

DARAUF SOLLTEN SIE BEI DER WAHL DES HOLZES ACHTEN

Wenn Sie nicht fertig aufbereitete Chips und Chunks aus dem Handel kaufen wollen, sondern Räucherholz selber machen und Hölzer aus der Natur verwenden möchten, ist darauf zu achten, dass **nicht jedes Holz und jede Holzqualität** auch für das Smoken geeignet ist. Es gibt ein paar Dinge zu beachten, bevor Sie das Holz zum Räuchern von Pulled Pork, Geflügel und Co. einsetzen. Zuerst sollten Sie bei Herstellung darauf achten, dass von den Hölzern **die Rinde entfernt ist**, um zu verhindern das Bitterstoffe freigesetzt werden und Ihr Grillgut diesen Geschmack annimmt. Zudem sollten Sie nur Holz verwenden, das **längere Zeit durchgetrocknet ist**, bevor Sie es verwenden. Zudem sollten diese Hölzer auf **keinen Fall** in Ihrem Grill landen:

- **harzhaltige Hölzer:** die meisten Nadelhölzer wie Fichte, Kiefer etc. eignen sich daher nicht zum Räuchern, da durch die Verbrennung der Harze ein bitterer Geschmack entstehen kann
- **morsches, fauliges, pilzbefallenes Holz**
- **stark ölhaltige Hölzer**, wie Eukalyptus
- **chemisch behandelte Hölzer** und Spanplatten

DIE BELIEBTESTEN RÄUCHERHÖLZER IM ÜBERBLICK

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Ich habe Ihnen daher im Folgenden eine **kleine Übersicht** über die **beliebteste Räucherhölzer** mit ihrem charakteristischen Aromas erstellt und eine kleine **Tabelle, zu welchem Grillgut die Hölzer jeweils gut passen.**

Akazie:	Eher schwaches Raucharoma.
Ahorn:	Leicht rauchiges, aber auch süßliches Raucharoma.
Apfel:	Fruchtiges Raucharoma, das besonders bei Schinken zu empfehlen ist.
Aprikose:	Eher mildes und süßes Raucharoma.
Birke:	Milder, leicht süßlicher Rauchgeschmack.
Birne:	Süßes und holziges Raucharoma.
Buche:	Ausgewogenes Raucharoma.
Eiche:	Schweres Raucharoma.
Erle:	Dezenter Rauchgeschmack mit einem Hauch von Süße.
Esche:	Leichtes Raucharoma.
Flieder:	Sehr leichter, eher blumiger Geschmack. Eignet sich gut zum Räuchern von Meerestieren.
Hickory:	Scharf-rauchiger Geschmack.
Kirsche:	Leicht süßes und fruchtiges Raucharoma.
Mandel:	Nussig-süßes Raucharoma.
Maulbeere:	Vergleichbar mit dem Raucharoma von Apfel, aber weniger süßlich.
Mesquite:	Starkes und erdiges Raucharoma.
Nektarine:	Sehr mildes und leicht süßliches Raucharoma.
Pflaume:	Sehr mildes und süßes Raucharoma.
Orange:	Leichtes Raucharoma mit einer fruchtigen Note.
Pampelmuse:	Sehr fruchtiges und rauchiges Aroma.
Pappel:	Charakteristisches, rauchiges Aroma.
Pecannuss:	Nussig-mildes Raucharoma.
Pfirsich:	Leicht holziges und süßes Raucharoma.
Walnuss:	Äußerst schweres Aroma, das gleichzeitig nussig-süß wirkt.
Weinreben:	Fruchtiges und leicht holziges Aroma.
Zitrone:	fruchtig-scharfes Raucharoma.

Sehr beliebt sind mittlerweile **Räucherholzer**, die aus **Whiskey- und Rotweinfässern gewonnen werden** und dem Grillgut so nochmal eine ganz eigene aromatische Note verleiht. Viele Freunde des Räucherns mischen verschiedene Räucherhölzer für einen intensiveren oder noch spezielleren Räuchergeschmack. **Fertigmischungen** bestehend aus **verschiedenen gut miteinander harmonisierenden Holzarten** gibt es teilweise auch im Fachhandel fertig verpackt.

Welches Räucherholz passt zu meinem Grillgut?	Geflügel 	Gemüse 	Fisch 	Lamm 	Rind/Kalb 	Schwein 
Akazie	X	X		X	X	X
Ahorn	X	X				X
Apfel	X		X		X	X
Aprikose	X		X	X	X	X
Birke	X	X				X
Birne	X					X
Buche	X	X	X	X	X	X
Eiche		X	X	X	X	X
Erle	X	X	X	X		
Esche			X	X	X	X
Flieder				X		
Hickory	X	X		X	X	X
Kirsche	X			X	X	X
Mandel	X			X	X	X
Maulbeere	X				X	X
Mesquite	X	X			X	
Nektarine	X			X	X	X
Pflaume	X			X	X	X
Orange	X				X	X
Pampelmuse	X				X	X
Pappel	X	X		X	X	X
Pecannuss	X			X	X	X
Pfirsich	X			X	X	X
Walnuss				X	X	X
Weinreben	X			X	X	X
Zitrone	X				X	X