

MORA FÜTTERER

50
REZEPTE
zum
NIEDERKNIEN

Ja, ICH
GRILL!
VEGETARISCH

EMF



Besonders geeignet für:

Z. B. Kurzgegrilltes: Burger Pattys, Grillgemüse



Grill

METHODEN

| DIREKT UND INDIREKT GRILLEN |

Man spricht heutzutage beim Grillen gerne von „direkt“ und „indirekt“ Gegrilltem. Diese zwei Grillmethoden vereinfachen das Grillen, verhindern schnelles Anbrennen und zwingen uns zum schonenden Garziehen.

| DIREKTES GRILLEN |

Beim direkten Grillen liegt das Gargut direkt über der glühenden Kohle oder dem voll aufgedrehten Gasbrenner. Das Grillgut ist dabei einer sehr starken Hitze ausgesetzt. Dies ist optimal, etwa für Antipasti-Gemüse, das stark angegrillt wird, damit sich die Röstaromen entfalten können. Eine direkte Grillzone entsteht, wenn man die Brenner des Gasgrills voll aufdreht oder wie beim Kohlegrill, direkt über der Glut grillt.

Vorteil: Das Gargut wird direkt stark erhitzt, entwickelt Röstaromen und ist schnell gar.

Nachteil: Das Gargut kann schneller verbrennen, von innen noch roh sein und von außen gar.



| INDIREKTES GRILLEN |

Beim indirekten Grillen liegt das Gargut nicht direkt über der Glut. Bei dieser Grilltechnik wird beim Grillen mit Holzkohle die Glut nur auf eine Seite des Grills zentriert. Beim Gasbrenner werden dafür einfach auf einer Seite des Grills ein oder mehrere Brenner ausgelassen.

Indirektes Grillen vereinfacht einiges. Wenn Sie das Gargut auf der direkten Seite des Grills von allen Seiten scharf angrillen und es danach auf die indirekte Seite des Grills

legen und gar ziehen lassen, verhindert das schnelles Anbrennen. So lassen sich alle Lebensmittel schonend zubereiten. Die Hitze, die auf das Gargut trifft, ist nicht ganz so heiß wie beim direkten Grillen.

Ideal ist es beim indirekten Grillen, einen Grill mit Deckel zu benutzen, so kann sich bei geschlossenem Deckel die Hitze ideal verteilen. Aber auch bei Grills ohne Deckel sollte man, wenn man die Möglichkeit hat, immer eine indirekte Grillzone schaffen.

Indirektes Grillen eignet sich besonders für großes Gargut, was lange braucht, z. B. gefüllte Auberginen.

Vorteil: *Das Gargut kann schonend und stressfrei zubereitet werden. Es verbrennt nicht so schnell.*

Nachteil: *Das Gargut braucht länger, um gar zu werden. Nicht auf jedem Grill kann man eine indirekte Zone schaffen.*

