



Ja, IK GRIL!

BBQ

THE AMERICAN WAY

MARKUS KAUFER

MEER DAN
65 HEERLIJKE
AMERIKAANSE
BBQ-GERECHTEN



INHOUD



Voorwoord	7	Smoky BBQ Rub	30	Klassieke Coleslaw	73	New York Style Pastrami	120
BASICS		Texas Dalmation Rub	31	Bacon Cheeseburger Salad	74	Salt Beef Bagels	122
BBQ - BASICS	8	VOORGERECHTEN		HOOFDGERECHTEN	76	Philadelphia Cheesesteak Sandwich	124
Directe en indirecte warmte	9	EN FINGERFOOD	32	Mals BBQ-buikspek uit de smoker-BBQ	78	New Orleans Muffaletta Sandwich	126
Grillen in een smoker-BBQ	10	Atomic Buffalo Turds	34	Country Style Ribs	80	Gegrilde kreeft met citroen en koriander	128
Alternatieven voor de smoker-BBQ	12	Gegrilde maiskolven met kruidige tomaat- chipotletopping	36	Cheese-stuffed Bacon Fatty	82	Blackened Red Snapper	130
Handige accessoires	14	BBQ Drumsticks	38	Smoked Bologna	84	Chili-zalmsteaks met gegrilde salsa	132
BEROEMDE BBQ-STIJLEN		Pulled Pork Loaded Potatoes	40	Cornell Chicken	86	Heilbotfilet met limoen-gemberboter	134
IN DE VS	16	Gegrilde-maisroomsoep	42	Prime Rib Roast van de draaispies	88	NAGERECHTEN	136
North & South Carolina, Memphis, Texas, Kansas City en andere hotspots		Honey Mustard Chicken Wings	44	Pulled Pork	90	Cherry Cobbler	138
RECEPTEN		3x ingemaakte rode uien	46	Hele kalkoen uit de smoker-BBQ	92	Texas Brownie met Bourbon-glazuur	140
SAUZEN EN RUBS	20	Smoky Corndogs	50	Knapperig buikspek	94	Pecan Pie	142
Alabama White Sauce	22	BIJGERECHTEN	52	Juicy Lucy Burger	96	Drunken Peaches	144
Honey Mustard Glaze	22	Mashed Garlic Potatoes	54	Sloppy Joe Burger met gekaramelliseerde bacon en American Cheese	98	Mini Apple Pies	146
Carolina Mustard Sauce	26	Parmesan Potatoes	56	en American Cheese	98	Bananas Foster	148
Memphis BBQ Sauce	26	Sweet Potato Marshmallow Casserole	58	St Louis Style BBQ Ribs	100	New York Cheesecake uit de smoker-BBQ	150
Bourbon Glaze	27	4-kazen-Mac-and-Cheese	60	Pikante lamsbout	102	Register	152
Lexington Dip	27	Cornbread met cheddarkorst	62	Beef Brisket	104	Recepten per regio	156
Tips & tricks: brining	28	Chili Cheese Fries	64	Brisket Burnt Ends Chili	106	Dankwoord	158
Magic Dust	30	Pineapple Baked Beans	66	Jambalaya met tijgergarnalen en chorizo	108	Over de auteur	159
		Loaded Nachos met guacamole	68	Chicken Gumbo	110	Over de fotografen	159
		Cobb Salad	72	Sonora Hotdogs	112	Colofon	160
				Coney Island Chili Dogs	114		
				Fajitas met Flank Steak	116		
				Cajun Chicken	118		





VOORWOORD

Geen land ter wereld is zo belangrijk geweest voor de ontwikkeling van de BBQ-cultuur als de Verenigde Staten. In de loop der jaren zijn daar verschillende regionale BBQ-stijlen ontstaan. Allemaal zijn ze het resultaat van de lokale omstandigheden: de beschikbare ingrediënten en de plaatselijke culinaire cultuur, die vaak is gevormd door de invloed van immigranten uit allerlei landen.

Beroemde evenementen en feestdagen zoals de Super Bowl, Thanksgiving, Labor Day en Independence Day worden overal in familiekring gevierd en daarbij wordt standaard gebarbecued.

In het eerste deel van dit boek behandelen we de basisprincipes van het BBQ'en en roken en we kijken naar regionale stijlen, verschillen en invloeden. Daarna geven we vele recepten die kenmerkend zijn voor BBQ'en op z'n Amerikaans. Het zijn klassiekers die we hier en daar hebben aangepast en verfijnd, zonder de ziel en oorsprong van het originele recept uit het oog te verliezen. Behalve typische BBQ-recepten bevat dit boek ook een aantal andere klassiekers uit de Amerikaanse keuken: stoofschotels, sandwiches en fastfood-favorieten, die kunnen worden bereid op de BBQ of in de smoker-BBQ.

De recepten zijn geschikt voor beginners en gevorderden. Ik vind het belangrijk dat bepaalde zaken als rubs en sauzen, maar ook de manier waarop je iets bereidt met elkaar kunnen worden gecombineerd. Daardoor kun je met de recepten in dit boek uitgebreid variëren.

Ik heb er rekening mee gehouden dat dit een boek is voor de Europese BBQ-liefhebber. Sommige ingrediënten uit klassieke Amerikaanse recepten zijn bij ons niet gemakkelijk verkrijgbaar. In dat geval heb ik de gebruikte producten iets aangepast, zodat je het recept toch vlot kunt maken.

Mijn persoonlijke favoriet is de Smoked Bologna (blz. 84). Ik weet zeker dat het resultaat je zal verrassen.

Dus... BBQ klaar, grillen maar!

Ever Manning



BBQ – BASICS

Low and slow is waar het om gaat bij BBQ'en. In dit hoofdstuk leggen we uit wat deze techniek doet met de gerechten die je wilt bereiden, wat je daarvoor nodig hebt en hoe je een perfecte BBQ'er wordt in de stijl van de originele Amerikaanse pitmasters.

Veel Amerikaanse BBQ-recepten worden traditioneel gemaakt boven een open houtvuur. De pitmaster is heer en meester over het vuur en de grill (de pit). Hij is verantwoordelijk voor het regelen van de temperatuur met behulp van hout of gloeiende kolen.

Amerikaanse pitmasters gebruiken vaak grote rookovens om flinke hoeveelheden vlees in te bereiden. De verschillende vleessoorten – meestal varkensvlees of rundvlees – worden langdurig op lage temperatuur in houtrook geeraard.

De pitmaster kiest de kruiden, de houtsoorten, de manier van bereiden, de temperatuur en de gaartijd en bepaalt daarmee de kwaliteit en de smaak van het bereide vlees.

Op deze manier wordt elke dag overal in de Verenigde Staten in BBQ-restaurants eten klaargemaakt voor gasten. Het grillen begint vaak al 's nachts of vroeg in de ochtend.

Bij bekende restaurants staan gasten soms uren in de rij voor een goede BBQ-maaltijd. Je kunt er vanaf het middaguur terecht en de dag eindigt als alles is uitverkocht.

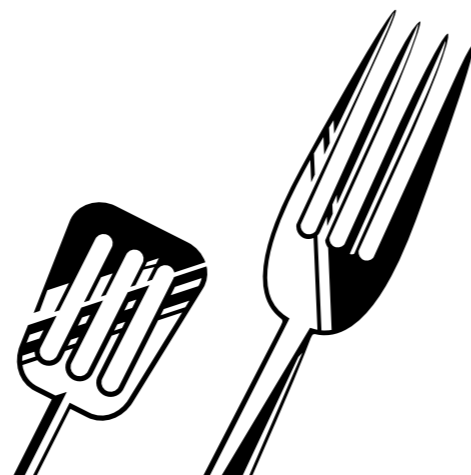
Gelukkig zijn er tegenwoordig BBQ's voor thuisgebruik: minder zwaar en groot dan de professionele apparatuur maar net zo leuk. Je hebt maar weinig nodig om thuis de eerste stappen te zetten op BBQ-gebied.

Naast voldoende grilloppervlak om de techniek van het direct en indirect grillen toe te kunnen passen, heb je eigenlijk alleen een deksel nodig. Bij BBQ's die niet geschikt zijn voor een houtvuur kun je het vlees ook op smaak brengen met behulp van rookchips of de iets grovere rookchuncks.

DIRECTE EN INDIRECTE WARMTE

Het geheim van het garen van grotere stukken vlees boven hout of kolen ligt in het creëren van verschillende temperatuurzones. Je hebt een zone nodig waar je vlees kunt grillen boven directe warmte en een zone met indirecte warmte. Bij directe warmte ligt het voedsel direct boven de warmste plek, bij indirecte warmte ligt het op een rooster naast de warmste plek. Met behulp van een deksel – liefst met ventilatieopening – maak je gebruik van het convectieprincipe: het vlees moet boven indirecte warmte liggen en de warme lucht stroomt om het vlees heen (net als in een oven). Dit maakt het mogelijk om grotere stukken vlees langere tijd op lagere temperatuur te garen. Directe warmte gebruik je voor vlees dat kort moet worden gebakken: steaks, hamburgers en worst. Ook is directe warmte nodig om grotere stukken vlees aan het begin (of juist aan het einde) van de griltijd een extra rook-smaak te geven. De meeste BBQ's werken volgens deze principes.

In dit boek maken we onderscheid tussen directe en indirecte warmte met een lage temperatuur (80-120 °C), een matige temperatuur (120-160 °C) en een hoge temperatuur (160-180 °C).





GRILLEN IN EEN SMOKER-BBQ

De meeste klassieke Amerikaanse BBQ-gerechten worden bereid in een smoker-BBQ. Met een beetje oefening in het regelen van de temperatuur kun je vlees daarin lange tijd langzaam laten garen in houtrook.

De klassieke smoker-BBQ wordt ook wel een **Offset Smoker**, **Barrel Smoker** of **Pit Barrel Smoker** genoemd. Hij heeft een grote 'gaarkamer' met daaraan vast aan de zijkant een iets kleinere 'vuurbox'. Op de gaarkamer zit een schoorsteen. Sommige modellen hebben een extra rooktoeren aan de andere zijkant, deze wordt een Chuckwagon genoemd.

In de **vuurbox (Firebox of Side Fire Box)** wordt, zoals de naam al zegt, een vuur gestookt met houtskool, briketten of hout. De warmte die daardoor ontstaat, stroomt door de trek die de schoorsteen veroorzaakt richting de gaarkamer. Het vlees dat je wilt bereiden ligt in de gaarkamer in de **warme luchtstroom** en rook en wordt daardoor langzaam gaar en krijgt een heerlijke rooksmak.

Deze smokers kun je op vele manieren gebruiken. Naast de klassieke bereidingswijze in de gaarkamer kun je vlees ook grillen op een rooster boven de directe warmte in de vuurbox. De vuurbox kun je bovendien gebruiken als warmtebron voor bijvoorbeeld een Dutch Oven. De complete gaarkamer, die naast het echte vuur in de vuurbox zit, staat tot je beschikking als je wilt grillen met behulp van indirecte warmte.

Het accent ligt op de langzame bereiding van voedsel op lage temperaturen tussen 80-120 °C. Amerikanen noemen dit 'low & slow'. De smoker kan ondanks dat ook veel hogere temperaturen aan tot wel 200 °C en kan daardoor ook worden gebruikt voor het bakken van brood, taarten en pizza.

De **temperatuur** in de gaarkamer wordt bepaald door het aantal en de grootte van de gebruikte houtblokken of de hoeveelheid houtskool en briketten. Een tweede belangrijke factor in de temperatuurregeling is de aanvoer van zuurstof in de vuurbox. De basisregel is: hoe groter de zuurstoftoevoer en hoe groter de trek door de schoorsteen, hoe hoger en sneller de temperatuur stijgt. De zuurstoftoevoer in de vuurbox kan worden geregeld door openingen in de zijkant en het deksel van de vuurbox en door de trek in de schoorsteen.

De juiste **zuurstoftoevoer** is ook essentieel voor een goede dosering van de rooksmak. Een schone verbranding is nodig voor een goede smaak. Dit betekent dat de houtblokken echt moeten branden in plaats van smeulen. Bij een schone verbranding is de rook die uit de schoorsteen komt transparant en helder. Donkere rook of een grijze walm zorgt er al snel voor dat vlees bitter of zelfs onsmakelijk wordt.



Een variant van de smoker-BBQ is de zogenaamde **Reverse Flow Smoker**. Die lijkt aan de buitenkant erg op de **Offset Smoker** maar verschilt in de techniek van het schoorsteenefect. De schoorsteen van de Reverse Flow Smoker zit aan de zijkant van de vuurbox. De warme lucht wordt onder de gaarkamer door geleid en stroomt dan terug door de gaarkamer naar de schoorsteen. Deze techniek heeft invloed op de temperatuurregeling en werkt bijzonder goed bij het langzaam garen van grotere stukken vlees, bijvoorbeeld voor Pulled Pork of brisket.

Veel **houtsoorten** zijn geschikt voor gebruik in een smoker-BBQ. Het is belangrijk dat ze goed droog zijn. Elke soort zorgt voor een uniek aroma in combinatie met het vlees, de kruiden en de marinades. Vaak wordt hardhout gebruikt, zoals beuken- en eikenhout, maar ook fruit- en notenhout. Bij de zachtere houtsoorten zijn berken-, populieren- en elzenhout geschikt. Fruitbomenhout en zachthout zorgen voor een mildere rooksmak, terwijl hardhout juist een sterk aroma geeft.

Behalve door het stoken van hout kun je een smoker ook verwarmen met houtskool of briketten. In dat geval kun je een rooksmak creëren door houtchips en houtchunks toe te voegen. Houtchips zijn houtsnippers die je tijdens het grillen op de gloeiende houtskool of briketten strooit. De rook die door de verbranding ervan ontstaat, geeft je vlees een lekkere rooksmak. Houtchunks zijn groter, tot ongeveer de grootte van een vuist, die net als houtsnippers op de gloeiende kolen of briketten worden gelegd. Chunks geven langer een rooksmak af dan snippers.

