



Vlammend van start met de

# KAMADO

Handleiding en recepten

Ein fulminanter Start mit dem

# KAMADO

Anleitungen und Rezepte

# INLEIDING

Een korte introductie over de Kamado

Gefeliciteerd, je staat op het punt om koken naar een hoger level te brengen. Je hebt de eerste stap al gezet: de aanschaf van een Kamado. Maar wat kun je hier nou allemaal mee? **Bakken, braden, stomen, grillen, roken, slow cooking.**

Eigenlijk alles op het gebied van koken!

Je kunt natuurlijk niet wachten om je gloednieuwe Kamado aan te steken en ervan te smullen, maar voordat je begint: lees eerst even dit boekje. Een Kamado is namelijk niet zomaar een barbecue. Maak je geen zorgen: iedereen kan koken met een Kamado. We leggen je alles uit wat je moet weten, zodat jij goed voorbereid aan je Kamado-ervaring kan beginnen!

We wensen je veel  
kookplezier!



## Een stukje geschiedenis

De Kamado vindt zijn roots in Japan en China. Het koken met een Kamado is een traditionele Japanse manier en gaat duizenden jaren terug. De eerste verplaatsbare Kamado was de Mushikamado. Dit was een soort pot van terracotta waar toendertijd voornamelijk rijst mee gestoomd werd, vaak tijdens speciale gelegenheden.

Na de Tweede Wereldoorlog namen veel Amerikaanse soldaten een Kamado mee naar huis vanuit het Oosten. Hiermee introduceerde de Kamado zich in Amerika en won het keramisch barbecueën aan populariteit.

Ook in Nederland heeft de Kamado de laatste jaren zijn intrede gedaan en met succes.



## De onderdelen

Vrijwel elke keramische barbecue bestaat uit dezelfde basisonderdelen.

- Als eerste een keramische vuurschaal die de warmte goed kan vasthouden.



- Onderin ligt een rooster met gaatjes waarop de houtskool komt te liggen.



- De temperatuur wordt geregeld door twee ventilatieopeningen. De regelbare margrietschijf bovenop de barbecue.



En de luchtschuif onderaan waardoor er lucht aangezogen kan worden.



- Een thermometer waarop je kunt zien hoe warm je barbecue is.



- Een rooster waarop je het vlees plaatst.



Daarnaast kan de Kamado nog extra onderdelen hebben afhankelijk van het type.

## Wat kun je nu allemaal met je Kamado?

**Roken:** Je kunt je Kamado verhitten en op een lage temperatuur houden. Dit kan met een gewone BBQ niet. Op lage temperatuur kun je vervolgens rustig een stuk vlees of vis roken, met behulp van rookhout.

**Slow cooking (langzaam garen):** Een rosbief garen of pulled pork maken? Dat doe je met slow cooking. Je verhit de Kamado op relatief lage temperatuur ( $\pm 100-110$  °C) en gaart het vlees geleidelijk aan gaar.

**Braden (ovengerechten):** Door de sluiting werkt je Kamado BBQ ook perfect als oven. Zet je gerecht in een aardewerk schaal op je

grillrooster, sluit de Kamado..en klaar is Kees. Ook hier weer geen verlies van smaak, wat je vlees, vis of ander ovengerecht goed zal doen!

**Grote stukken vlees grillen:** Door het hoge deksel van een Kamado is deze ideaal voor grotere stukken vlees of vis. Denk aan een stuk buikspek of een hele kip (chicken on a beer can bijvoorbeeld!).

**Stomen:** Doordat je etenswaren van het directe vuur kunt houden, kun je deze ook gaarstomen. Plate Setter erop en stomen maar.

**Bakken:** Je kunt van alles bakken op je Kamado. Van hele broden tot aan naanbrood of wraps, je brood zal een overheerlijke smaak krijgen.

# VOORBEREIDEN

Wat je moet weten voordat je de Kamado aansteekt



## Aan de slag!

De eerste stap die je moet gaan zetten is het in elkaar zetten van de Kamado barbecue. Hiervoor hoef je echt geen techneut te zijn: het bestaat vooral uit het aandraaien van schroeven. Bekijk de handleiding van jouw Kamado model op onze website.



Of ga naar: [amagard.com/nl/buitenleven/kamado-bbq](https://amagard.com/nl/buitenleven/kamado-bbq)



Of ga naar: [amagard.com/be/buitenleven/kamado-barbecue](https://amagard.com/be/buitenleven/kamado-barbecue)

## Op hete kolen

Daar sta je dan met je gloednieuwe Kamado. Heb je wel gedacht aan houtskool? Houtskool is de brandstof voor je Kamado.

Er bestaan veel soorten houtskool voor barbecues. Goede houtskool voor de Kamado is van écht (hard)hout waaraan verder niets is toegevoegd en heeft mooie grote stukken.

Gebruik zeker **GEEN** briketten: hiermee komt je Kamado nooit op temperatuur.

Uiteraard is de houtskool op onze shop uitstekend geschikt voor elke Kamado!

Door grote stukken houtskool te gebruiken gloeit en brandt het geleidelijk en kan de temperatuur geregeld worden met de Kamado.



## Eerst even dit

Voordat je jouw Kamado voor de eerste keer gaat aansteken, zijn er een paar belangrijke punten waar je rekening mee moet houden. Een Kamado is gemaakt van keramiek: dit materiaal moet wennen aan hoge temperaturen. We raden aan om de eerste 5 keren barbecueën niet hoger dan 250°C te gaan en de BBQ minstens een uur te gebruiken.

Pas daarna is de Kamado klaar om tot hoge temperaturen te gaan (350 - 400°C). Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen moet je goed opletten. Als je het deksel in één keer helemaal opendoet kan een steekvlam ontstaan. Til het deksel daarom eerst een paar cm op en wacht even zodat er lucht bij kan komen én gebruik barbecue-handschoenen voor eigen veiligheid!

Je kunt op verschillende temperaturen koken. Dit doe je met de luchtschuif aan de onderkant en de margrietschijf aan de bovenkant. Hoe minder lucht, hoe lager de temperatuur.



# GEBRUIKEN

## Het aansteken en gebruiken van de Kamado



## De vlam erin!

Tijd om je Kamado aan te steken!

- 1 Zet vóór het aansteken de luchtschuif onderaan en de margrietschijf bovenop de barbecue volledig open.
- 2 Het vullen van de Kamado doe je met grote stukken houtskool. Vul de vuurschaal voor ongeveer tweederde met houtskool, bovenop het houtskool rooster.
- 3 Controleer nog even de houtskool: of er niet per ongeluk andere materialen tussen zitten. Zorg ook dat er geen gruis van de houtskool het luchtgat blokkeert.

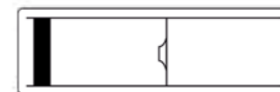
4 Het aanmaken van de houtskool doe je het beste met bruine aanmaakblokjes van geperst zaagsel, een aanmaakwokkel óf droog rookhout. Gebruik zeker GEEN witte chemische aanmaakblokjes, je eten gaat er chemisch van smaken. Het aanmaakmateriaal leg je bovenop tussen de houtskool. Verspreid 3 aanmaakblokjes in een driehoek op je houtskool zodat deze goed verdeeld zijn.

5 Steek de aanmaakblokjes aan met een lange lucifer of lange aansteker. We willen een gele vlam zien en zo weinig mogelijk rook. Wacht nu tot de aanmaakblokjes volledig zijn opgebrand, de temperatuur gaat nu naar beneden. Geen zorgen, zodra de houtskool gaat branden gaat de temperatuur oplopen.

## Temperatuur regelen

- 6 Je kunt het aanmaakmateriaal laten branden met gesloten deksel. Zodra je aanmaakblokjes en houtskool een geel-oranje gloedkern hebben kunnen we de temperatuur gaan regelen.
- 7 Het regelen van de temperatuur met een Kamado doe je door meer of minder zuurstof toe te voegen met de luchtschuiven. Daarom moet het deksel zo veel mogelijk gesloten zijn. Dus tijdens het koken: keer het vlees, sluit het deksel.

8 Kies eerst een stand van de onderste schuif:



### Langzaam garen

Zo gesloten mogelijk, een vingerbreedte opening.



### Grill

Twee of drie vingerbreedtes opening.



### Brood- en pizzabakken

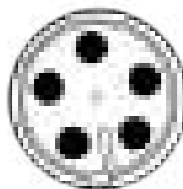
Helemaal open. Draag wel gesloten schoenen: er kan heet houtskool uit de schuif vallen.

9 Vervolgens kies je een stand van de margrietschijf:



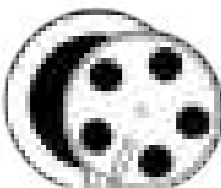
### Onder de 100 °C

Zo gesloten mogelijk, gaatjes een kwart open. Zo kun je ook je temperatuur naar beneden krijgen bij alles boven de 100 °C.



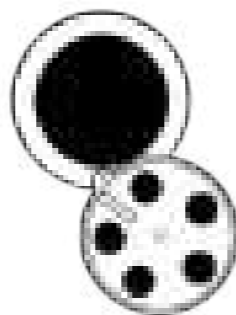
### 120 °C - 200 °C

Gaatjes helemaal open. Voor een constante temperatuur.



### Boven de 200 °C

Schijf kwart open en open gaatjes. Temperatuur kan met beleid verhoogd worden.



### Pizza en snel opstoken

Geheel open: wordt intens verhit. Temperatuur is moeilijk naar beneden te krijgen.

### TIP!

Pas de standen tijdens het koken aan met kleine tikjes, ga niet van helemaal open naar helemaal dicht. Geef je Kamado even de tijd op de juiste temperatuur te komen. Temperatuur laten dalen met een Kamado is lastig, laat je temperatuur dus langzaam oplopen.

## Wat eten we vandaag?

De temperatuur die je moet aanhouden is verschillend per bereiding. Voor het beste resultaat van het vlees is het aan te raden de temperaturen in dit overzicht aan te houden: hoe je de Kamado op temperatuur brengt lees je op de vorige pagina.

Bereiding	Temperatuur
Roken	65 - 135 °C
Bakken, stoven en roosteren	135 - 175 °C
Grillen en pizza maken	175 - 260 °C
Intens verhitten	260 - 400 °C





## Vis

Vis bereid je op een andere manier dan vlees. Bij een kerntemperatuur van 50 °C kan dit al gaar zijn.

## Schaal- en schelpdieren

Bij schaal- en schelpdieren kun je er vanuit gaan dat het gaar is bij een kerntemperatuur van 50 °C.

## Blank vlees

Voor blank vlees zoals kip en varkensvlees moet de kerntemperatuur hoger dan 70 °C zijn. Boven deze temperatuur is de kans op bacterieën klein.



## Kerntemperatuur bij benadering

### Vis, schaal- en schelpdieren

Rauw, lauwwarm	30-40 °C
Licht gegaard	40-45 °C
Glazig	45-50 °C
Gaar	Boven 50 °C

### Rood vlees

#### Rund, lam, wild, tamme eendenborst

Bleu, lauwwarm	42-47 °C
Rare	48-50 °C
Medium rare	51-53 °C
Medium well	58-62 °C
Well done	Boven 63 °C
Stoofvlees	Boven 85 °C

### Varkensvlees

Licht rosé	63-67 °C
Gaar	Boven 67 °C
Pulled pork, spare ribs	Boven 85 °C

### Blank gevogelte

#### Kalkoen, kip parelhoen

Gaar	Boven 70 °C
------	-------------

## Klaar met koken

Ben je klaar met koken op je Kamado, sluit dan het deksel en sluit alle luchtschuiven volledig. Doordat er geen zuurstof bij het vuur kan komen zal dit vanzelf doven. Gooi **nooit** water over de hete kolen: het keramiek in je Kamado kan door water beschadigen. Gooi je houtskool niet meteen weg: je kunt deze nog een keer gebruiken. Verwijder regelmatig met de aspoek het as onderin de barbecue. Kamado's kunnen probleemloos het hele jaar buiten staan. Bij sommige Kamado's kan er wel wat gaan roesten, zet hem daarom bij geen gebruik in een schuur, onder een afdak of gebruik een hoes.

Het is aan te raden zo af en toe je Kamado schoon te branden. Hierbij stook je de Kamado op tot 300 °C zonder dat je er eten mee bereidt. Dit brandt al het keramiek schoon. Laat ook de accessoires zoals het grillrooster en Plate Setter erin liggen, deze branden ook schoon. Ook raden we aan de Kamado om de 5 - 10 keer schoon te vegen. Haal alle onderdelen eruit en veeg deze goed schoon met een stoffer.



## Safety first

Zoals met elke barbecue ben je met de Kamado bezig met vuur. We geven je een aantal veiligheidswaarschuwingen en tips:

- Het is niet de bedoeling dat je een Kamado binnenshuis gaat opstoken.
- Laat je aangestoken Kamado nooit onbeheerd achter.
- Gebruik een Kamado nooit in een kleine ruimte: dan loop je kans op koolmonoxidevergiftiging.
- Gebruik nooit benzine, terpetine, alcohol of andere vergelijkbare chemische stoffen om je Kamado aan te steken.
- Zorg dat de Kamado op minstens 2 meter afstand staat van brandbare voorwerpen.
- Gebruik je Kamado nooit op brandbare oppervlakken zoals droog gras, boomschors, hout, etc.
- Verplaats de Kamado niet als deze heet is en raak de buitenkant niet aan.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand als je de Kamado gebruikt.
- Let op: als je het deksel in één keer opent tijdens het koken kan een steekvlam ontstaan. Til het deksel eerst een paar cm op zodat er lucht bij kan komen.
- Verwijder nooit het vilt langs de randen van de Kamado: deze zorgen voor een juiste afsluiting.
- Controleer regelmatig de bouten en scharnieren van je Kamado.

# 3 STARTERSRECEPTEN

Makkelijke en snelle recepten om mee te starten

# Broodje hamburger

met eigengemaakte barbecuesaus



Klinkt simpel. En dat is het ook. Maar door de broodjes op de Kamado af te bakken krijgen óók de broodjes die heerlijke barbecuesmaak! Ook anders is de gegrilde ui. Per broodje hamburger heb je nodig:

## Ingrediënten

- 1 afbakbroodje of hamburgerbroodje naar keuze, niet te klein
- 1 hamburger naar keuze (of maak deze zelf..!)
- 1/2 ui
- 3 plakjes augurk
- Optioneel extra beleg
- Plakje kaas (bijv. cheddar)
- Plakje tomaat
- Blaadje sla

*Voor je eigengemaakte barbecuesaus:*

- ± 3 eetlepels Tomatenketchup
- Scheutje worchestersaus
- Paprikapoeder, chilipoeder of tabasco (wat je in huis hebt)
- Optioneel: klein scheutje whiskey

## Bereiding

Maak je Kamado BBQ aan en zorg dat deze ± 200 graden is. Bak de broodjes af in de kamado (niet op direct vuur, gebruik je Plate Setter). Snijd van de ui(en) enkel de boven- en onderkant af, laat het vel zitten! Rooster de ui(en) op de kamado totdat ze een beetje zacht worden (niet op direct vuur). Laat ze even afkoelen en verwijder dan het vel. Snijd ze in ringen. Rooster de hamburger(s) op de kamado. Tijdens het roosteren kun je de augurk snijden en eventueel ander beleg als tomaat, sla en kaas klaarleggen. Is de ui klaar, doe de uienringen dan in een steelpannetje, bak ze kort en blus ze dan af met de tomatenketchup, worchestersaus, het paprikapoeder/chilipoeder of de tabasco. Hier komt de whiskey van pas: een scheutje erbij geeft de saus nét dat beetje extra. Saus klaar! Leg de hamburger op je broodje, beleg erop, barbecuesaus erop..smullen maar!

# Vis op Spaanse wijze

in olie gebakken met knoflook,  
paprikapoeder en citroensap

Dat een Kamado de perfecte oven is bewijst dit recept. Houd je niet van knoflook, dan kun je deze weglaten of vervangen door bijv. uienringen. Benodigdheden voor twee personen:

## Ingrediënten

- 2 visfilets van witvis (bijv. kabeljauw)
- 4 tenen knoflook
- 2 tl paprikapoeder of chilipeper voor wat meer pit
- 1/2 citroen
- Aardewerk schaal
- Olijfolie
- Snufje zout

## Bereiding

Maak je Kamado aan en zorg dat deze  $\pm 170$  graden is. Snij de knoflook in smalle reepjes. Pers het citroensap. Giet olie in de schaal (een laagje van  $\pm 1$  cm). Wees niet zuinig, want de olie gaat voor de smaak zorgen. Leg de vis in de schaal. Verdeel de knoflookreepjes over de vis en de olie en giet het citroensap erin. Strooi er paprikapoeder overheen. Zet de schaal op het grillrooster en laat deze rustig gaar bakken. Tip: giet af en toe een lepel van de knoflookolie over de vis. Eet smakelijk!

Ben je met meer personen: geen probleem, je kunt het recept uitbreiden naar meer personen, al naar gelang hoeveel vis er in je schaal past.

# Ensalá asá

Andalusische salade van gegrilde groenten



Eenvoudiger kan het eigenlijk niet. En daar staat de Zuid-Spaanse keuken ook om bekend. Niet te veel poespas, maar vooral de smaken van de groente én van de barbecue vangen. Hoe? Veel olijfolie!  
Benodigheden voor twee personen:

## Ingrediënten

2 à 3 rode puntpaprika's  
3 uien  
Olijfolie  
Snufje zout  
Optioneel: 1 extra groene paprika

## Bereiding

Verhit je Kamado tot ± 250 graden. Gril de puntpaprika's in zijn geheel. Houd de paprika's goed in de gaten en haal ze eraf als ze bijna zwart blakeren. Heb je een grote Kamado, dan passen de uien erbij, anders bak je die hierna. Snij de boven-en onderkant van de ui, laat het vel zitten! Rooster de ui(en) op de Kamado totdat ze zacht worden (niet op direct vuur). Meestal komt dan de kern van de ui naar buiten, dit is het moment om ze eraf te halen. Laat ze even afkoelen en verwijder dan het vel. Snijd ze in ringen. Snijd de paprika in ringen. Doe de groenten in een schaal met flink wat olie. Wees niet zuinig, want de olie gaat voor de smaak zorgen! Beetje zout erbij, en klaar is je gegrilde salade!

# EINLEITUNG

Eine kurze Einführung über den Kamado

Herzlichen Glückwunsch, Sie sind dabei, das Kochen auf die nächste Stufe zu bringen. Den ersten Schritt haben Sie bereits gemacht: den Kauf eines Kamado. Stellt sich die Frage, was man damit alles machen kann? **Backen, Braten, Dünsten, Grillen, Räuchern, Slow Cooking.**

Im Grunde alles, was mit Kochen zu tun hat!

Sie können es kaum erwarten, Ihren brandneuen Kamado anzuzünden und in den Genuss der Leckereien zu kommen, bevor Sie das jedoch tun, sollten Sie erst diese Anleitung lesen. Ein Kamado ist schließlich nicht einfach nur ein Grill. Keine Sorge: Jeder kann mit einem Kamado kochen. Wir erklären Ihnen alles, was Sie wissen müssen, damit Sie gut vorbereitet Ihr Kamado-Erlebnis beginnen können!

Wir wünschen Ihnen  
viel Spaß beim  
Kochen!



## Ein Stück Geschichte

Der Kamado hat seine Wurzeln in Japan und China. Das Kochen mit einem Kamado ist eine traditionelle japanische Methode, die Tausende Jahre zurückreicht. Der erste transportable Kamado war der Mushikamado. Dabei handelt es sich um eine Art Terrakotta-Topf, der damals zum Dämpfen von Reis zu besonderen Anlässen verwendet wurde.

Nach dem Zweiten Weltkrieg brachten etliche amerikanische Soldaten einen Kamado aus dem Osten mit nach Hause. Damit wurde der Kamado in Amerika eingeführt und das Grillen mit Keramik gewann an Popularität.

Der Kamado hat in den letzten Jahren auch in Deutschland erfolgreich Einzug gehalten.



## Die Komponenten

Fast jeder Keramikgrill besteht aus den gleichen Grundkomponenten.

- Im Inneren des Grills befindet sich die keramische Feuerschale, die die Wärme gut festhält



- An der Unterseite befindet sich ein Gitter mit Löchern, auf das die Holzkohle gelegt wird.



- Die Temperatur wird über zwei Lüftungsöffnungen geregelt. Der verstellbare Rauchabzug an der Oberseite des Grills



und der Lüftungsschieber an der Unterseite, wodurch Luft angesaugt wird.



- Ein integriertes Thermostat verschafft Einblick in die aktuelle Innentemperatur des Grills.



- Ein Gitter für das Fleisch.



Abhängig vom Typ kann der Kamado noch zusätzliche Teile haben.

## Was kann man alles mit dem Kamado machen?

**Räuchern:** Sie können Ihren Kamado aufheizen und auf einer niedrigen Temperatur halten.

Das ist mit einem normalen Grill nicht möglich.

Anschließend können Sie ein Stück Fleisch oder Fisch bei niedriger Temperatur mit Holz räuchern.

**Slow Cooking (Langsames Garen):** Ein Roastbeef oder Pulled Pork zubereiten? Das gelingt am besten mit langsamem Garen. Dazu wird der Kamado auf eine relativ niedrige Temperatur ( $\pm 100-110$  °C) aufgeheizt und das Fleisch langsam gegart.

**Braten (Ofengerichte):** Durch Abschließen funktioniert der Kamado BBQ auch perfekt als Ofen. Stellen Sie Ihr Gericht in einer Keramikschale auf den Grill,

schließen Sie den Kamado...und das war' s. Es gibt keine Geschmacksverluste, was Ihrem Fleisch, Fisch oder anderen Ofengerichten zugutekommt!

**Große Fleischstücke grillen:** Durch Abschließen funktioniert der Kamado BBQ auch perfekt als Ofen. Stellen Sie Ihr Gericht in einer Keramikschale auf den Grill, schließen Sie den Kamado und das war' s. Es gibt keine Geschmacksverluste, was Ihrem Fleisch, Fisch oder anderen Ofengerichten zugutekommt!

**Dämpfen:** Da die Speisen von der direkten Flamme ferngehalten werden können, lassen sie sich auch dämpfen. Plate Setter auflegen und schon kann gedämpft werden.

**Backen:** Auf dem Kamado kann alles Mögliche gebacken werden. Ob ganze Brote, Naan-Brot oder Wraps, das Brot schmeckt einfach köstlich.

# VORBEREITUNG

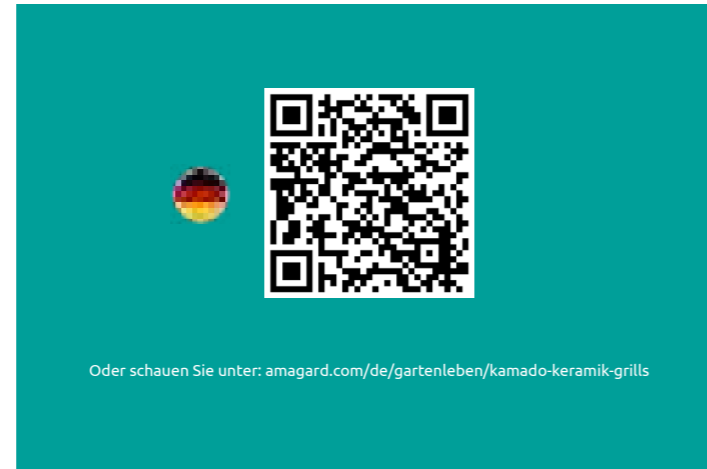
## Was müssen Sie wissen, bevor Sie den Kamado anzünden?





## Auf geht's!

Der erste Schritt ist der Zusammenbau des Kamado-Grills. Dazu muss man kein Techniker sein: Es geht hauptsächlich um das Anziehen von Schrauben. Sehen Sie sich die Bedienungsanleitung für Ihr Kamado-Modell auf unserer Website an.




## Auf heißen Kohlen

Da stehen Sie nun vor Ihrem brandneuen Kamado. Haben Sie an Holzkohle gedacht? Als Brennstoff für Ihren Kamado ist Holzkohle unverzichtbar. Es gibt viele Sorten Holzkohle für Grills.

Gute Holzkohle für den Kamado wird aus echtem (hartem) Holz hergestellt, dem nichts anderes hinzugefügt wurde, und hat schöne große Stücke. Verwenden Sie KEINE Briketts: Sie bringen den Kamado nicht auf Temperatur. Die Holzkohle in unserem Shop ist übrigens optimal für jeden Kamado geeignet!

Durch die Verwendung großer Holzkohlestücke glüht und brennt es nach und nach und die Temperatur kann mit dem Kamado geregelt werden.



Durch die Verwendung großer Holzkohlestücke glüht und brennt es nach und nach und die Temperatur kann mit dem Kamado geregelt werden.

## Zunächst einmal

Bevor Sie Ihr Kamado zum ersten Mal anzünden, sollten Sie einige wichtige Punkte beachten.

Ein Kamado ist aus Keramik gefertigt.

Dieses Material muss sich an hohe Temperaturen gewöhnen. Wir empfehlen, die ersten 5 Mal 250°C nicht zu überschreiten und den Grill mindestens eine Stunde lang zu benutzen.



Erst dann ist der Kamado für die hohen Temperaturen (350 - 400°C) bereit. Bei hohen Temperaturen ist beim Öffnen des Deckels Vorsicht geboten. Das plötzliche vollständige Öffnen des Deckels auf einmal kann eine Stichflamme verursachen. Heben Sie daher zuerst den Deckel einige Zentimeter an und warten Sie einen Moment, damit Luft eindringen kann, und benutzen Sie dazu Ihre Grillhandschuhe zur eigenen Sicherheit! Sie können bei verschiedenen Temperaturen kochen. Dies geschieht mit dem Lüftungsschieber am unteren Ende und dem Rauchabzug am oberen Ende. Je weniger Luft, desto niedriger die Temperatur.

# VERWENDUNG

## Kamado anzünden und benutzen



## Feuer machen!

Zeit, den Kamado anzuzünden!

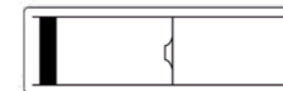
- 1 Öffnen Sie vor dem Anzünden den unteren Lüftungsschieber und den Rauchabzug oben auf dem Grill vollständig.
- 2 Die Feuerschale des Kamado oben auf dem Holzkohlegitter zu etwa zwei Dritteln mit großen Holzkohlestücken füllen.
- 3 Kontrollieren Sie nochmal, ob sich in der Holzkohle nicht versehentlich andere Materialien befinden. Vergewissern Sie sich auch, dass keine Kohlenteilchen das Luftloch blockieren.

- 4 Die Holzkohle wird am besten mit braunen Grillanzündern aus gepresstem Sägemehl, einem Feueranzünder oder trockenem Räucherholz angezündet. Verwenden Sie KEINE weißen chemischen Anzündhilfen, da Ihr Essen dann chemisch schmeckt. Das Anzündholz wird oben zwischen die Holzkohle gelegt. Verteilen Sie 3 Grillanzünder in einem Dreieck auf Ihrer Holzkohle, sodass sie gut verteilt sind.
- 5 Mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug anzünden. Es muss eine gelbe Flamme und so wenig Rauch wie möglich zu sehen sein. Warten Sie nun, bis die Grillanzünder vollständig ausgebrannt sind, die Temperatur wird zunächst sinken. Keine Sorge, sobald die Holzkohle zu brennen beginnt, steigt die Temperatur.

## Temperatur regeln

- 6 Sie können das Anzündmaterial bei geschlossenem Deckel brennen lassen. Sobald Ihre Grillanzünder und Holzkohle gelb-orange glühen, kann die Temperatur reguliert werden.
- 7 Die Temperatur wird beim Kamado durch die Zufuhr von mehr oder weniger Sauerstoff über die Lüftungsschieber geregelt. Daher sollte der Deckel so weit wie möglich geschlossen sein. Während des Garens: das Fleisch wenden, den Deckel schließen.

- 8 Wählen Sie zunächst eine Position für den unteren Schieber:



**Langsames Garen**  
So geschlossen wie möglich, eine fingerbreite Öffnung.



**Grill**  
Zwei oder drei fingerbreite Öffnungen.



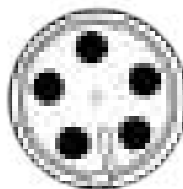
**Brot- und Pizzabacken**  
Vollständig offen. Tragen Sie geschlossene Schuhe: Aus dem Schieber kann heiße Holzkohle herausfallen.

Anschließend wählen Sie eine Position für den Rauchabzug:



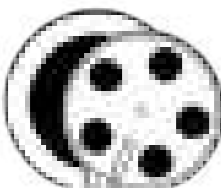
### Unter 100 °C

So geschlossen wie möglich, Löcher um ein Viertel geöffnet. Auf diese Weise können Sie die Temperatur bei allem über 100 °C senken.



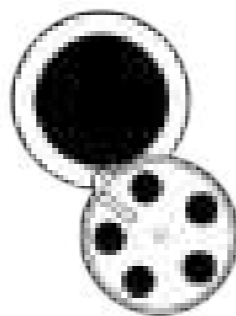
### 120 °C - 200 °C

Löcher vollständig geöffnet. Für eine konstante Temperatur.



### Über 200 °C

Rauchabzug ein Viertel geöffnet und offene Löcher. Die Temperatur kann mit Umsicht erhöht werden.



### Pizza und schnelles Erhitzen

Vollständig offen: wird stark erhitzt. Die Temperatur ist schwierig zu senken.

### TIPP!

Passen Sie die Einstellungen während des Garvorgangs mit kleinen Bewegungen an, gehen Sie nicht von ganz offen auf ganz geschlossen. Geben Sie Ihrem Kamado ein wenig Zeit, um auf die richtige Temperatur zu kommen. Das Senken der Temperatur ist beim Kamado schwierig, also lassen Sie die Temperatur langsam ansteigen.

## Was essen wir heute?

Die Temperatur, die Sie verwenden müssen, ist für jede Zubereitung unterschiedlich. Um die besten Ergebnisse mit dem Fleisch zu erzielen, ist es ratsam, sich an die Temperaturen in dieser Übersicht zu halten. Wie man den Kamado aufheizt, lesen Sie auf der vorherigen Seite.

Zubereitung	Temperatur
Räuchern	65 - 135 °C
Backen, Schmoren und Braten	135 - 175 °C
Grillen und Pizzabacken	175 - 260 °C
Intensiv erwärmen	260 - 400 °C



## Fisch

Fisch wird auf eine andere Art zubereitet als Fleisch. Bei einer Kerntemperatur von 50 °C kann er bereits gegart sein.

## Schalen- und Krustentiere

Bei Meeresfrüchten können Sie davon ausgehen, dass sie bei einer Kerntemperatur von 50 °C gar sind.

## Weißes Fleisch

Bei weißem Fleisch wie Hähnchen und Schweinefleisch muss die Kerntemperatur höher als 70 °C sein. Oberhalb dieser Temperatur ist die Gefahr von Bakterien gering.



## Ungefähre Kerntemperatur

### *Fisch, Schalen- und Krustentiere*

Roh, lauwarm	30-40 °C
Leicht gegart	40-45 °C
Glasig	45-50 °C
Gar	über 50 °C

### *Rotes Fleisch*

#### **Rindfleisch, Lammfleisch, Wild, zahme Entenbrust**

Bleu, lauwarm	42-47 °C
Rare	48-50 °C
Medium rare	51-53 °C
Medium well	58-62 °C
Well done	über 63 °C
Schmorbraten	über 85 °C

### *Schweinefleisch*

Leicht Ro	63-67 °C
Gar	über 67 °C
Pulled Pork, Spare Ribs	über 85 °C

### *Weißes Geflügel*

#### **Truthahn, Huhn, Perlhuhn**

Gar	über 70 °C
-----	------------

## Fertig mit Kochen

Wenn Sie mit dem Garen auf Ihrem Kamado fertig sind, schließen Sie vollständig den Deckel und alle Lüftungsöffnungen. Wenn kein Sauerstoff das Feuer erreicht, erlischt es von selbst. Gießen Sie **niemals** Wasser über die heißen Kohlen, da es die Keramik Ihres Kamados beschädigen kann. Die Holzkohle nicht sofort wegwerfen: Sie kann wieder verwendet werden. Entfernen Sie regelmäßig die Asche vom Boden des Grills mit dem Haken. Kamados können ohne Probleme das ganze Jahr über draußen stehen. Bei einigen Kamados kann wohl etwas rosten, deshalb sollte man sie bei Nichtgebrauch in einen Schuppen oder unter ein Dach stellen oder eine Abdeckung verwenden.

Es wird empfohlen, den Kamado von Zeit zu Zeit sauber zu brennen. Dabei wird der Kamado auf 300 °C aufgeheizt, ohne dass Speisen zubereitet werden. Dadurch wird die komplette Keramik sauber gebrannt. Lassen Sie auch das Zubehör wie den Grillrost und den Plate Setter drin, sie brennen ebenfalls sauber. Wir empfehlen außerdem, den Kamado nach 5 - 10 maliger Benutzung sauber zu fegen. Nehmen Sie alle Teile heraus und fegen Sie sie mit einem Handfeger gut ab.



## Sicherheit geht vor

Wie bei jedem Grill arbeiten Sie auch beim Kamado mit Feuer. Wir geben Ihnen einige Sicherheitshinweise und Tipps:

- Ein Kamado ist nicht für Innenräume geeignet.
- Lassen Sie Ihren brennenden Kamado niemals unbeaufsichtigt.
- Ein Kamado darf niemals in einem kleinen Raum verwendet werden: Sie riskieren eine Kohlenmonoxidvergiftung.
- Verwenden Sie niemals Benzin, Terpentin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden des Kamados.
- Achten Sie darauf, dass der Kamado mindestens 2 Meter von brennbaren Gegenständen entfernt ist.
- Benutzen Sie den Kamado niemals auf brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Baumrinde, Holz usw.
- Verschieben Sie den Kamado nicht, wenn er heiß ist, und berühren Sie ihn nicht von außen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung, wenn Sie den Kamado benutzen.
- Achtung: Wenn Sie den Deckel während des Kochens auf einmal öffnen, kann eine Stichflamme entstehen. Heben Sie daher zuerst den Deckel einige Zentimeter an, damit Luft eindringen kann.
- Entfernen Sie niemals den Filz an den Rändern des Kamados, er sorgt für eine gute Abdichtung.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben und Scharniere Ihres Kamado.

## 3 EINSTIEGSREZEPTE

Einfache und schnelle Rezepte für den Anfang

# Hamburger

mit hausgemachter Barbecue-Sauce



Hört sich einfach an. Und das ist es auch. Durch das Backen der Brötchen auf dem Kamado erhalten sie einen köstlichen Grillgeschmack! Ebenfalls anders ist die gegrillte Zwiebel. Benötigt wird pro Hamburger:

## Zutaten

- ✓ 1 Aufbackbrötchen oder nicht zu kleines Hamburgerbrötchen Ihrer Wahl
- ✓ 1 Hamburger Ihrer Wahl (oder machen Sie Ihren eigenen!)
- ✓ 1/2 Zwiebel
- ✓ 3 Scheiben Gewürzgurke
- ✓ optionaler zusätzlicher Belag
- ✓ Scheibe Käse (z. B. Cheddar)
- ✓ Scheibe Tomate
- ✓ Salatblatt

*Für Ihre selbstgemachte Barbecue-Sauce:*

- ✓ ± 3 Esslöffel Tomatenketchup
- ✓ Schuss Worcestershire-Sauce
- ✓ Paprikapulver, Chilipulver oder Tabasco (was immer Sie vorrätig haben)
- ✓ Optional: ein kleiner Schuss Whiskey

## Zubereitung

Zünden Sie Ihren Kamado-Grill an und erhitzen Sie ihn auf ± 200 Grad. Backen Sie die Brötchen im Kamado (nicht auf direktem Feuer, verwenden Sie Ihren Plate Setter). Schneiden Sie nur den oberen und unteren Teil der Zwiebel(n) ab, lassen Sie die Schale dran! Die Zwiebel(n) auf dem Kamado rösten, bis sie ein wenig weich werden (nicht auf direkter Flamme). Anschließend abkühlen lassen und die Schale abziehen, in Ringe schneiden. Den/die Hamburger auf dem Kamado braten. Während des Bratens können Sie die Gurke in Stücke schneiden und alle anderen Zutaten wie Tomaten, Salat und Käse vorbereiten. Wenn die Zwiebel fertig ist, die Zwiebelringe in eine Pfanne geben, kurz anbraten und dann mit Tomatenketchup, Worcestershire-Sauce, Paprika-/Chilipulver oder Tabasco ablöschen. Hier kommt der Whiskey ins Spiel: Ein Spritzer davon verleiht der Sauce das gewisse Etwas. Die Soße ist fertig! Den Hamburger auf das Brötchen legen, den Belag darauf verteilen und mit Barbecue-Sauce beträufeln. Guten Appetit!

# Fisch auf spanische Art

In Öl mit Knoblauch, Paprika und Zitronensaft gebraten

Dieses Rezept beweist, dass ein Kamado der perfekte Ofen ist. Wenn Sie keinen Knoblauch mögen, können Sie ihn weglassen oder z. B. durch Zwiebelringe ersetzen. Zutaten für zwei Personen:

## Zutaten

- ✓ 2 Weißfischfilets (z. B. Kabeljau)
- ✓ 4 Knoblauchzehen
- ✓ 2 Teelöffel Paprika oder Chili für mehr Würze
- ✓ 1/2 Zitrone
- ✓ Steingutschale
- ✓ Olivenöl
- ✓ etwas Salz

## Zubereitung

Den Kamado anzünden und auf  $\pm 170$  Grad erhitzen. Den Knoblauch in schmale Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen. Öl in die Form gießen (eine Schicht von  $\pm 1$  cm). Nicht zu wenig Öl verwenden, denn es sorgt für den Geschmack. Den Fisch in die Schale legen. Die Knoblauchstreifen auf dem Fisch und dem Öl verteilen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit Paprika bestreuen. Die Schale auf den Grill stellen und langsam garen lassen.

Tipp: Gelegentlich einen Löffel des Knoblauchöls über den Fisch geben. Guten Appetit!

Wenn es mehr Personen sind, ist das kein Problem. Das Rezept lässt sich auf mehrere Personen ausweiten, je nachdem, wie viel Fisch in die Schale passt.



# Ensalá asá

Andalusischer Salat mit gegrilltem Gemüse

Einfacher geht's nicht.

Und genau dafür ist die südspanische Küche bekannt.

Ohne viel Aufwand, aber vor allem, damit der Geschmack des Gemüses und des Grills gut zur Geltung kommt. Wie? Viel Olivenöl! Zutaten für zwei Personen:

## Zutaten

- ✓ 2 à 3 rote Spitzpaprika
- ✓ 3 Zwiebeln
- ✓ Olivenöl
- ✓ Prise Salz
- ✓ Optional: 1 zusätzliche grüne Paprika

## Zubereitung

Den Kamado auf ± 250 Grad erhitzen. Die Spitzpaprika im Ganzen grillen. Behalten Sie die Paprikaschoten im Auge und nehmen Sie sie heraus, wenn sie fast schwarz geworden sind. Wenn Sie einen großen Kamado haben, passen die Zwiebeln auch hinein, ansonsten braten Sie sie hinterher. Den oberen und unteren Teil der Zwiebel abschneiden, die Schale dranlassen!

Die Zwiebel(n) auf dem Kamado rösten, bis sie weich sind (nicht auf direkter Flamme). Meistens kommt der Kern der Zwiebel heraus, das ist der Moment, sie zu entfernen. Anschließend abkühlen lassen und die Schale abziehen, in Ringe schneiden.




Die Paprikas in Ringe schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel mit reichlich Öl geben. Nicht zu wenig Öl verwenden, denn es sorgt für den Geschmack. Etwas Salz dazu und fertig ist der gegrillte Salat!








Voor vragen of meer informatie kijk op onze website, of neem contact met ons op. Wij helpen u graag verder!

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, besuchen Sie bitte unsere Website oder nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir helfen Ihnen gerne weiter!

 St. Jansplein 6  
5141 GR Waalwijk  
 [info@amagard.com](mailto:info@amagard.com)  
 NL: 0416-283405  
BE: 014-480251

 Königsbornerstraße 26a  
39175 Biederitz  
 [kundenservice@amagard.com](mailto:kundenservice@amagard.com)  
 DE: 0392 9259 9878

[www.amagard.com](http://www.amagard.com)

