

Die 10 feurigsten Tipps & Tricks beim Grillen

Tipp 1: Direktes Grillen, also Garen direkt über der Hitzequelle, eignet sich gut für Fleischarten und -größen mit kurzer Garzeit, wie z. B. Steaks, Koteletts oder Würstel.

Tipp 2: Indirektes Grillen, bei dem die Hitzequelle seitlich neben dem Grillgut gelagert ist, eignet sich in Verbindung mit einem verschließbaren (Kugel)grill für alle längeren Garzeiten, etwa für Schweinsbraten oder Buchteln.

Tipp 3: Holzkohle sollte ca. 45 min vor Grillbeginn angeheizt werden. Lässt sich die Handfläche 10 cm über dem Grillrost 2 bis 3 sek. halten, bis sie weggezogen werden muss, strahlen die Kohlen die richtige Hitze ab.

Tipp 4: Das wichtigste Zubehör ist die Grillzange. Im Gegensatz zur Grillgabel lässt sich Grillgut ohne Anspießen auf dem Grillrost bewegen. Die Grillzange sollte ca. 40 cm lang sein und ein ausbalanciertes Eigengewicht haben.

Tipp 5: Das Grillgut haftet zu Beginn am Rost an, sollte aber in der ersten Minute nicht gewendet werden. Sobald das Eiweiß geronnen und eine knusprige Kruste entstanden ist, lässt es sich mühelos bewegen.

Tipp 6: Beträgt die Schnittbreite des Fleischstücks weniger als 3 cm, darf es während des Grillens nur einmal gewendet werden.

Tipp 7: Der richtige Zeitpunkt für das Wenden des Fleisches (beidseitig) ist erreicht, wenn sich an seiner Oberfläche Bratensaft anzusammeln beginnt, wenn also der Saft aus den Poren tritt.

Tipp 8: Nach dem Grillprozess soll das Fleischstück in Alufolie gewickelt an einer niedrig temperierten Stelle am Grill nachziehen. Es wird dadurch saftiger und mürber im Biss. Diese Rastphase beträgt je nach Grillgut von ca. 3 min (Steak) bis zu 15 min (Braten).

Tipp 9: Beim Grillen mit Alufolie gilt: glänzende Seite nach innen, matte Seite nach außen. Denn während diese die Hitze zum Grillgut durchdringen lässt, reflektiert die glänzende die Hitze wieder auf das Grillgut.

Tipp 10: Das Löschen der Grillage mit kaltem Bier ist unsinnig. Erstens bekommt das Fleisch einen „Kälteschock“, zweitens führt die überschüssige Flüssigkeit zu Rußpartikeln im Qualm.