

Stiftung
Warentest

test



SEHR GUT GRILLEN

Die besten Rezepte der Grill-Weltmeister

**SEHR GUT
GRILLEN**



SEHR GUT GRILLEN

Die besten Rezepte der Grill-Weltmeister

Stiftung
Warentest



INHALT



BBQ-Saucen Seite 52



Quesadillas Seite 76



Türkische Gemüsespieße Seite 124

EINFÜHRUNG 6

- Heisse Leidenschaft
- Wie grille ich richtig?
- Gutes Grillgut

DIPS, MARINADEN & CO. 48

- Rubs
- BBQ-Saucen
- Grillbutter-Kompositionen
- Scharfes Möhrenpüree
- Chimichurri
- Marinaden
- Tzaziki und Bärlauchbutter
- Chilisaucen

VORAB UND DAZU 66

- Flammkuchen
- Lahmacun
- Naan-Brot
- Pizza vom Grill
- Quesadillas
- Atomic Buffalo Turds
- Gefüllte Parika alla puttanesca
- Hackfleischzwiebeln
- Grillkäse
- Ziegenkäsespieße im Baconmantel
- Datteln und Pflaumen im Baconmantel
- Gebackene Zitrone mit Mozzarella
- Fettucine mit Grill-Lauch und Paprika
- Blitz-Salat
- Spargel-Flusskrebs-Salat
- Tabouleh
- Bulgur-Salat
- Bliesgauer Kartoffelsalat

GRÜNES AUF DEN GRILL 104

- Kartoffelgratin
- Grillkartoffeln
- Kartoffel vom Grill mal anders
- Gefüllte Champignons und Zucchini
- Parmigiana mit Mozzarella
- Zucchini-Käse-Auflauf
- Gemüsebaguette mit Ziegenfrischkäse
- Bohnen im Speckmantel
- Bourbon-BBQ-Beans
- Türkische Gemüsespieße
- Gemischtes Grillgemüse
- Gegrillter Salat
- Gegrillte Maiskolben und Avocado
- Gegrillter Paprika-Austernpilz-Salat
- Geröstete Paprika und gegrillte Gazpacho



Jakobsmuscheln Seite 145



Erdbeer-Pfeffer-Ribs Seite 167



Ananas-Trauben-Spieße Seite 225

MEER GRILLEN 136

- Gespießte Riesengarnelen
- Königs-Garnelen-Spieße
- Gefüllte Kalmare
- Jakobsmuscheln auf Basilikumsoße
- Thai-Austern
- Gegrillter Saibling
- Kabeljau im Serranomantel
- Lachs auf der Zedernplanke
- Lachsspieße auf Ciabatta
- Thunfisch in Sesamkruste

FLEISCH VOM ROST 158

- Surf 'n' Turf – Steak mit Hummer
- Knoblauchsteak
- Rosemary-Lardo-Roastbeef
- Erdbeer-Pfeffer-Ribs
- Lamm-Köstlichkeiten
- Lammkeule

- Lammlachse Sindlinger Art
- Fruchtiges Schweinefilet
- Schweinefilet-Apfel-Spieße
- Schweinelachse low and slow
- Wilde Steaks auf Spargelflößen
- Rindersteak mit Meeresfrüchten

HACKFLEISCH UND WURST184

- Die besten Bratwürste der Welt ...
- Winzerbratwurst
- Krabbenbratwurst
- Meat Loaf
- Moink-Balls etc.
- Bacon Cheeseburger
- Lamm-Köfte
- Hackfleischrolle
- Blätterteigpizza mit Hackfleisch

GUT GEGRILLTES GEFLÜGEL 202

- Pute: scharf & gerollt
- Hähnchenspieße im Knuspermantel
- Hähnchen im Parma-Wrap
- Hähnchenbrust unter dem Ziegel
- Hühnerfilet mediterran
- Beer-Can-Chicken
- Chicken-Wings
- Chicken-Lollies
- Entenbrust von der Planke

GRILLEN FÜR DIE SÜSSEN 222

- Ananas-Trauben-Spieße
- Fruchtnester
- Gefüllte Honigfeigen
- Würzige Birnen und süsse Pfirsiche
- Gerauchte Birnen
- Grill-Pralinen

REGISTER 236

SEHR GUT GRILLEN

Wurst braten kann doch jeder, oder? Aber können Sie auch Ihre eigene Wurst machen oder im Grill räuchern, ganze Braten und sogar Pizza zubereiten? Dafür braucht man die richtige Technik – und das Wissen, wie man sie nutzt. Wie kriegt man Fleisch, Fisch und Gemüse perfekt gegart vom Grill? Es ist alles ganz einfach.





Viele gute Gründe, mal wieder zu grillen

HEISSE LEIDENSCHAFT

Seit der Mensch das Feuer hat, grillt er. Und die urzeitliche Erfahrung, ein Feuer zu machen und gemeinsam daran sein Essen zu rösten, hat bis heute nichts an Faszination eingebüßt. Aber unser Geschmack hat sich weiterentwickelt. Es gibt viel mehr gegrillte Köstlichkeiten zu entdecken als nur große Fleischteile und Wurst. Ein kurzer Blick auf die Evolution einer menschlichen Kulturtechnik.

In Südamerika und China kannte man bereits sehr früh in Wasser getränkte Holzroste und -spieße, bevor die Römer dann vom Grillen mit Spieß und Speer zur Verwendung spezieller Metallroste übergingen. In Haiti allerdings sollen die Anfänge des Barbecue liegen, zumindest sprachgeschichtlich liefert das Wort „barbakoa“ (Stöckergerüst/-rahmen) der indigenen Bevölkerung Anhaltspunkte dafür. Französische Kolonialherrschaft und die Vermischung afrikanischer, südamerikanischer und europäischer Kultur führten zur Weiterentwicklung des Begriffs. Von hier aus muss der Ausdruck über die Kreolen dann nach Nordamerika gelangt sein, wo er schließlich zum Barbecue wurde.



Inzwischen ist auch bei uns immer öfter von Barbecue die Rede. Kaum einer weiß aber, dass es nicht einfach der amerikanische Begriff für ein Grillfest ist. Bei einem traditionellen Barbecue wird das Fleisch anders gegart, als wir es vom Grillen über der Glut kennen. In den Smoker-Grills amerikanischer Provenienz gart das Fleisch langsam im heißen Rauch, bleibt saftig und verbrennt nicht. Zwar braucht man für diese Grillmethoden vielleicht einen neuen, geschlossenen Grill, aber es wäre nicht schlecht, wenn sich diese uramerikanische Form des Grillens auch bei uns durchsetzte: Es ist vielfältig und entspannt – ohne gesundheitsgefährdende schwarze Kruste und Schuhsohlengefahr auf dem Teller.

Apropos Innovationen: Im Lauf der Zeit wurden immer neue und bessere Grillgeräte entwickelt, so dass man heute nahezu alles auch auf dem Grill zubereiten kann, was





bisher bestenfalls im Backofen funktionierte. Beilagen wie Kartoffeln oder Brotvariationen können ebenso vom Grill kommen wie Gemüse, Obst und Desserts. Aber es ist dadurch auch unübersichtlich auf dem Grillmarkt geworden. Dickes Blech und großer Rost sind bei Weitem nicht die wichtigsten Dinge, auf die es bei einem Neukauf ankommt. Man kann sich über die reichlich rustikale, manchmal fast barocke Gestaltung der großen amerikanischen Grillgeräte streiten – dennoch sind sie eine Überlegung wert. Vielleicht ist aber auch ein Kugelgrill die bessere Wahl? Sie werden sehen.

Aber es gibt noch einen anderen wichtigen Faktor beim Grillen: Sie! Ohne einen Grillmeister, der Mut, Motivation, Inspiration und ein wenig Lust am Kochen mitbringt, geht es nicht. Es ist eine vornehme Aufgabe, die man als Grillmeister übernimmt, eine große Tradition, in die man sich stellt. Die Rotisseurs, das waren die Fleischgriller, gehörten zur obersten Kaste in den Küchenuniversen der Könige. Grillen ist kein einfaches Geschäft, das wusste man damals schon: Teure Lebensmittel, bei deren Zubereitung auf offenem Feuer in Sekundenschnelle alles schiefgehen kann, der gute Braten zerstört wird. Gerade das in Deutschland zelebrierte direkte Grillen ist ohne Frage die



schwierigste Art zu grillen. Zumindest wenn es zum Schluss schmecken soll. Aber das haben Sie wahrscheinlich schon selbst bemerkt. Wenn Sie bisher immer schwitzend am Grill standen, im Stakkato dünne Nackensteaks gewendet, Würste gedreht oder Schaschlikspieße auf Anrichteplatten geworfen haben, nebenbei mit Flammen von verbrennendem Fett oder mit versiegender Glut gekämpft haben, wissen Sie, wovon die Rede ist. Offenes Feuer ist schön, heimelig, leider aber sehr heiß. Jede Saison fragen sich deswegen Tausende Familien: Gibt es eine Art zu grillen, die auch dem Grillmeister Spaß macht?

Ja, gibt es. Aber, wie gesagt, ein bisschen anders ist es schon, ein wenig umdenken ist nötig, erweitert Ihre Möglichkeiten aber enorm. Indirektes Grillen oder Barbecuing ist die Lösung für viele Grillprobleme. Es tropft kein Fett in die Glut, nichts verbrennt und stinkt. Auch der Nachbar mault nicht mehr, zumindest nicht mehr über Rauchschwaden. Außen schwarz, innen roh – vorbei. Alle sind glücklich, der Grillmeister oder die Grillmeisterin entspannt. Aber dafür muss man mit mancher liebgewonnenen Gewohnheit brechen.



Mit den neuen (eigentlich uralten) Grilltechniken hat man mehr Zeit, kann sich mit Gästen unterhalten, selber mal was essen. Man fühlt sich nicht mehr wie ein Getriebener, der durchaus gekonnt, aber abgeschlossen vom Rest der Welt mit dem Feuer und seiner imaginären Jagdbeute hantiert. Die Anerkennung kommt dann, wenn Ihre Gäste zum ersten Mal kosten. Alle merken sofort: Da steht jetzt ein echter Koch am Grill – und unterhält nebenbei die ganze Gesellschaft. Dafür müssen Sie vielleicht einiges neu lernen, sich gewisse Techniken aneignen, haben dann aber auch viel zu erzählen. Und schwer ist es nicht, sonst hätte nicht alles, was wichtig ist, auf 240 Seiten Platz. Sie haben jetzt alles in der Hand.

Das bleibt: ein lauer Sommerabend und die gelöste Atmosphäre. Grillen ist keine allzu formale Angelegenheit und man kann es letztlich halten, wie man will. Direkt, indirekt – jeder wie er Lust hat. Wer es etwas rauer mag, geht in den Park zum Grillen oder fährt mit Freunden an einen See, trinkt Bier zur Wurst und schaut, während die Glut verlischt, in den Sternenhimmel. Manchmal muss es eben so sein. Grillen ist und bleibt eine Übung in Geselligkeit. Weltmeister wird man so vielleicht nicht, aber selbst Grill-Weltmeister müssen nicht immer die ganz großen Geschütze wie selbst gemachte Krabbenbratwurst oder 20 Stunden geschmortes Fleisch auffahren. Manchmal ist die Atmosphäre wichtiger als das, was nebenan auf dem Grill brutzelt.

Aber es schadet nicht, zu wissen, dass beim Grillen mehr möglich ist. Kulinarische Meisterleistungen, die nicht den ganzen Tag Vorbereitung brauchen, sind leichter, als man vielleicht denkt.

Grillen ist eine weltweite Leidenschaft, eine gemeinsame Erfahrung, ein kultureller Schatz, der verbindet. Dieses Buch versammelt alles Wichtige zum Thema. Möge der Funke überspringen und bei Ihnen eine heiße Leidenschaft entzünden ...



WIE GRILLE ICH RICHTIG?

Holzkohletemperaturen:
Oben: >250 °C
Mitte: 160–180 °C
Unten: 100–140 °C

Es gibt verschiedene Arten zu grillen: Man kann Fleisch, Fisch oder Gemüse direkt über die Glut, neben die Glut oder in eine eigene Garkammer legen. Welches Verfahren am besten ist, hängt vom Grillgut ab. Damit man immer die ideale Grillmethode anwenden kann, braucht man eine möglichst flexible Ausrüstung. Wir verraten Ihnen, was Sie unbedingt wissen müssen, um sehr gut zu grillen.



DIREKTES GRILLEN

Dieses Verfahren, bei dem das Grillgut unmittelbar über der Hitzequelle auf dem Rost platziert wird, ist die hierzulande wohl bekannteste Grillmethode. Bei Temperaturen von über 250 Grad Celsius am Rost eignet sich diese Technik besonders für Speisen mit kurzen Garzeiten von weniger als 30 Minuten wie zum Beispiel Würstchen, Steaks, Zucchini, Hühnerbrüste, Hamburger, Auberginen und Koteletts. Die meist offene Bauart des Grills ermöglicht jederzeit den direkten Blick auf das Grillgut. Größter Vorteil dieser Methode ist es, dass man die Oberfläche des Grillguts schnell anrösten kann und je nach Beschaffenheit des Grillrostes auch eine schöne Grillmarkierung auf der Fleischoberfläche erreicht (siehe dazu unseren Tipp zu Grillmarkierungen, auch Branding genannt, auf Seite 16).

GRILLEN AUF UND IN DER GLUT

Diese wohl ursprünglichste direkte Grillmethode wird meist für das Garen von Lebensmitteln mit Schalen (Kartoffeln, Zwiebeln) oder auch von Grillgut in Alufolie oder Blättern (sehr gut eignen sich Bananenblätter) verwendet. Nach dem Garprozess wird das verbrannte Äußere entfernt. Selbst Steaks kann man direkt auf der Glut grillen, aber das erfordert eine große Routine und ist auch in gesundheitlicher Hinsicht bedenklich.

TIPP

Beim direkten Grillen passiert es schnell, dass die Speisen verbrennen. Deshalb sollte man die Grillfläche in drei Temperaturzonen aufteilen, damit das Grillgut auch in weniger heiße Zonen gebracht werden kann. Temperaturzonen erreicht man durch unterschiedliche Kohlenmengen.

INDIREKTES GRILLEN

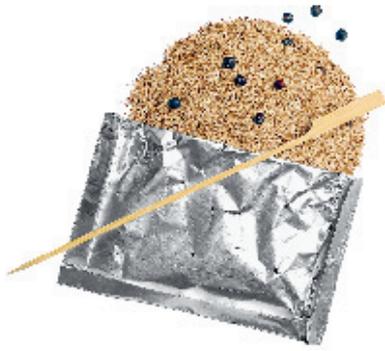
Hierbei wird das Grillgut nicht über, sondern neben die Glut gelegt (siehe Foto unten). Dann kann das Fett nicht in die Glut tropfen – stattdessen läuft es in eine Schale, die man unterstellt. Voraussetzung ist ein geschlossenes Grillsystem (beispielsweise ein Kugelgrill). Die heiße Luft umströmt dabei das Grillgut und wird vom Deckel reflektiert, prinzipiell wie ein Umluftbackofen. Die Lüftungsklappen an der Seite oder am Boden des Brennstoffbehälters und an der Oberseite des Deckels oder in der Garkammer dienen zur Temperaturregulierung. Ein Wenden des Grillgutes und somit häufiges Öffnen der Haube ist nicht notwendig, da die Wärmezufuhr von allen Seiten erfolgt. Auch Gasgrills können zum indirekten Grillen genutzt werden. Wegen des geschlossenen Grillsystems mit Deckel lässt sich der Grillvorgang nicht oder nur eingeschränkt beobachten. Zur Kontrolle der Garraumtemperatur ist der Haube guter Grillgeräte ein Thermometer eingebaut. Das indirekte Grillen eignet sich besonders für größere Fleischstücke (Roastbeef, Steakhüfte, Rippen, Schweinebraten, Lammkeule), ganzes Geflügel (Huhn, Pute, Gans) oder ganze Fische (Lachs, Forelle, Red Snapper). Die Garraumtemperaturen liegen in der Regel zwischen 140 und 180 Grad Celsius.



BARBECUING/SMOKEN

Barbecuing oder Smoken ist eine Form des indirekten Grillens und wird besonders im Süden der USA praktiziert, findet aber auch bei uns immer mehr Freunde. Beim Barbecuing wird mit noch geringeren Garraumtemperaturen (90 bis 120 Grad Celsius) gearbeitet, als beim indirekten Grillen. Zum Einsatz kommen spezialisierte Grillgeräte, sogenannte Smoker (Seite 19), mit einer separaten Feuerkammer (englisch: Side Fire Box). In dieser seitlichen Feuerbox wird ein Feuer aus Holz entzündet, es können aber auch Holzkohle und -briketts oder Gas eingesetzt werden.

Die Temperaturen müssen über einen längeren Zeitraum konstant niedrig gehalten werden. Dies geschieht durch die Regelung der Luftzufuhr mit Klappen und Schiebern. Reduzierte Luftzufuhr ermöglicht ein langsames Abbrennen des Holzes. Der Rauch zieht durch die Garkammer und gart das Grillgut, dessen Feuchtigkeit so fast vollkommen erhalten bleibt. Die Methode sorgt für extreme Zartheit und Saftigkeit, so können schonend fettarme Fleischstücke wie Schweinelachs und Filet, aber auch nicht so edle Fleischstücke wie Rinderbrust sanft gegart werden. Letztere werden bis zu 20 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 93 Grad Celsius gegrillt. Dabei durchläuft das Fleisch die sogenannte Plateauphase, in der die Kerntemperatur über ein bis zwei Stunden bei 72 bis 75 Grad Celsius stagniert und erst dann wieder steigt. Geschmacksrichtung und Rauchintensität werden durch die Auswahl der Holzsorte (siehe Tabelle auf Seite 238) beeinflusst. Ein Wenden des Grillguts ist beim Smoken oder Barbecuing nicht erforderlich, da es in der Garkammer rundherum gleichmäßig gegart wird.



Räucherpäckchen

WICHTIGE HINWEISE ZUM SMOKEN

- *Das Grillgut darf, während es im Rauchstrom liegt, nur indirekt gegrillt werden.*
- *Smoken im Holzkohlegrill: Am besten werden die Holzstücke oder -schnitzel zu Beginn auf das glühende Kohlebett gelegt. In dieser Grillphase nimmt das Grillgut das Raucharoma am besten auf.*
- *Smoken im Gasgrill: Die professionellste Lösung sind Räuchereinheiten/-boxen zum Nachrüsten, die mit Holzchnitzel oder Räuchermehl gefüllt werden. Alternativ fertigt man Räucherpäckchen selbst an. Dazu legen Sie das Räuchermehl auf einen Streifen Alufolie von ungefähr 25 Zentimeter Breite. Falten Sie danach das Ganze zu einem Päckchen und schlagen die Enden mehrfach ein. Stechen Sie mit einem spitzen Gegenstand einige Löcher in die Oberseite der Alufolie. Nun wird das Räucherpäckchen auf den Grill möglichst nahe an den eingeschalteten Brenner gelegt.*

RÄUCHERN

Man unterscheidet zwischen Kalt-, Warm- und Heißräuchern. Beim Kalträuchern herrschen Temperaturen von 15 bis 25 Grad Celsius und beim Warmräuchern bis 60 Grad Celsius. Das Kalträuchern ist oftmals ein tage- oder wochenlanger Prozess der sich in mehrere Räucher- und Frischluftphasen gliedert. Schwarzwälder Schinken ist ein typisches Produkt der Kalträucherung. Beim Warmräuchern wird das Räuchergut schonend gegart, wodurch das Räuchergut entsprechende Zartheit und Saftigkeit erlangt. Typisch für Warmgeräuchertes ist etwa das Kassler. Das Heißräuchern bei Temperaturen von 60 bis 100 Grad Celsius ist mit dem Smoken eng verwandt. Heißräuchern ist für Fische, beispielsweise Forelle, oder auch Fleisch (Schweinefilet) sowie Würste geeignet. Wer einen Grill hat, der sich zum indirekten Grillen eignet, kann auch räuchern. Probieren Sie's mal aus.

4 GOLDENE GRILLTIPPS

- *„Mise en place“, das gilt auch für die Grillgerätschaften, denn es ist keine gute Idee, die Handschuhe erst zu suchen, wenn der heiße Gemüsespieß gerade dringend gedreht werden muss. Immer das gesamte Werkzeug bereitlegen.*
- *Branding: Für ein eindrucksvolles Grillmuster kommt das Grillgut bei direkter Hitze auf den heißen Rost. Nach etwa ein bis zwei Minuten wird es dann um 45 bis 60 Grad gedreht. Nach dem Wenden des Grillguts wiederholt man den Ablauf. Die besten Ergebnisse erzielt man mit Rosten aus Gusseisen.*
- *Scharfes Angrillen: Hohe Hitze zu Anfang ist ein Muss – und zwar um aus Röstaromen eine Kruste zu erzeugen, die das Fleisch erst so unwiderstehlich aromatisch macht. Tupfen Sie das Fleisch vor dem Angrillen mit einem Küchentuch ab, nasses Fleisch bekommt keine Kruste, sondern dampft lediglich vor sich hin. Sicher haben Sie schon oft gehört, dass scharfes Anbraten nötig sei, um die „Poren zu schließen“. Bei dieser Erklärung handelt es sich allerdings um eine Legende, die vor Jahrzehnten aus einer Bratfettwerbung entstanden ist. Fleisch hat keine Poren, sondern Fasern, und die kann und will man auf keinen Fall verschließen.*
- *Entspannen lassen: Schneiden Sie Ihre Steaks nicht direkt nach dem Grillen an, sondern lassen Sie sie ein paar Minuten in Alufolie gewickelt ruhen, damit das Fleisch sich entspannt und sich die Säfte wieder langsam verteilen können.*

DIE GRILL-WELTMEISTER

August 2006: Einige Dutzend Grillverrückte treffen sich in dem kleinen Örtchen Lage bei Detmold zum Grillen. Thomas Brinkmann hatte zum 1. BBQ-Day geladen. Die meisten Gäste waren sich zuvor noch nie begegnet, kannten sich aber bereits durch ein Grillforum im Internet. Es wurde geredet, gemeinsam vorbereitet, gegrillt, erklärt und gefachsimpel und viel gegessen ...

Ein gelungener Tag, der so viel Spaß machte, dass einige meinten, man solle gemeinsam an einer Grillmeisterschaft teilnehmen. Im Januar darauf traf man sich zum ersten Training für die Deutsche Grillmeisterschaft 2007 – das Team „TB & The BBQ-Scouts“ war gegründet. Ab jetzt wurde monatlich trainiert. Jeder sollte zu diesen Zusammenkünften Vorschläge für Gerichte ausprobieren und den anderen vorstellen. Es wurde geplant, experimentiert, verworfen – ein fünfgängiges Wettbewerbs-Menü schüttelt sich nicht einfach aus dem Ärmel. Und zu den Gängen gehören mehrere Beilagen. Geschmack, Garstufe, Optik und Gesamtharmonie sind gleichermaßen ausschlaggebend. „Für den Bratwurstgang entwickelten wir in einem riskanten Unterfangen eine völlig neue Bratwurst, die neben Hackfleisch auch Krabben, Nüsse und Kokosmilch enthielt. Aber Bratwurst an Brötchen, das wäre für eine Meisterschaft zu wenig. Also tüftelten wir an einen sehr dünnen Brotfladen, ergänzten

den Geschmack kurzerhand durch Orangenmayonnaise, wickelten alles zusammen und fixierten das Rollo mit einem Streifen Orangenschale. Ein Salat dazu und unser erstes Gericht war entstanden“, sagt Teamchef Thomas Brinkmann. Die Generalprobe war die Berliner BBQ-Meisterschaft, bei der die BBQ-Scouts auf Anhieb den zweiten Platz errangen. Zwei Wochen später der erste Titel: Bei der Deutschen Grillmeisterschaft im Mai 2007 wurde das Team noch ziemlich unverhofft Deutscher Grillmeister der Amateure. 2008 dann der Härtestest: die erste internationale Veranstaltung in der Nähe von Antwerpen, Belgien: Weltmeisterschaft. „Wir taten einfach, was wir am besten konnten“, beschreibt Brinkmann die Stimmung bei der WM, „wir grillten und hatten Spaß, waren locker, aber trotzdem konzentriert und motiviert.“ Vielleicht fiel deshalb das Ergebnis auch so überzeugend aus: Erster Platz! Aus den BBQ-Scouts waren die Grill-Weltmeister geworden.

Von links nach rechts: Thomas Brinkmann (Teamchef), Thomas Zapp, Thomas Jensen, Uwe Wipfler, Andreas Oppermann, Per-Olof Daude, Alexander Schwab, Udo Gildehaus, Manfred Peters, Marco Greulich, Silvia Zapp





GRILLGERÄTE

Wer „richtig“ grillen möchte, braucht einen guten Grill. Und der sollte verschließbar sein. Mindestens ein Kugelgrill ist nötig, um viele der Rezepte in diesem Buch nachzugrillen und seinen Gästen mehr zu präsentieren, als Kurzgebratenes und Wurst. Zunächst sollte man also die Frage klären: Was für ein Grill soll es sein? Abgesehen vom gewünschten Brennmaterial und dem zur Verfügung stehenden Platz ist das ganze auch eine Kostenfrage. Und nicht nur mit Grills kann man draußen kochen: Auch der Dutch Oven wird mit Kohlen betrieben und ergänzt die Outdoorküche.

OFFENER GRILL

Von diesem Grill wird in der Regel gesprochen, wenn es ums Grillen von Bratwurst und Holzfällersteaks geht. Mit diesem einfachen Gerät kennt sich jeder aus, und er ist überall in zahlreichen Varianten und Materialien zu bekommen, vom Grill an der Tankstelle bis hin zur Edelstahlvariante für 10 000 Euro. Leider sind offene Grills nicht besonders vielseitig, die Kohle hält nicht lange und man kann nicht indirekt darauf grillen. Daher eignet er sich vor allem für Kurzgebratenes, das oft gewendet werden muss. Achten Sie beim offenen Grill auf einen höhenverstellbaren Grill- oder Feuerrost und einen Windschutz.

SCHWENKGRILL

Ein Schwenkgrill besteht aus einem Dreibein gestellt mit einem Seil oder einer Kette, an der der runde Rost befestigt ist, je nach Ausführung mit beweglicher Rolle und Verstellmechanismus ausgestattet, bisweilen sogar mit Kurbel. Der Schwenkgrill wird bevorzugt mit Buchenholz befeuert. Der Vorteil liegt darin, dass man den Grillrost über der Glut laufend in Bewegung halten kann und das Grillgut dadurch gleichmäßiger gart. Wie beim offenen Grill eignet sich der Schwenkgrill hauptsächlich für Kurzgebratenes. Er ist windanfällig und braucht viel Platz.

KUGELGRILL

Der Kugelgrill ist eine der größten Grill-Innovationen überhaupt. Erfunden wurde er Anfang der 1950er-Jahre vom Angestellten einer Bojenfabrik bei Chicago. Er hatte sich über die Nachteile des offenen Grillens geärgert und daraufhin einfach zwei alte Bojenhälften zu einem Grill umfunktioniert.

Mit der unteren Hälfte des Grills kann man wie gewohnt direkt über der Glut grillen. Es fehlt zwar die Höhenverstellung für den Rost, aber durch die Möglichkeit der Zulufregulierung unten am Grill kann man die Temperatur der Kohlen sehr gut kontrollieren. Und der Kugelgrill eröffnet auch die Möglichkeit, indirekt zu grillen: Platziert man die Kohlen seitlich und das Grillgut in der Mitte und setzt den Deckel auf, können auch mittelgroße Fleisch- und Geflügelstücke indirekt gegrillt werden, ohne dass das Grillgut verbrennt oder gewendet werden muss. Dabei ist der Kohlenverbrauch deutlich geringer als beim direkten Grillen, wo der Großteil der Energie ungenutzt nach oben entweicht.

Aufgrund der Kohlenanordnung und der Form des Grills stößt man beim indirekten Grillen mit dem Kugelgrill aber schnell an Kapazitätsgrenzen. Achten Sie beim Kauf auf einen abnehmbaren Aschebehälter an der Unterseite, der das Reinigen erleichtert.



SMOKER

Der Smoker in der lokomotivähnlichen Form, wie wir ihn heute kennen, wurde in den 1970er-Jahren von gelangweilten hungrigen Ölarbeitern in Texas erfunden. Aus Pipeline-Resten wurde aus einer Röhre als Hauptkammer sowie einer seitlich abgesetzten kleinen zweiten Röhre als Feuerkammer ein Grill für eine spezielle Form des indirekten Grillens gebaut. Mehr über das „Smoken“, die Grillmethode, um die es bei einem echten Barbecue geht, erfahren Sie weiter vorne, auf den Seiten 15 und 16.

Smoker Ein „echter“ Smoker ist ein großes und ziemlich unhandliches Gerät und kostet in guter Verarbeitung mindestens 1000 Euro. Und das ist dann nur die kleine Variante mit 40 Zentimeter (16 Zoll) Durchmesser. Der geringe Durchmesser führt zu einigen Nachteilen in der Temperaturverteilung, so dass diese kleinen Smoker nicht einfach zu bedienen sind. Investieren Sie besser in ein Gerät mit mindestens 50 Zentimeter (20 Zoll) Durchmesser, das vom Temperaturverlauf und der Bedienbarkeit bedeutend besser ist. Noch besser aber: Beginnen Sie mit einem Water-Smoker oder BBQ-Grill-Smoker. Diese Geräte sind vielseitiger und billiger als ein großer Smoker.

BBQ-Grill-Smoker Der BBQ-Grill-Smoker ist ein Smoker für den Hausgebrauch. Im Prinzip ist es ein der Länge nach halbiertes Fass, die obere Fashälfte dient als Deckel und ist mit einem Scharnier befestigt. Im Deckel ist ein Thermometer, oft auch ein Schornstein untergebracht. Die untere Hälfte beherbergt eine meist höhenverstellbare Aschenschale mit Kohlenrost, die zum Reinigen herausgenommen werden kann. Temperaturregelung findet über Zu- und Abluft statt. Wenn die seitliche Feuerbox fehlt, kann man sie oft nachrüsten. Diese Grills sind sehr vielseitig, da man die gesamte Fläche zum direkten Grillen nutzen kann, aber wahlweise auch eine sehr große indirekte Grillfläche zur Verfügung hat. Ebenso kann man sich sehr bequem verschiedene Temperaturzonen einrichten und hat aufgrund der Form einen viel größeren effektiv nutzbaren Bereich als im Kugelgrill.

WATER-SMOKER

Ein Water-Smoker sieht aus wie ein stark in die Höhe gezogener Kugelgrill. Unten befindet sich die Kohlenschale. Dicht darüber liegt eine große Schüssel, in die man Wasser füllen kann. Sie lässt die heiße Luft und den Rauch nur an den Seiten vorbei und schirmt so das Grillgut vor der direkten Hitze ab. Über der Schüssel sind meist zwei Roste angeordnet, auf denen das Grillgut platziert werden kann. Durch das verdampfende Wasser bleibt die Temperatur im Garraum relativ konstant und niedrig. So kann man stundenlang Temperaturen im optimalen BBQ-Bereich von knapp über 100 Grad Celsius beibehalten. Die hohe Feuchtigkeit schützt das Grillgut vor dem Austrocknen. Bei leerer oder herausgenommener Schüssel kann man auch direkt oder indirekt grillen.





KERAMIKGRILL

Der Keramikgrill ist hierzulande noch recht unbekannt, und das obwohl die Ursprünge dieses in Asien als Kamado bezeichneten Grills über 3000 Jahre zurückliegen. Dieser früher aus Lehm, heute aus Hightech-Keramik gebaute Grillofen ist eins der ältesten Geräte zur Nahrungszubereitung. Durch die starke Hitzespeicherung können Sie hier sehr lange konstante Temperaturen halten, egal ob Sie bei 100 Grad Celsius BBQ machen wollen oder bei 400 Grad Celsius Steaks scharf angrillen oder Pizza backen. Gleichzeitig verbraucht ein solcher Grill aufgrund der Hitzespeicherung nur sehr wenig Kohlen, da im Vergleich zum Metallgrill nur wenig Luftdurchzug nötig ist. Das Grillgut trocknet nicht aus, bleibt unvergleichlich saftig. Mithilfe von Keramikplatten über der Glut lässt sich bei diesem Grill auch die gesamte Grillfläche, auch auf mehreren Ebenen, zum indirekten Grillen benutzen. Ein sehr schönes (und sehr teures) Gerät für Liebhaber, die das Besondere schätzen.

GASGRILL

Gasgrills gibt es in unzähligen Varianten. Meist sind sie eckig, haben einen Deckel und mehrere Brenner – es gibt aber auch Gaskugelgrills.

Es existieren zwei gängige Systeme auf dem Markt, von denen dasjenige mit Lavasteinen über den Brennern eindeutig das schlechtere ist. Hier dienen die porösen Steine als Hitzepuffer. Allerdings saugen sich diese sehr schnell mit Fett- und Marinaderesten voll, so dass der Grill immer unhygienischer wird und beim Aufheizen stark qualmt und stinkt.

Die bessere Lösung sind Brenner mit hitzeabweisenden Blechen, die wie ein



spitz zulaufendes Dach die Brenner abdecken. Aufgrund der großen Hitze verpufft hier herabtropfendes Fett sofort und sorgt dabei auch ein wenig für den typischen Grillgeschmack. Zwischen die Bleche tropfendes Fett wird oftmals in einer unter den Brennern liegenden, leicht zu reinigenden Schale aufgefangen. Relativ neu sind Gasgrills mit Infrarottechnik. Hierbei durchströmt das Gas einen Keramikblock, dessen enorme Infrarotleistung zum Grillen verwendet wird.

Achten Sie beim Gasgrill auf ein gutes Testurteil von Stiftung Warentest und sicherheitshalber auf CE- oder TÜV-Prüfzeichen. Auf dem Gasgrillmarkt gibt es sehr viele Blender, die zwar mit viel Edelstahl und einer Unzahl an Knöpfen sehr überzeugend aussehen, in der Praxis aber nicht viel unter der Haube haben, störanfällig sind und nicht lange halten. Manche Gasgrills sind sogar gefährlich.

Ein Gasgrill sollte mindestens drei, am besten sogar fünf Brenner besitzen, die von links nach rechts angeordnet sind. Dadurch wird das indirekte Grillen oder Einrichten verschiedener Hitzezonen erleichtert. Ein zusätzlicher Gasbrenner an der Seite kann nützlich sein, um Beilagen oder Sauce zu garen. Praktisch sind auch ein geschlossener Wagen (für die Gasflasche) und eine seitliche Ablage zum Unterbringen von Grillzubehör.

ELEKTROGRILL

Sofern eine Steckdose vorhanden ist, sind Elektrogrillgeräte eine bequeme und sichere Alternative, da es keine offene Flamme gibt. Jedoch kann man mit ihnen meist nicht indirekt grillen. Auch die erreichbaren Temperaturen sprechen gegen den Elektrogrill. Er stellt meist den Kompromiss dar, wenn es wegen Grillverbots in der Wohnanlage oder auf dem Balkon nicht anders geht. Wenn Sie sich für einen Elektrogrill entscheiden, sollten Sie darauf achten, ein Modell zu wählen, bei dem kein Fett auf die Heizstäbe tropfen kann.

DUTCH OVEN

Die Outdoorküche besteht nicht nur aus Grills, auf denen direkt oder indirekt gegart werden kann. Auch Töpfe und Pfannen gehören dazu. Eine jahrhundertealte Tradition hat der sogenannte Dutch Oven. Das ist ein gusseiserner Topf mit drei Füßchen, der zum Bereiten einer Mahlzeit direkt über das Feuer gestellt wird. In Europa früher weit verbreitet, ist er in den USA noch heute sehr beliebt. Varianten sind der ungarische Gulaschkessel und der südafrikanische Potjie.

Mit dem Dutch Oven kann man Suppen und Eintöpfe kochen, schmoren und braten. Sogar Kuchen und Brote können darin gebacken werden.

Die Kochfunktion Mit aufgelegtem Deckel direkt auf die Glut gestellt oder über dem Feuer aufgehängt, kann man Suppen und Eintöpfe kochen.

Die Bratfunktion Der Deckel kann umgedreht und mit der Außenseite direkt über die Glut gestellt werden. Die Innenseite des Deckels wird dann als Pfanne verwendet. Ideal zum Bereiten eines Frühstücks mit gebratenen Eiern und Speck.

Die Backfunktion Zum Backen wird Ober- und Unterhitze benötigt. Diese erreicht man im Dutch Oven dadurch, dass Glut sowohl unter dem Topf als auch auf dem Deckel platziert wird. Auf diese Weise können Sie Brote, Kuchen, Schmorbraten und Gratins zubereiten.

Größen Dutch Oven gibt es in verschiedenen Größen und Tiefen. Wichtigstes Maß ist der Durchmesser, der in Zoll angegeben wird. Die am häufigsten verwendeten Größen sind 10 und 12 Zoll. Ein Dutch Oven mit 12 Zoll Durchmesser hat ein Inhaltsvolumen von ungefähr sechs Litern und bietet 1500 g (Brot-)Teig oder Kartoffelgratin für sechs bis acht Personen Platz. Ein Rezept für ein solches Gratin finden Sie auf Seite 107.

Temperaturregelung Die Beheizung des Dutch Oven erfolgt üblicherweise mit Holzkohlebriketts, die unter den Topf und auf den Deckel gelegt werden. Die Temperatur ist abhängig von der Größe des Topfes, von der Außentemperatur und von der Qualität der Briketts. Steuern kann man die Temperatur über Anzahl und Verteilung der Briketts. Da die Gerichte meist mehr Oberhitze als Unterhitze benötigen, kann man als Faustregel davon ausgehen, dass $\frac{1}{3}$ der Briketts unten und $\frac{2}{3}$ oben platziert werden.

Beispiele: Bei einem 12-Zoll-Dutch-Oven werden für eine Temperatur von ungefähr 175 Grad Celsius 25 Kohlen benötigt, davon 17 auf dem Deckel und acht unter dem Topf. Für 220 Grad Celsius braucht man 31 Kohlen, 21 oben und zehn unten.

Zubehör und Hilfsmittel Zum Abnehmen des Deckels sollte ein Deckelheber vorhanden sein, eventuell lohnt ein Deckelständer – beides ist als Zubehör erhältlich. Des Weiteren benötigt man eine Kohlenzange (Grillzange aus Metall) zum Verteilen der Kohlen.



TIPPS FÜR GRILLKAUF UND PFLEGE

Wenn man sich entschieden hat, welchen Grilltyp man haben möchte, kann die Suche nach einem geeigneten Modell beginnen. Die regelmäßigen Tests von Stiftung Warentest geben eine gute Orientierung. Trotzdem sollte man sich auch selbst Gedanken über das bevorzugte Material und gewünschte Ausstattungsmerkmale machen, bevor man im Fachhandel, im Baumarkt oder Internet einkaufen geht.

MATERIAL

- Stahlblech emailliert: bei den meisten höherwertigen Grills verwendet; sehr pflegeleicht und unempfindlich, bei einigen Modellen sind jedoch keine Holzkohle, sondern nur Holzkohlebriketts verwendbar.
- Stahlblech lackiert: Material und Pulverbeschichtung sind hochtemperaturbeständig und kommen meist bei Smokern und BBQ-Grill-Smokern zur Anwendung, weil hier das noch beständigere Email zu teuer wäre.
- Edelstahl: rostet nicht, ist aber meist vergleichsweise teuer; hoher Reinigungsaufwand, um den glänzenden Edelstahllook zu erhalten. Edelstahl kann sich verziehen und läuft bei direktem Feuerkontakt oder wenn der Deckel nicht doppelwandig ist leicht blau an.

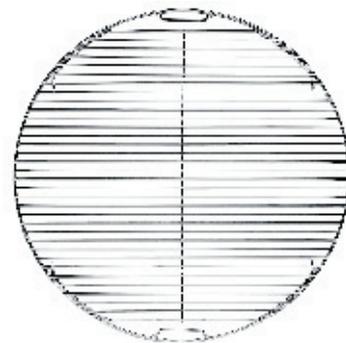


VERARBEITUNG

- Achten Sie auf eine gute, saubere Verarbeitung ohne scharfe Kanten und einen stabilen Stand des Grills. Die Blechstärke des Grills wird vom Hersteller oder Verkäufer oft in den Vordergrund gestellt, ist aber eigentlich nicht so entscheidend.

GRILLROSTE

- Das Grillrost sollte idealerweise klappbar oder mehrteilig sein, dann kommt man leichter an die Glut.
- Verchromte Stahlroste: Damit werden die meisten Grills geliefert. Sie gehen schnell kaputt, da die Chromschicht sich abzulösen beginnt, sind schwer zu reinigen und speichern wegen ihrer geringen Masse wenig Energie.
- Edelstahlroste: nicht billig, halten aber meist ein Grillerleben lang; leicht zu reinigen, nachteilig ist die Verzugempfindlichkeit. Durch die geringe Masse speichern sie wenig Wärmeenergie.





- Gusseisenroste: massiv und schwer; langlebig, speichern aufgrund großer Masse viel Energie, erzeugen leicht ein schönes Branding, unkompliziert mit Öl zu reinigen, gewinnen mit jeder Benutzung an Qualität, auch mit Porzellan-emaillierung erhältlich und dann noch besser zu reinigen

WICHTIGE DETAILS

- Stabile Griffe sind wichtig zum sicheren Transport, besonders wenn der Grill heiß ist.
- Oft vergessen wird, dass man Ablageflächen für Grillwerkzeuge und Grillgut benötigt.
- Bei einem geschlossenen Grill sollte ein Thermometer nicht fehlen.
- Beim Kugelgrill auf Deckelhalterung oder -befestigung mit Scharnier achten, damit man den heißen Deckel nicht ablegen muss und beide Hände frei hat.
- Lieber einen größeren Grill anschaffen, über ein zu kleines Gerät ärgert man sich schnell.
- Falls Räder am Grill vorhanden sind, sollten sie nicht zu klein sein.

PFLEGE UND REINIGUNG

Grillkörper Bei emaillierten Grills reicht es, ihn mit einem Spüllappen und einem schonenden Spülmittel abzuwischen. Auch lackierte Grills reinigt man am besten so – niemals einen Stahlschwamm

oder eine Stahlbürste einsetzen. Um beschädigte Stellen bei solchen Grills zu versiegeln, heizt man den Grill ordentlich auf und entfernt abgelösten Lack mit einer Messingbürste. Auf die beschädigten Stellen trägt man im heißen Zustand mit einem Lappen etwas Speiseöl auf und lässt es mindestens eine halbe Stunde einbrennen. Diese Stellen nach dem Grillen regelmäßig mit Öl behandeln. Bei Edelstahlgrills reinigt man grobe Verschmutzungen am besten mit einer Messing- oder Edelstahlbürste, die noch nicht mit Rost in Berührung gekommen ist. Den Grillinnenraum grob abbürsten. Vorsicht, wenn sich viel Fett angesammelt hat: das kann zu Fettbrand führen.

Grillroste Besondere Aufmerksamkeit gilt den Grillrosten, da diese direkt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen. Man sollte alle Roste nach dem Grillen noch im heißen Zustand am besten mit einer Bürste grob reinigen. Gusseisenroste sollte man direkt nach der Reinigung mit Öl behandeln.

Bei grober Verschmutzung können Sie Roste (außer Gusseisen) in Papier einwickeln, das mit Wasser und Spülmittel befeuchtet ist. Nach ein paar Stunden löst sich selbst gröbster Schmutz. Vor Auflegen des Grillguts immer den heißen Rost mit Bürste oder Lappen reinigen und anschließend Öl auftragen.





FEUER MACHEN

Das Schönste am Grillen ist für viele das Feuermachen. Wichtig dafür sind die Auswahl der richtigen Kohle, eines funktionierenden und sicheren Anzünders und Möglichkeiten, die Temperatur zu kontrollieren. Die Beschaffenheit eines guten Feuers mit gleichmäßiger Glut ist die Voraussetzung dafür, dass Roastbeef, Steaks und anderes Grillgut perfekt gelingen. Erfahrungsgemäß nimmt man sich für das Entzünden des Feuers nicht genügend Zeit und beginnt zu früh mit dem Grillen. Abwarten lohnt sich.

WAS BRENNT?

Gas Bei Gasgrills wird Propan oder Butan verbrannt, die meist in 5-kg- oder 11-kg-Flaschen angeboten werden. Diese Flaschen sind als Eigentums- oder Leihflaschen in Baumärkten oder im Fachhandel erhältlich.

Wenn Sie wissen möchten, wie hoch der Füllstand Ihrer Gasflasche ist, brauchen Sie dafür nur eine Tasse heißes Wasser. Lassen Sie das Wasser seitlich an der Flasche herunterlaufen und fühlen Sie dann die Temperatur der Flaschenwandung. Dort, wo das Blech warm ist, befindet sich kein Flüssiggas. Der Füllstand der Flasche ist genau am Übergang vom warmen zum kalten Blech.

Kohle Holzkohle lässt sich schneller entzünden als Briketts und wird in der Regel heißer (bis 700 °C) und eignet sich vor allem, wenn man kurz Gegrilltes wie Würstchen und Steaks zubereiten möchte. Man erkennt gute Holzkohle an der gleichmäßigen Stückelung der Kohle. Ein weiteres Indiz für die Qualität erhält man allerdings erst nach dem Brennvorgang: Je mehr Asche übrig bleibt, desto geringer war der Kohlenstoffanteil und desto geringer folglich auch die Güte. Empfehlung: Holzkohle aus Buchenholz, am besten aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Beim Einkauf sollte man auf das Logo des FSC (Forest Stewardship Council) und das Logo DINplus für Kohle gemäß DIN EN 1860-2 achten.

Briketts Bei der Herstellung von Briketts werden Kohlestaub und kleine Stücke Kohle unter hohem Druck mit organischer Stärke als Klebstoff zu einem Brikett gepresst. Sie sind von gleichmäßiger Größe und erreichen daher eine einheitlichere Glut als Holzkohle. Dafür brennen Briketts schwerer an und benötigen längere Zeit, bis sich eine gleichmäßige Glut einstellt. Briketts glühen im Regelfall länger als Holzkohle, aber nicht so heiß. Dennoch empfehlen sich Briketts, wenn Sie mehrere Grillgerichte nacheinander zubereiten wollen, oder bei Grillgut mit langen Garzeiten. Es gibt auch Briketts, die aus Braunkohle hergestellt werden. Erfahrungsgemäß benötigen diese noch länger, um ein gleichmäßiges Glutbett zu bilden und erreichen meist auch nicht die Temperaturen von Briketts aus Holzkohle. Braunkohlebriketts erkennt man meist schon am Namen auf der Verpackung: Sie heißen nicht Holzkohlebriketts, sondern Grillbriketts.

Briketts (links) und Holzkohle (rechts)

