

Grillgemüse, Bratkartoffeln, Gebackenes, z. B. Crêpes, Spiegeleier, paniertes Gemüse.

DER SMOKER

Den Smoker gibt es in verschiedenen Ausführungen. Der Klassiker ist aber die sogenannte Lokomotive. Auf dem Smoker gibt es verschiedene Temperaturzonen, die sich ideal dafür eignen, um verschiedenes Gargut über viele Stunden bei geringen Temperaturen schonend zu räuchern. Zum Räuchern wird gern Buche, Eiche und verschiedenes Fruchtholz verwendet. Beliebt sind auch Chips und Chunks, die vor dem Räuchern gewässert werden.

Besonders geeignet für:

Niedrigtemperatur-Gegartes, wie Grillgut vom Zedernholzbrett, Geräuchertes, z. B. gefülltes Gemüse aber auch Tofu und Käse.

DIE FEUERSTELLE

Der Klassiker ist immer noch die altbewährte Feuerstelle. Eine leichte Vertiefung in der Erde reicht aus, um mit Holz ein Feuer zu schüren. Das Dreibein darüberstellen und schon kann es losgehen. Perfekt, um direkt und in der Glut zu grillen. Nach dem Essen nochmals anfeuern und ein romantisches Lagerfeuer genießen.

Besonders geeignet für:

Kurzgegrilltes, z. B. Tofu, gegrilltes Gemüse, Gemüsepäckchen, in der Glut Gebackenes, z. B. Folienkartoffeln.

DER DUTCH OVEN

Der Dutch Oven ist ein gusseiserner Topf, der von unten und von oben mit glühender Kohle bedeckt wird. Dadurch schmort das Gargut im Inneren.

Besonders geeignet für:

Zum Schmoren und für Eintöpfe.

DER KLASSISCHE GASGRILL

Der Gasgrill ist praktisch sofort einsatzbereit. Gasflasche aufdrehen, Regler zünden und loslegen. Durch die Regler lässt sich die Temperatur ideal steuern. Man kann auf ihm direkt und indirekt grillen. Einfach einen Regler auslassen, und schon haben Sie eine indirekte Zone. Mithilfe von Smokerschienen kann man auch auf Gasgrills räuchern, durch das Auflegen eines Pizzasteins lässt sich perfekt backen.

Besonders geeignet für:

Kurzgegrilltes, z. B. Linsenburger, Tofu, Grillgemüse, indirekt Gegrilltes, z. B. Bruschetta, gegrillter Spargel, Gebackenes auf dem Schamottstein, z. B.

Blätterteigtaschen, bei geschlossenem Deckel z. B. Gemüsequiche.

DER HIGH-END-GASGRILL

Der Gasgrill von heute besitzt oft neben dem Grillrost noch eine Kochzone, diese ist ideal zum Kochen von Saucen und Eintöpfen, Woken und Braten. Zudem besitzt er eine eingebaute Infrarot-Sizzle-Zone. Diese kann Temperaturen von bis zu 800 °C erreichen. Auch ein elektronischer Drehspieß gehört mit zur Ausstattung. Fast eine Küche unter freiem Himmel.

Besonders geeignet für:

Infrarot Sizzle, z. B. Auberginenscheiben, Veggie Burger, Kurzgegrilltes, z. B. Antipasti-Gemüse, indirekt Gegrilltes, z. B. Käse im Pergamentpapier, Gebackenes auf dem Schamottstein, z. B. Brot, Gegartes auf dem Drehspieß, z. B. Gemüsespieße. Bei

geschlossenem Deckel backen, z. B. Hefeteigschnecken.

DER ELEKTROGRILL

Der Elektrogrill eignet sich besonders zum Kurzbraten. Durch die kleinere Grillfläche eignet er sich gut als Balkon-Grill. Da er allerdings nur eine Temperaturzone und keinen Deckel hat, lässt er sich nicht vielfältig benutzen.

Besonders geeignet für:

Kurzgegrilltes, z. B. Burger Pattys, Grillgemüse.