

**BRUNSHOLZ**



**Grillplanks**

Western Red Cedar

## Unsere Grillplanks

### Eine Einladung zum Grillen

Von den Ureinwohnern Kanadas erfunden, erfreut sich das „Plank-Grillen“ heute großer Beliebtheit.

Fisch, Fleisch und Gemüse werden dabei auf der Planke gegart und nehmen so Holzaroma und Rauchgeschmack an. Aufgrund ihres Aromas und der ihr zugesprochenen Heilfähigkeit war die Rotzeder bei den Ureinwohnern Nordamerikas besonders beliebt. Von ihnen auch „Tree of Life“ genannt, spielte sie im Leben der Ureinwohner eine wichtige Rolle für den Haus- und Bootsbau sowie für ihre Totems. Aus der Rinde flochten sie Körbe und Stoffe.

Gegrillt wurden hauptsächlich Lachs und anderer Fisch, denn Fisch und Meeresfrüchte lassen sich besonders gut auf Planken grillen. Hierzu werden die Holzbretter in Wasser eingelegt, bis sie durchgezogen sind (ca. 2-5h) und anschließend für etwa fünf Minuten kurz bei hoher Temperatur angewärmt, bis sich Rauch entwickelt.

Nun wird die Oberseite der Planke mit Öl bestrichen, die Speisen aufgelegt und bei mittlerer Temperatur (180-220°C) gegart.

Bei geschlossenem Deckel verdampfen die Aromastoffe des Holzes und werden vom Grillgut aufgenommen. Beim Einlegen der Planken kann auch mit verschiedenen Flüssigkeiten wie Whisky, Wein oder Bier experimentiert werden. Ebenso kann die Dauer des Einlegens variiert werden. Kurze Zeiten führen hierbei zu größerer Rauchentwicklung, da das Holz schneller zu schmoren beginnt. Flammen werden mit Wasser gelöscht.

Nach dem Grillen kann die Planke mit Wasser gereinigt und wiederverwendet werden. Selbstverständlich ist Ihre Grill-Planke unbehandelt und naturbelassen. Sie stammt aus den zertifizierten und nachhaltig bewirtschafteten Küstenwäldern auf Vancouver Island – dem Ursprungsgebiet des „Plank-Grillens“.

Wir wünschen Ihnen ein tolles Grill-Erlebnis und einen guten Appetit!

Ihr BRUNSHOLZ - Team

