

Der Klassiker unter den Grills: Er erzeugt ein einzigartiges Aroma und jenen rauchigen Geschmack, wie man ihn seit jeher vom Garen über offener Glut her kennt.

Allerdings ist die Handhabung wesentlich aufwendiger als bei einem Gas- oder Elektrogrill. Die Kohle muss zu Beginn mit flüssigem oder festem Grillanzünder, Heißluftgebläse oder Anzündkamin erst in Fahrt und dann auf die gewünschte Grilltemperatur gebracht werden. Das braucht Zeit und erzeugt mitunter einiges an Rauch. Die Temperatur ist nur schwer zu kontrollieren, und man benötigt etwas Erfahrung, um die Hitzestrahlkraft der Holzkohle richtig einschätzen zu können. Wer aber unkomplizierte Gerichte zubereiten möchte, wie z. B. Würste, Schweinesteaks oder Gemüse im Alupäckchen, Improvisation reizvoller findet als Perfektion und Wert auf den einen

unverwechselbaren Geschmack legt, der ist mit solchen Geräten richtig beraten.

BESONDERS GEEIGNET FÜR:

Würste; kurz Gegrilltes, wie dünnes Fleisch, Spieße, Fisch im Fischgitter und Gemüsepäckchen. Bei Verwendung einer Haube auch für größere Stücke geeignet

DER KUGELGRILL



Der Kugelgrill ist durch seinen Deckel ideal, um schonend und schnell zu grillen. Je nach Größe hat man die Möglichkeit, eine direkte und indirekte Grillzone einzurichten, was das Grillen im Kugelgrill stark vereinfacht.

BESONDERS GEEIGNET FÜR:

Direkt Gegrilltes, z. B. Grillgemüse, indirekt Gegrilltes, z. B. große Stücke Fleisch wie Tomahawk Steaks; Gebackenes vom Schamottstein, z. B. Pizza. Bei geschlossenem Deckel können z. B. auch Muffins in der Silikonbackform da-rauf gebacken werden.

GRILL *methode*

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 heißen Flamme. 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

Bei dieser Grilltechnik wird die Glut der Holzkohle nur auf eine Seite des Grills zentriert, sodass das Gargut nicht direkt über der Glut liegt. Beim Gasbrenner werden 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 garziehen 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.