kurz nachgefragt bei

Katharina Bertl*

American BBQ für daheim

GRILLMEISTERIN KATHARINA BERTL ENTFÜHRT UNS IN DIE WELT DES BARBECUES UND VERRÄT IHRE TIPPS FÜR PURE GAUMENFREUDE VOM ROST

Saftig und zart
Spare Ribs und Pulled-Pork-Burger sind typische BBQ-Gerichte der amerikanischen Südstaaten

Was genau versteht man eigentlich unter American Barbecue?
Also wenn man das mal mit Deutschland vergleicht – es wird ja meistens der Grill angemacht, alles muss schnell fertig sein und eigentlich haben sich alle vorher mit Salat und Baguette satt gegessen. *(lacht)* In Amerika läuft das ganz anders. Grillen ist dort eher ein Tagesevent und wird richtig zelebriert. Es wird indirekt gegrillt, im Smoker oder Kugelgrill. Das bedeutet, dass sehr lange bei niedriger Temperatur gegart wird. Außerdem grillt man große Fleischstücke, zum Teil ganze Rippenstücke vom Rind. So ein Barbecue dauert Stunden, man trifft sich mit der Familie; Nachbarn und Freunde kommen. Es verteilt sich über den ganzen Tag und ist immer eine schöne, gemütliche Feier.

Was sind typische Gerichte?
Ganz klassisch sind Pulled Pork, Brisket, also Rinderbrust und Spare Ribs. Ich grille sehr gerne Pulled Pork – das kennt man ja inzwischen auch in Deutschland auf dem Burger mit Krautsalat. Dafür wird der Schweinenacken etwa drei Stunden im Kugelgrill bei 120 bis 130 Grad geräuchert und anschließend zwei weitere Stunden gegart. Am liebsten nehme ich zum Räuchern übrigens Apfel-, Kirsch- oder Pflaumenholz.

Warum gerade diese Holzarten?
Normalerweise wird in Amerika mit Hickory geräuchert. Das ist etwas herb und der deutsche Gaumen ist nicht so an die Bitterkeit gewöhnt. Und obwohl in Deutschland fast alles mit Buchenholz geräuchert wird, verwende ich einfach lieber Obstgehölze – ich mag die fruchtige Note und den angenehmen Geschmack.

Muss man auch etwas beim Fleisch beachten?
Ja, ganz wichtig: Egal ob Spare Ribs, Pulled Pork, Brisket oder Tri Tip, auch Bürgermeisterstück genannt – ich bereite das Fleisch immer speziell vor. Dafür nehme ich 400 ml Apfelsaft, 100 ml Bratenfond und ein paar Spritzer Teriyaki Sauce, vermische das Ganze und ziehe es auf eine Spritze. Die bekommt man einfach in der Apotheke. Und dann injiziere ich die Tinktur ganz vorsichtig ins Fleisch. Das gibt wirklich einen tollen Geschmack!

Das klingt ja spannend. Und was für Beilagen reichen Sie dazu?
Klassisch wäre für mich Cole Slaw. Am liebsten gebe ich aber eine leicht bayrische Komponente auf meinen Pulled-Pork-Burger, nämlich einen Rotkohlsalat. Einfach den Rotkohl ganz fein hobeln, Schmand und Joghurt zu gleichen Teilen dazugeben. Mit Olivenöl, hellem Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und schön durchkneten. Wer mag, kann noch ein paar Orangenfilets unterheben.

Was sollte man unbedingt einmal ausprobieren?
Da ich gerne Caveman Style grille, lege ich mein Grillprodukt entsprechend gerne direkt in die Glut. Wenn die schon relativ weiß ist, kann man zum Beispiel ganze Lauchstangen hineinlegen. Das hört sich vielleicht erst einmal seltsam an, aber das Gemüse muss außenrum schwarz werden. Dabei drehe ich es zwei- bis dreimal und ziehe danach die schwarze Schicht ab. Dann kann der Lauch klein geschnitten und direkt gegessen werden – man muss ihn nicht einmal würzen. Es ist wirklich der Wahnsinn, wie sich der Eigengeschmack verändert und intensiviert. Das funktioniert auch toll mit Kohlrabi oder Rote Bete und ist natürlich auch super, wenn Vegetarier und Veganer dabei sind.

Auf was dürfen wir uns in diesem Sommer noch freuen?
Haben Sie schon mal von Asado gehört? Dabei werden halbe oder ganze Tiere, wie zum Beispiel Schwein, Lamm oder Ziege auf ein Eisengestell gespannt und das gart dann für Stunden über dem offenen Feuer. Ähnlich wie man es bei uns vom Spanferkelgrill kennt, allerdings noch ein bisschen rustikaler. Gerade in Südamerika ist das ein richtig großes Event – das würde ich demnächst sehr gerne mal anbieten.

Interview: Regina Hemme

KATHARINA BERTL
ZERTIFIZIERTE GRILLMEISTERIN

Was für eine Powerfrau: Als eine von zwei Frauen weltweit ist die 34-Jährige als Grillmeisterin zertifiziert und hat den Sprung in die Nationalmannschaft des deutschen Metzgerhandwerks geschafft.

Fotos: Shutterstock/Asya Nurullina; StockFood/Asya Nurullina, Bauer Syndication; Veronika Bertl (3)