

Täglich	Heute	Donnerstag	Freitag	Samstag
UNSER ANGEBOT	ESSEN & TRINKEN	HAUS & GARTEN	VERBRAUCHER	DIGITALES LEBEN
Hier finden Sie Tipps, Trends und aktuelle Termine	Leckeres aus dem Smoker: 70 rauchige Rezepte vom Dürener Grill-Profi	Jetzt säen: Leckerer Herbst- und Wintergemüse aus dem Garten	Wertvolle Tipps: So lohnt sich Klimaschutz im Eigenheim	Mobiles Zahlen: Das Smartphone als Geldbörse benutzen

Köstlichkeiten aus dem Smoker

70 rauchige Rezepte und viele Tipps hat der Dürener Grill-Profi Markus Kaufer in seinem Buch zusammengestellt.

VON SANDRA KINKEL

AACHEN Pimientos mit Fenchelwurstfüllung, angeräuchertes Rote-Beete-Carpaccio, glasierter Spanferkelbauch, Bierdosen-Hähnchen und süßes Affenbrot – schon beim Durchblättern von Markus Kaufers erstem Grillbuch „Smoker“ läuft einem das Wasser im Mund zusammen. 160 Seiten, 70 rauchige Rezepte und jede Menge Tipps zur Zubereitung von Köstlichkeiten im Smoker, also einem Holz- oder Kohlebefeuerter Ofen, in dem Speisen im heißen Rauch gegart oder geräuchert werden, machen Lust auf Köstliches vom Rost.

14 verschiedene Grills

Kaufer ist 42 Jahre alt, verheiratet, Vater von fünf Kindern, gelernter Hotelfachmann und Diplom-Kaufmann. Heute arbeitet er im Controlling von Deutschlands ältester Heizungsfirma in Aachen und ist das, was man im besten Sinne als „Grill-Freak“ bezeichnen kann.

Vor neun Jahren hat der Dürener seine Liebe zum Grillen entdeckt und sich einen Smoker zugelegt. Heute stehen in seinem Garten 14 verschiedene Grills, unter anderem ein Kugelgrill, ein Kamingrill,



Grillen ist seine Leidenschaft: Buch-Autor Markus Kaufer (kleines Foto) mag besonders die Zubereitung im Smoker.

FOTOS: KIN, EMF-VERLAG, ADOBESTOCK



Das Buch: Markus Kaufer, „Smoker – Ja, ich grill!“, erschienen im EMF-Verlag, 22 Euro.

ein Gas- und ein Keramikgrill, ein südamerikanischer Braai, zwei Camping-Grills, ein Oberhitze-Grill und eine Feuerplatte, die sich besonders gut für die Zubereitung von Kurzgebratenem und Gemüse eignet.

Er betreibt mit „0815bbq“ einen Food-Blog, hat einen eigenen YouTube-Kanal und ist – natürlich – auf Facebook und Instagram unterwegs. Der Grill-Kenner spricht von mehr als 250.000 Followern – alle Kanäle in den Sozialen Medien zusammengerechnet.

„Als ich im vergangenen Jahr mit Fernsehkoch Björn Freitag eine Fernsehsendung übers Grillen gemacht habe“, erzählt Kaufer, „habe ich danach das Angebot des Verlags für das Buch bekommen.“ Und ob-

wohl Kaufer so erfolgreich im Netz unterwegs ist, hat er nicht lange überlegt. „Ich stehe unglaublich auf Büchern. Und natürlich ist es auch gut, wenn jetzt Menschen auf mich aufmerksam werden, die nicht so Internet-affin sind.“

Perfekte Entschleunigung

Als dann klar war, dass er ein Buch über das Grillen im Smoker schreiben soll, waren auch die letzten Zweifel verschwunden. „Die Arbeit mit dem Smoker macht am meisten Spaß. Es dauert lange, man braucht offenes Feuer.“ Früher hätte man vielleicht in Zusammenhang mit diesem Outdoor-Ofen von der perfekten Entschleunigung des Alltags

gesprochen. In Zeiten des Lockdowns ist der Smoker perfekt für alle, die richtig lange draußen bleiben wollen. Das Koch- oder besser das Grillbuch von Markus Kaufer besticht vor allem durch drei Dinge: Zu allen Gerichten, die von Foodstylist Manuel E. van de Kerkhof sehr ansprechend und äußerst appetitlich in Szene gesetzt wurden, gibt es tolle Fotos von Ela Rütter, die sofort Lust zum Nachgrillen machen. Die Rezepte sind einfach und passen immer auf eine Seite, lange Einkaufslisten oder komplizierte Zubereitungsarten sucht man vergebens. Außerdem sind die Zutaten ohne Probleme in allen gut sortierten Supermärkten zu erhalten. „Mir war es wichtig, dass Anfänger und Fortge-

schriftene mit dem Buch etwas anfangen können“, sagt Kaufer. „Und dass die Geling-Garantie meiner Rezepte möglichst hoch ist.“

Schön auch, dass Kaufer in seinem Buch mit dem Vorurteil aufräumt, dass Grillen nur etwas für Fleisch-Liebhaber ist. Im Gegenteil: Mit Wassermelone aus dem Smoker, sechs Stunden geräucherter Ananas und kalt geräuchertem Käse kommen auch Vegetarier voll auf ihre Kosten. Und an den kleinen Fleischbällchen, die Markus Kaufer mit Käse füllt, haben sicher auch kleinere Kinder großen Spaß. Übrigens funktionieren die meisten Smoker-Gerichte auch im Backofen – nur fehlt dann das charakteristische Raucharoma.

KURZ NOTIERT

Aufschlagen und Brutzeln mit Sprudel

BONN Natürliches Mineralwasser ist nicht nur ein Durstlöscher. Auch beim Kochen und Backen leistet es gute Dienste und das ganz ohne Kalorien. Darauf weist die Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM) hin. Um etwa Fisch oder Fleisch zu garen, gibt man kohlensäurehaltiges Mineralwasser in eine beschichtete und erhitzte Pfanne. Das Wasser kurz aufschäumen lassen und dann die Fisch- oder Fleischstücke darin garen. Suppen, Saucen und Dips werden auch ohne Zugabe von Sahne oder Schmand cremig, wenn man sie mit einem Schuss Mineralwasser aufschlägt. Beim Backen kann das Wasser oft einen Teil der Milch ersetzen. (dpa)

Obst am Straßenrand nicht höher belastet

DÜSSELDORF Äpfel, Heidel- oder Stachelbeeren: Wer gesundheitliche Bedenken hat, selbst gepflücktes Obst aus dem öffentlichen Straßenland oder Parks zu essen, kann beruhigt sein. Stadtoft hat keine höhere Schwermetallbelastung als das Obst aus dem Supermarkt, gibt die Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen Entwarnung. Allerdings sei es bei Kräutern und Beeren besser, wenn sie mindestens zehn Meter abseits des Stadtverkehrs wachsen. Grundsätzlich sollte man alle selbst gepflückten Früchte vor dem Verzehr gründlich waschen und auf Schimmel und Madenbefall überprüfen. Auch rechtlich spricht nichts gegen das Sammeln von frei zugänglichem Obst auf öffentlichem Grund. Orientierung gibt auch die Plattform mundraub.org. (dpa)

Beim Aufwärmen von Reis auf Hygiene achten

MÜNCHEN Wer gekochten Reis aufbewahren und wieder erwärmen möchte, muss penibel auf Hygiene achten. Denn Reis enthält fast immer sporenbildende Bakterien vom Typ *Sporobolus cereus*, warnt die Verbraucherzentrale Bayern. „Die Sporen dieser Bakterien werden beim Erhitzen nicht abgetötet. Aus ihnen können sich während der Aufbewahrung neue Bakterien entwickeln, die Giftstoffe bilden“, erklärt Verbraucher- und Ernährungsexpertin Susanne Moritz. Wichtig sei, dass der Reis im Kühlschrank rasch abgekühlt oder bei über 65 Grad warmgehalten wird. So kann man verhindern, dass Keime wachsen oder Sporen auskeimen. (dpa)

Drei Länder Schmeck

UNSER REZEP T DER WOCHE

Mit freundlicher Unterstützung von

Ein Klassiker für Kindergeburtstage: Kalter Hund

Mit Butterkeksen und dunkler Schokoladencreme schmeckt dieser Kuchen seit Jahrzehnten Groß und Klein.

Diesen einfachen Kuchen ohne Backen kennt Charlotte Körner aus Linnich-Tetz noch aus ihrer Kindheit. Damals durfte er beim Kindergeburtstag niemals fehlen. Mittlerweile hat das Rezept einen Platz im Familienkochbuch – und zu Familienfesten gibt es oft eine ganz besondere Variante: Sie streicht dann kleine, quadratische Pralinenformen mit heißer Kuvertüre ein (damit die Pralinen sich besser lösen) und füllt anschließend schichtweise die Schokocreme für Kalten Hund und Mini-Butterkekse hinein. So entstehen köstliche kleine Pralinen. Im Rheinland ist der kalte Kuchen übrigens teilweise auch als „Kalte Schnauze“ bekannt.

- Zutaten**
- 150 Gramm Kokosfett
 - 100 Gramm Vollmilchkuvertüre
 - 250 Gramm Puderzucker
 - 60 Gramm Kakaopulver
 - 1 Teelöffel Pulverkaffee

- 2 Eier und 1 Prise Salz
- 1 Schuss Rum (optional)
- ca. 30 Butterkekse

Zubereitung

1. Das Kokosfett und die Vollmilchkuvertüre vorsichtig in einem Topf



Stand früher regelmäßig auf dem Kaffeetisch: Kalter Hund.

FOTO: YVONNE CHARL

- erhitzen bis beides geschmolzen ist.
- 2.** Kakaopulver, Puderzucker, Kaffeepulver, eine Prise Salz und zwei Eier in einer Schüssel gut miteinander verrühren.
 - 3.** Anschließend das heiße Fett mit der Kuvertüre unterrühren und alles sehr gut vermischen.
 - 4.** Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen.
 - 5.** Nun abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in der Kuchenform schichten. Unten mit Schokolade beginnen. Oben kann optional mit Schokocreme oder Keksen abgeschlossen werden.
 - 6.** Den Kuchen für mindestens drei Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Danach ist die Schokocreme fest und der Kuchen kann in Scheiben geschnitten werden.

Mehr neue Rezepte und Tipps in unserem kostenlosen Newsletter: dreiländerschmeck.de/newsletterabo

MITMACHEN

Wir suchen Ihre Lieblingsrezepte!

Schicken Sie uns Ihr bestes Rezept für den Sommer per Mail (rezepte@dreiländerschmeck.de), unter www.dreiländerschmeck.de/mitmachen oder per Post an **Medienhaus Aachen GmbH Redaktion Dreiländerschmeck Dresdener Straße 3 52068 Aachen**

Bitte Name, Adresse und Telefonnummer nicht vergessen. Mit der Übermittlung Ihres Textes bestätigen Sie, dass Sie die Urheberrechte besitzen und der Veröffentlichung zustimmen. Datenschutzhinweise unter medienhausaaachen.de/datenschutz

Was alles nicht in die Mikrowelle gehört

MÜNCHEN Nicht alle Lebensmittel eignen sich für die Erhitzung in der Mikrowelle. Dazu gehört vor allem leicht Verderbliches wie rohes Geflügel. Der Grund: Mikrowellen bewirken eine ungleichmäßige Temperaturverteilung. „Ist das Lebensmittel an manchen Stellen nicht ausreichend erhitzt, kann das zum Hygienrisiko werden“, warnt Andrea Danitschek von der Verbraucherzentrale Bayern. Die Temperaturen müssten im Inneren des Garguts für mehrere Minuten mindestens 70 Grad erreichen. Nur so werden Krankheitserreger abgetötet. Das gilt auch beim Erwärmen von Nudeln, Reis oder Kartoffeln. (dpa)

KONTAKT

Bei Fragen zu dieser Seite:

☎ 0241 5101-300

🕒 Mo.-Fr. 10-18 Uhr

✉ serviceseiten@medienhausaaachen.de