



Rudolf Jaeger / Karsten Ted Aschenbrandt

Faszination Grillen

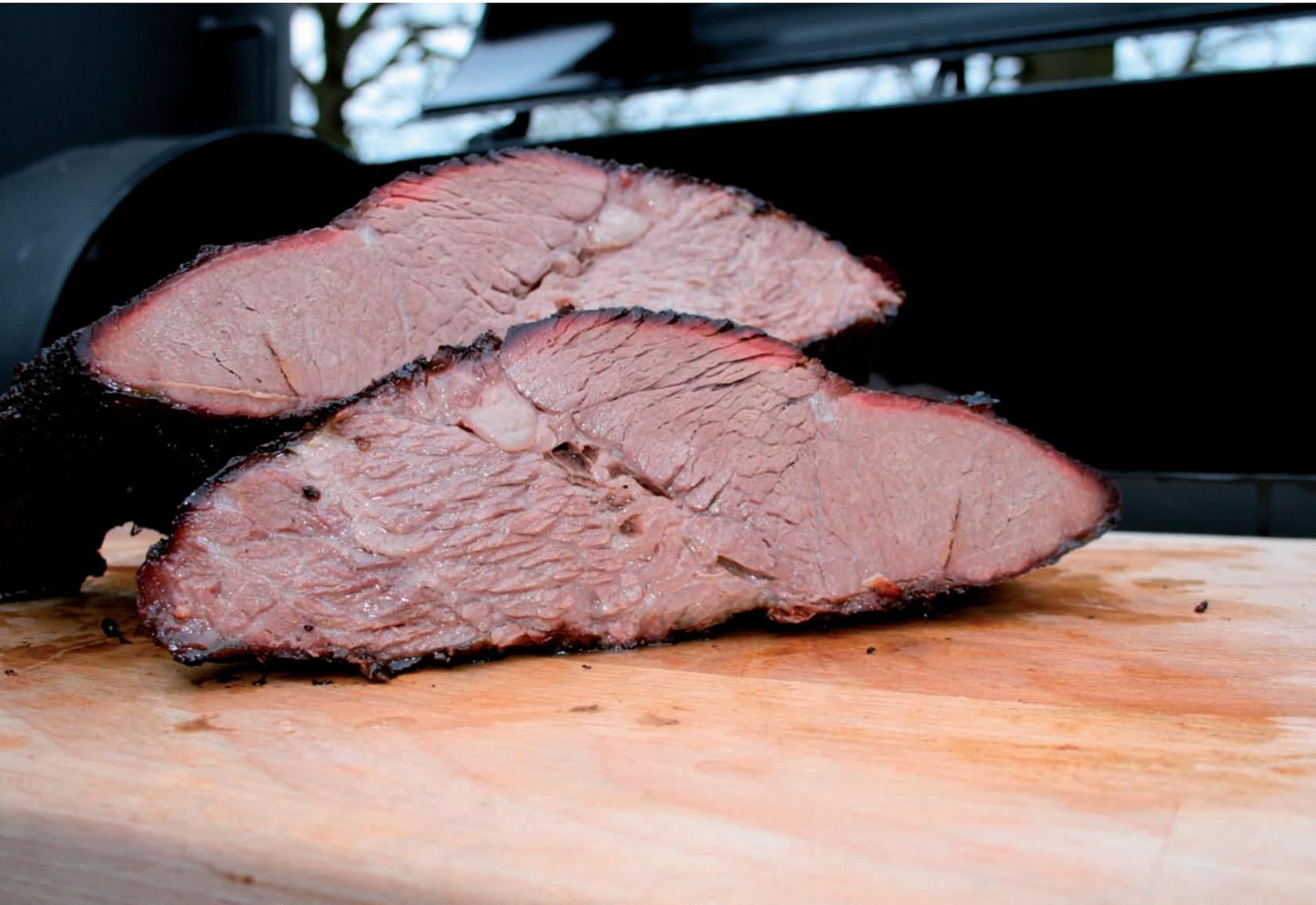
- Holzkohlegrill
- Holzkohle-Kugelgrill
- Gasgrill
- Smoker
- Keramikgrill
- Indoorgrill
- Elektrogrill
- Holzbackofen
- Dutch Oven
- Schwenkgrill
- Tepanyaki Grill
- Spießgrill



FRANZIS

Diese Variante des BBQ kommt hauptsächlich in Smokern zum Einsatz. Mit dem richtigen Setup ist es allerdings auch kein Problem, ein sogenanntes „long distance BBQ“ in einem herkömmlichen Grill durchzuführen.

Wichtigste Voraussetzungen hierfür sind ein Deckel für einen geschlossenen Garraum und die Möglichkeit, darin Temperaturen von 100-120° C konstant zu halten.



Selbst Rinderbrust (Brisket) wird über Stunden bei 110 °C butterzart.



Glasierte Ribs im Rauch, kurz vor Ende der Garzeit.

Das Geheimnis von low and slow verbirgt sich darin, Bindegewebe und Sehnen in Kollagen umzuwandeln, das sich wiederum verflüssigt und das Fleisch zart und saftig werden lässt. Das Bindegewebe hält die Muskelfasern zusammen und gibt dem Fleisch Stabilität. Wird ihm diese genommen, wird es mürbe und sogar Braten-

stücke und Teile, die sonst nur zum Schmoren geeignet sind, werden weich und sehr gut kausbar. Wenn man diese Kunst beherrscht, lässt sich das Fleisch rückstandslos vom Knochen lösen. Für solche Ribs gibt es daher die amerikanische BBQ-Bezeichnung „fall off the bone“.

Direkt oder indirekt?

Die bekanntesten Grillvarianten sind direktes oder indirektes Grillen. Die Hitzequelle, meist Kohle oder Gas, befindet sich dabei unterhalb von Rost und Grillgut.

Beim direkten Grillen liegt die Hitzequelle tatsächlich direkt unter den Grillagen und gibt

die volle Energie nach oben ab. Vorteil ist die große Hitze, die z. B. für ein perfektes Branding auf einem Steak nötig ist. Der Nachteil ist, dass Marinadenreste, Säfte und Fett in die Glut oder auf die Brennerabdeckungen tropfen und dort verbrennen können.



Direktes Grillen auf einem Gussrost im Holzkohlegrill.



Direkte Hitze wirkt bei diesen Gaskugelgrills auf die oben liegende Griddleplatte.

auffangen. So kann man sie als Basis für eine Soße verwenden.

Braten, große Fische – im Prinzip alles, was länger als ca. 20 Minuten braucht – sollten indirekt gegrillt werden, um gleichmäßig garen zu können.



Mit einer Tropfschale zwischen den Kohlekörben können beim indirekten Grillen die Bratensäfte aufgefangen werden und der Grill bleibt sauber.

Beim indirekten Grillen werden die Kohlen seitlich unter dem Grillgut platziert. Entsprechend sind bei Gasgrills die Brenner geregelt. Flüssigkeiten können also nicht auf Glut und Brenner tropfen und lassen sich sogar in einer Schale



Indirektes Grillen im klassischen Gasgrill – der Brenner unter dem Grillgut ist ausgeschaltet.



Durch die indirekte Wirkung des Rear- oder Backburners wird der Grill zum Umluftofen.

Grillen mit Deckel

Beim herkömmlichen Grillen über, unter oder neben einer Hitzequelle sind die Temperaturen zwar hoch genug, um das Grillgut zu garen, es geht aber eine große Menge Energie verloren. Durch einen Deckel auf dem Grill wird dies verhindert. Man könnte es mit dem Backen bei offener Backofentür vergleichen. Der Deckel bewahrt die heiße Luft und damit die Temperatur im Garraum und umgibt das Grillgut mit zirkulierender Hitze, was den Grill effektiver und vielseitiger macht.

Ein Schließen des Grills ist für große Braten, Niedrigtemperaturverfahren und alles, was analog im Backofen gemacht werden kann unerlässlich. Tatsächlich ist es kein Problem, Brot, Pizza, Kuchen etc. mit dem richtigen Grillgerät zu backen. Der Deckel reflektiert dann die Hitze und sorgt so für eine gleichmäßige Rundumgarung.



Ein typischer Weber-Holzkohle-Kugelgrill

Spezielle Grills, die Smoker, würden ohne Deckel gar nicht funktionieren, da zum einen der Kaminzugeffekt ausbliebe und zum anderen der Rauch nicht kontrolliert genutzt werden könnte. Der Deckel dient also nicht nur dem Regenschutz, sondern macht den Grill um einiges vielseitiger.