

Grillen mit Holzkohle oder Gas? Bei dieser Frage scheiden sich erfahrungsgemäß die Geister. Der Gasgrill hat den Vorteil, dass er schnell

und spontan Hitze liefert, die sich genau regulieren lässt. Am Grillgut bleiben keine Rußpartikel haften, allerdings fehlt den Holzkohle-Fans das „rauchige“ Aroma. Mit speziellen Räucherbrettern zum Beispiel aus Zedernholz kann man jedoch für die gewünschte Würze sorgen. Beim Kauf eines Gasgrill muss man etwas mehr Geld investieren als für ein Kohlemodell.

Bei einem Holzkohlegrill wird die Temperatur über einen Lüftungsschieber gesteuert. Während ein Gasgrill sofort einsatzbereit ist, muss man bei Holzkohle also erst einmal abwarten, bis die Glut soweit ist. Ein Anzündkamin verkürzt die Wartezeit. Bevor man Fleisch und Würstchen auf den Rost legt, ist die Kohle idealerweise durchgeglüht und hat eine weiße Ascheschicht. Die Menge der Holzkohle richtet sich danach, wie lange gerillt werden soll und welche Außentemperatur herrscht. Gepresste Briketts sind gut geeignet, wenn man über einen längeren Zeitraum grillen will. Als Anzündhilfe eignen sich paraffingeränkte Holzwole oder Brennpaste. Absolut tabu sind natürlich brennbare Flüssigkeiten wie Spiritus oder Benzin, denn es kann zu einer extrem gefährlichen Verpuffung kommen. ■



Ceramic BBQ

Der Holzkohlegrill des belgischen Herstellers ist auch fürs Backen, Räuchern und Dampfgaren geeignet.

1269 €

www.berghoffworldwide.com

GRILLTIPPS

von Markus Häusler,
Inhaber der Grillkochschule Häusler



1 Lieber nicht zu kalt Grillgut nicht direkt vom Kühlschrank auf den heißen Grill legen, der Temperaturunterschied ist zu groß. Das Fleisch bekommt kein schönes Branding.

2 Abtupfen In Öl eingelegtes Fleisch vor dem Auflegen mit Küchenkrepp abtupfen. Man kann den Rost mit etwas (!) Rapsöl einpinseln.

3 Wendemanöver Erst wenden, wenn das Fleisch nicht mehr am Rost klebt, und auch nicht zu häufig wenden. Es gilt: Fleisch scharf angrillen und dann mit indirekter Hitze und mit geschlossenem Deckel weitergrillen.

4 Würzen Pfeffer verbrennt schnell, also besser erst am Schluss damit würzen. Das Fleisch mit Senf einreiben, gibt ein tolles Aroma. Auch lecker: Honig, Chilli und Öl zu einer Marinade verrühren.

5 Essen ist fertig Sobald goldfarbener Fleischsaft austritt, kann das Fleisch vom Rost genommen werden.

6 Nitrosamine Bei geräuchertem oder gepökelttem Fleisch gilt: Nicht zu heiß und besser indirekt grillen – oder ganz weglassen.

7 Keine Angst vor Fett Das Fleisch darf marmoriert sein. Das Fett schmilzt beim Grillen raus und gibt sein Aroma an das Fleisch ab. Je magerer, desto weniger saftig.

8 Immer mit der Ruhe Geduld ist beim Grillen wichtig. Ein T-Bone Steak unter 30 Minuten kann man vergessen. Und wer sich dem Trend „Smoker“ anschließen will, muss Ausdauer beweisen. Große Spareribs, Pulled Pork, Spanferkel & Co. haben lange Garzeiten.

9 Zum Nachtisch Klingt komisch, schmeckt aber super: Wassermelone vom Grill. Melonenspalten einfach mit etwas Butter oder einer Marinade aus Honig, Zitronensaft und Rum einstreichen. Allerdings nicht zu lange grillen, sonst wird die Melone sehr weich.



Cone

Auf diesem trichterförmigen Holzkohlegrill aus Edelstahl kann für 10 bis 15 Personen gegrillt werden.

600 Euro

www.hoefats.com



Genesis II E-310

Drei Brenner sorgen bei diesem Gasgrill für eine gleichmäßige Befehuerung der gusseisernen Grillfläche.

990 Euro

www.weber.com

Zubehör



Grillbürste mit Edelstahlborsten für einen sauberen Rost (ca. 13 €, Weber).



Untersetzer aus unbehandeltem Akazienholz (ca. 10 €, Räder).



Kerze mit Kräuterduft für laue Abende unterm Sternenhimmel (14 €, Engels).



Steakmesser sollen scharf sein und gut in der Hand liegen (ab ca. 28 €, Dick).



Grillhandschuh und praktische Hamburgerpresse (ca. 35 Euro, Sagaform).



Deckel zu
Bei einem Grill
mit Haube macht
man sich den
„Backofeneffekt“
zunutze. Das
Grillgut wird
rundherum er-
hitzt und gart
langsamer.

TAPAS VOM GRILL

Zwiebel in Spalten
schneiden, mit Kandis-
zucker und Balsamico-
essig auf dem Grill in
einer Gusseisenpfanne
karamellisieren.

Würzige GRILLKRÄUTER



ROSMARIN mit Schafskäse, Tomaten und Oliven in Alufolie wickeln und auf den Grill legen. Ein Traum!



Thymian verleiht dem Fleisch eine intensive Würze mit mediterraner Note. 1A-Zutat für Marinaden.



Salbei mit Olivenöl einpinseln und in einer Grillschale knusprig ausbacken. Schmeckt lecker zu Kartoffeln.

Geschenkidee: GRILLKURS

Gewusst wie! Praktische Tipps und Tricks rund ums Grillen werden bei einem Workshop vermittelt. Teilnehmer lernen die unterschiedlichen Arten des Grillens kennen, Fleischzuschnitte, Garstufen... Kurse werden z.B. in München vom Steakhaus „Grill & Grace“ angeboten. Gutscheinbuchung über www.geschenkidee.de

