN

STEVEN RAICHLEN

**WAT JE ALS
BBQ-LIEFHEBBER MOET WETEN**

400 ESSENTIËLE FEITEN, TIPS
EN BBQ-WETENSWAARDIGHEDEN



Karakter Uitgevers B.V.

INHOUD

Voorwoord	6
De basis	9
Brandstoffen	33
Barbecue aanmaken	45
Technieken	53
Roken	75
Temperatuur	111
Gaarheid	121
Veiligheid	127
Voedselveiligheid	137
Schoonmaken en onderhoud	141
Planning	151
Smaakmakers en sauzen	157
Gevogelte	189
Vlees	197
Groenten & co	219
Nagerechten	231
Register	238

VOORWOORD

De basis van dit boek werd gelegd onder een enorme plataan op een zwoele zomeravond in Pittsboro, North Carolina. Het gebeurde in het elegante eethuis Fearington House. BBQ-goeroe Steve Raichlen was uitgenodigd om er te doen wat hij het allerleukst vindt: praten over barbecuen en er een demonstratie van geven. Net als altijd gaf hij gelegenheid tot het stellen van vragen.

Even leek het of hij water naar de zee aan het dragen was. Hij bevond zich precies in het hart van de barbecuestreek van North Carolina. Wat kon hij mensen die al varkens roosterden en pulled pork aten sinds ze mes en vork konden vasthouden in 's hemelsnaam nog leren? Misschien kwam het door de unieke omgeving – een gazon waarop sierlijk gedekte tafels stonden – of door de ontspannen sfeer van de lezing en de maaltijd die volgde. De rijkelijk stromende wijn hielp in ieder geval. Hoe het ook kwam, de toehoorders reageerden zeldzaam enthousiast en stelden alle vragen die barbecuechefs in de dop overal ter wereld zouden willen stellen, maar haast nooit kunnen stellen. Ze vroegen naar het verschil tussen barbecuen en grillen, tussen direct en indirect roosteren. Ze vroegen hoe je kon zien of een biefstuk gaar was en hoe je kip gaar kreeg zonder hem te verbranden. Ze wilden weten of er een verschil bestond tussen barbecuen op houtskool, gas of hout en welke manier de beste was. Ze vroegen hoe je kon zien of de kooltjes heet genoeg waren en of je op een gasbarbecue ook kon roken. Ze wilden weten hoe je alles barbecuet, van varkenskoteletten tot hele varkens.

Het was boeiend om te zien wie de vragen stelden en hoe. Vrouwen waren in het begin uitgesprokener dan mannen. Uit hun vragen bleek dat ze zich niet vertrouwd voelden met het aansteken van en omgaan met een barbecue. De mannen stelden hun vragen aarzelender. 'Ik doe het zus en zo en het resultaat is prima, maar ik weet niet of ik het goed doe,' was de algemene vraagstijl.

Pas na de lezing nam de ene na de andere man Steve apart om zijn onzekerheden aan hem toe te vertrouwen. 'Mijn biefstukken zijn altijd taai,' bekende er een. 'Moet ik krabbetjes koken voor ik ze rook?' vroeg een ander. 'Hoe voorkom ik dat mijn zalm aan de grill vastplakt?' 'Kun

je pizza echt barbecuen?’ En ga zo maar door. Voor de mannen leek er meer ego mee te spelen bij het barbecuen. Ze hadden het gevoel dat er van ze werd verwacht dat ze experts waren en durfden geen gaten in hun kennis toe te geven. Zowel mannen als vrouwen stelden goede vragen, maar stonden vaak niet toe dat erop werd geantwoord. Koken wordt tenslotte op allerlei cursussen, op televisie en zelfs op de middelbare school onderwezen, maar barbecuelessen komen nauwelijks voor.

In de maanden daarna begon Steven de vragen te noteren die tijdens kookdemonstraties werden gesteld. Hij chatte op verschillende internetforums en begon een ‘Vraag het de barbecuegoeroe’-rubriek op zijn eigen website (www.barbecuebible.com) – alweer met het doel erachter te komen wat mensen over barbecuen wilden weten. Hoe meer hij luisterde, hoe meer hij ervan overtuigd raakte dat zijn volgende boek over barbecuen zoveel mogelijk vragen moest beantwoorden waar barbecue liefhebbers mee zitten.

In dit boek worden de vragen behandeld die je altijd al had over barbecuen, maar die je nooit hardop hebt gesteld. Het behandelt alle denkbare onderwerpen, van het uitzoeken en kopen van een barbecue tot het veilig aansteken en de technieken van contactgrillen, barbecuen en roken. En uiteraard vind je in dit boek een aantal onmisbare recepten.

De vragen en antwoorden in dit boek zijn ontleend aan de volgende zes boeken van Steve Raichlen: *Fantastische vleesrecepten voor een culinaire BBQ*, *Rook!*, *De beste barbecue-recepten ter wereld*, *BBQ sauzen, rubs & marinades* en *Vegetarische BBQ*. Als je door *Wat je als BBQ-liefhebber moet weten* de smaak goed te pakken hebt gekregen, weet je dus waar je terecht kunt voor een enorme hoeveelheid BBQ-recepten om alle kennis in praktijk te brengen – en vooral: om volop te genieten van eten van de barbecue!



DE BASIS

1 Wat is de ideale plaats voor een barbecue?

Een terras of veranda is een voor de hand liggende keuze – het liefst vlak bij de keukendeur. (De meeste voorbereidingen worden in de keuken gedaan en daar vind je ook dat invetkwastje of die fles barbecuesaus die je mee naar buiten had willen nemen, maar was vergeten.) Een barbecue geeft veel hitte af. Daarom moet je hem op enige afstand van het huis (zeker een huis met houten dakspanen en/of een rieten kap), planten of struikgewas zetten. Zie ook vraag nummer 226 in het hoofdstuk Veiligheid. ('Waar plaats je de barbecue ten opzichte van het huis?').

2 Welke barbecue is geschikt?

Barbecues zijn te koop in elke denkbare maat, vorm, stijl en prijsklasse. Voordat je er een kunt uitzoeken, moet je bedenken wat je kookgewoonten zijn. Kook je meestal alleen voor jezelf en misschien je partner of deel je je culinaire hoogstandjes graag met een grote vriendengroep? Deze overweging helpt je bij het kiezen van het formaat



van de barbecue die je wilt kopen. Heb je de neiging steeds weer dezelfde drie gerechten te bereiden of ben je een avonturier? Dit bepaalt of je een basismodel zonder fratsen koopt of een barbecue met de nieuwste snufjes. Ben je praktisch en resultaatgericht, altijd bezig met het einddoel en minder met het proces? Of is de bezigheid van het koken boven open vuur voor jou even opwindend als het uiteindelijke resultaat? De antwoorden op deze vragen helpen je bij de belangrijkste beslissing omtrent de barbecue in spe. Vanaf vraag nummer 5 komen verschillende types aan de orde.

3 Waar moet je op letten bij het kopen van een barbecue?

- **DEGELIJKE CONSTRUCTIE:** de barbecue bevat niet alleen een potentieel gevaarlijke brandstof, maar ook het eten dat je met zorg hebt voorbereid. Een nieuwe barbecue moet solide en stevig zijn.
- **GOEDE GARANTIE:** het is de bedoeling dat je een barbecue buiten gebruikt en buiten kunt laten staan. Metaal gaat roesten, bewegende delen bevriezen en rubberen slangen worden broos. Zoek een leverancier die die onderdelen snel kan vervangen en die een goede service heeft.
- **RAICHLENS REGEL:** koop altijd een betere barbecue dan je nodig denkt te hebben. Je wordt er creatiever van en je zult veel profijt hebben van die extra investering.

4 Wat zijn de traditionele brandstoffen voor de barbecue?

In de eerste 'barbecues' (vuurkuilen) brandde hout. Het eerste 'barbecuegerecht' was waarschijnlijk een bizon of oeros die in een bosbrand was omgekomen en werd geproefd door een nieuwsgierige – ongetwijfeld hongerige – voorouder van de mens. Sindsdien zijn de barbecues enorm veranderd, maar ze werken nog altijd op drie traditionele brandstoffen: houtskool, hout en gas. Zie ook de hoofdstukken Brandstoffen en Technieken voor meer informatie.

5 Wat zijn de voordelen van een houtskoolbarbecue?

Voor veel barbecueliefhebbers betekent houtskool het summum van grillen. Voor anderen is het alleen maar gedoe. Houtskool brandt heter en droger dan gas en is daarom heel geschikt voor het dichtschroeien

van vlees. Houtskoolbarbecues hebben nog twee voordelen boven gasbarbecues: ze zijn geschikter als smoker en je kunt hout gebruiken als brandstof. Houtskoolbarbecues vereisen aan de andere kant veel zorg in het gebruik. Dat is ook de reden waarom barbecuefanaten niets anders willen. Als je het heerlijk vindt om een vuur aan te steken en het brandend te houden, dan is een houtskoolbarbecue echt iets voor jou.

6 Wat is de eenvoudigste barbecue?

Een open barbecue: een metalen of stenen bak met de brandende brandstof (houtskool, hout of propaangas) onderin en het eten direct boven het vuur. Het grillrooster is optioneel. De open barbecue is geschikt voor kleine, malse ingrediënten die snel gaar zijn, zoals saté, spiesen, steaks, koteletten, visfilets, groenten, enzovoort.

7 Wat is een Toscaanse grill?



De Toscaanse grill is bedoeld voor gebruik in een open haard.

De Toscaanse grill is het eenvoudigst van allemaal. Het is een stevig metalen rooster met pootjes dat boven een vuur kan worden gezet, bijvoorbeeld in een open haard. Italianen in het algemeen en Toscanen in het bijzonder gebruiken ze in hun open haard. Je laat hout of houtskool branden tot kooltjes en schuift deze dan onder het rooster. Het eten gaat erbovenop. Ingewikkelder versies hebben een dubbel rooster met een scharnier aan een kant, zodat gerechten gemakkelijk zijn om te draaien.

8 Waar moet je op letten als je een Toscaanse grill koopt?

Let op of de grill een stevige constructie, pootjes van ten minste 10 cm lang en een rooster met variabel geplaatste spijlen heeft zodat er zowel grote als kleine gerechten op kunnen.



