

ALLGEMEINES

Equipment

Zur perfekten Vor- und Zubereitung des Grillgutes wird eine Reihe von Hilfsmitteln benötigt.

Das Grillen fängt meist damit an, dass Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Würste, Käse und Desserts bereits in der Küche grillfertig vorbereitet werden. Dabei wird in erster Linie nicht das spezielle Grillequipment, sondern zunächst die übliche Küchenausstattung wie Küchenmesser, Löffel, Spieße, Teller, Mörser, Arbeitsplatten, Gefäße zum Aufbewahren und Marinieren benötigt. Diese Gerätschaften werden nachfolgend nicht weiter berücksichtigt.

| FÜR ROST UND GRILL |

Abtropfgitter: Ideal zum Ruhenlassen von Fleischstücken. So kann der Saft gut ablaufen und das Fleisch liegt nicht in einer Pfütze.

Bräter: Aus Metall, Ton (Römertopf), Keramik oder Glas. Auf dem Grill werden solche Geräte

eher selten eingesetzt, obwohl es technisch möglich wäre – sie widersprechen dem grundsätzlichen Grillgedanken, bei dem das unmittelbare Garen von Lebensmitteln nah an der Hitzequelle im Mittelpunkt steht. Eine Ausnahme stellen Pfannen aus Eisen oder Gusseisen und ohne Kunststoffgriffe dar, die vereinzelt zum Einsatz auf dem heißen Rost kommen, um bestimmte Zutaten anzubraten oder eine Sauce herstellen zu können.

Burgerpresse: Sieht aus wie ein Stempel mit Stempelkissen – perfekt, um Pattys die richtige Form und nötige kompakte Konsistenz zu geben.

Drehspieß: Zum Befestigen ganzer Tiere oder sehr großer Teilstücke sowie von Spießbraten und Geflügel. Idealerweise mit einem Motor für stundenlanges, gleichmäßiges Drehen betrieben.

Fischhalter: Lässt den Fisch auf dem Grill stehen, ist aber auch praktisch zum Räuchern.

Fleischgabel: Zum Heben, Halten und Wenden von Fleisch unverzichtbar. Besonders hilfreich im Umgang mit großen Stücken. Auf gute (Edelstahl-)Qualität achten, denn billige Blechgabeln sind

größeren Gewichten meist nicht gewachsen.

Geflügelhalter: Zum Grillen von ganzem Geflügel. Durch die Flüssigkeit (Bier, Wein oder Mischungen) in der Mitte erhält das Geflügel das gewünschte Aroma. Je nach Form fangen sie auch das abtropfende Fett auf.

Gemüsekorb: Korb (quadratisch oder rund) mit Löchern. Darin lässt sich verschiedenes Gemüse, aber auch ganze Fleischstücke direkt grillen.

Grillhandschuh: Zum Schutz der Hand vor Hitze, Funken und heißem Rauch ist ein Handschuh aus Leder oder feuerfestem Textil unbedingt zu empfehlen.

Grillrostheber: Zum Anheben des Grillrosts. Meist mit Holzgriff ausgestattet.

Grillplatte: Wenn auf dem Grill etwas gebraten werden soll, sind Grillplatten die beste Lösung. Sie haben meist eine glatte und eine geriffelte Seite für schöne Muster.

Grillschalen: Für empfindliches Grillgut bei indirektem Grillen gedacht. Außerdem können sie als Tropfschalen verwendet werden. Beim direkten Grillen verhindert eine Grillschale, dass

Fleischsaft oder Öl in die Flamme und den Brenner tropft und auf diese Weise möglicherweise schädliche Stoffe entstehen.

Grillthermometer: Um die für ein saftiges Ergebnis wichtige Kerntemperatur zu bestimmen, ist ein Grillthermometer unverzichtbar.

Grillwender: Sollte etwa 40 cm lang sein und aus solidem Edelstahl bestehen. Zum Wenden von Fisch, Fleisch oder Gemüse.

Grillzange: Ein handliches und hilfreiches Werkzeug zum Wenden von verschiedenem Grillgut.

Pizzastein: Pizza benötigt viel Hitze von unten und gelingt deshalb auf einem speziellen Pizzastein aus Schamott auf dem Grill einfach perfekt. Er muss gut vorgeheizt werden, um den gewünschten Effekt zu erzielen.

Pökelspritze: Auch Marinadenspritze genannt. Um Marinaden oder Salzlaken ins Fleisch zu spritzen.

Räucherbox: Mit Räuchermaterial, z. B. angefeuchteten Spänen gefüllt, trägt sie mit zur Aromatisierung des Grillguts bei. Sie sollte aus

hitzebeständigem Material wie Edelstahl oder Gusseisen bestehen.

Räucherschale: Wie die Räucherbox zum Aromatisieren von Grillgut geeignet, allerdings wird sie direkt auf die Glut gesetzt.

Schneidebretter: Für den Profibereich hat der Gesetzgeber aus hygienischen Gründen

Kunststoffbretter vorgeschrieben. In der privaten Küche dominieren jedoch die optisch reizvolleren Holzbretter. Vorteile der Plastikbretter: Sie sind spülmaschinentauglich und kaum anfällig für Verfärbungen und Gerüche – das sind gleichzeitig mögliche Nachteile der nicht spülmaschinentauglichen Holzbretter. Die aber sind, wie mehrere Tests bewiesen haben, trotzdem keinesfalls unhygienisch. Unbedingt beachten und nicht unterschätzen: Zwischen den einzelnen Arbeitsgängen – Bearbeiten von Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel oder Gemüse und Früchten – das Brett aus Kunststoff oder Holz jedes Mal gut abspülen.

Spare-Rib-Halter: Ideal, um Ribs von beiden Seiten gleichmäßig zu grillen.