

IN DIESEM KAPITEL

Direktes und indirektes Grillen

Die Feinheiten des Barbecuings

Räuchern

Begriffe und Richtlinien rund ums Grillen

Kapitel 1

Fachbegriffe rund ums Grillen

Nichts verleiht Lebensmitteln einen so wunderbaren Rauchgeschmack wie das Grillen, weder Rösten noch Braten. Seit Menschengedenken ist bekannt, wie lecker über offenem Feuer zubereitete Speisen schmecken. Daher ist Grillen im Freien immer eine gesellige Angelegenheit, die Menschen anzieht. Durch eine merkwürdige Fügung des Schicksals werden Männer vom Grillen angezogen wie Motten vom Licht. (Vermutlich lassen Frauen Männer einfach nur glauben, dass sie es besser können!) Aber gleichgültig, wer der Grillmeister ist, es haben alle Spaß daran. Beim Grillen wird die Küche nach draußen verlagert und häufig versammeln sich Familie, Freunde und Nachbarn um den Grill, erzählen Geschichten, tauschen Rezepte aus und schauen dem Feuer zu.

Grillen an einem Holzkohlenfeuer ist eine ganz besonders interaktive Garmethode. Es verlangt, dass Sie wie ein Athlet auf die Entwicklung eines brennenden Feuers reagieren. Diese intensive Interaktion ist ein Grund, warum Grillen so viel Spaß macht. Sie müssen mit den Elementen von Feuer, Rauch und Wärme spielen und klarkommen. In diesem Buch erfahren Sie, wie das geht.

Zwei zentrale Begriffe: Direktes und indirektes Grillen

Bei der Einführung in die Sprache des Grillens beginnen wir mit zwei grundlegenden Grillmethoden: direktes und indirektes Grillen.

Scharf anbraten: Direktes Grillen

Direktes Grillen bedeutet, dass die Lebensmittel direkt auf den Grillrost über der Wärmequelle, also das Holzkohle-, Hartholz- oder Gasfeuer gelegt werden (siehe Abbildung 1.1). Fast alle Lebensmittel, vom Fleisch bis zum Gemüse, können über direktem Feuer gegrillt werden. Zu den Lebensmitteln, die gerne direkt über der Wärmequelle gegrillt werden, zählen Frikadellen, Würstchen, Schweinekoteletts, Lammkoteletts, Hähnchenbrust ohne Knochen, Rumpsteaks, Rinderfilet sowie alle Arten von Fisch und Meeresfrüchten. Einige Lebensmittel lassen sich jedoch besser über indirekter Hitze zubereiten. Hierbei handelt es sich um eine Grilltechnik, die im nächsten Abschnitt näher erläutert wird.

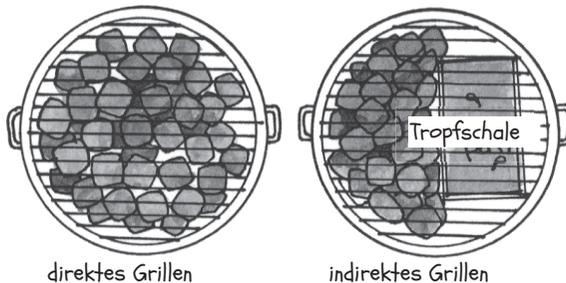


Abbildung 1.1: Die Platzierung der Kohle hängt davon ab, welche Grillmethode Sie verwenden.

Beim Grillen über direkter starker Hitze werden die Lebensmittel scharf angebraten. Dabei entsteht eine leckere braune Kruste. Weder gedünstete Lebensmittel noch Kurzgebratenes oder im Backofen zubereitete Gerichte weisen diesen charakteristischen Geschmack auf. Beim Frittieren und Braten entsteht diese Kruste, aber nur beim Grillen erhält die Kruste den rauchigen Geschmack, der durch Holzkohle, Holzschnittel oder Hartholzstückchen entsteht. Anders als beim Braten und Frittieren entsteht beim Grillen die Kruste nicht durch viel heißes Fett. Somit haben Sie beim Grillen alle Vorteile: eine leckere Kruste mit weniger Kalorien.

Direktes Grillen, die Grillmethode, um die es in diesem Buch in erster Linie geht, ist eine schnelle Garmethode, für die es keine aufwendigen Soßen zur Aufwertung braucht. Zu direkt gegrilltem Fleisch brauchen Sie nur einfache Marinaden, Salsas und Würzsoßen. Mehr zu Marinaden finden Sie in Kapitel 5, mehr über Salsas und Würzsoßen in Kapitel 6.



Das Hauptproblem beim direkten Grillen ist, dass Sie das Grillgut ständig im Auge behalten müssen, damit es nicht verbrennt.

Auf einem Holzkohlegrill müssen die Kohlen lückenlos und gleichmäßig verteilt werden, sodass die Fläche der Holzkohle etwa drei bis vier Zentimeter größer ist als die des Grillguts. In allen unseren Rezepten wird der *Grillrost*, also das Metallgitter oder der Gussrost, worauf das Grillgut gelegt wird, 10 bis 15 Zentimeter über der Wärmequelle platziert.

Wir haben festgestellt, dass sich die meisten Lebensmittel am besten bei mittlerer Hitze grillen lassen, da Sie hier die bessere Kontrolle haben und das Grillgut eine schöne braune Kruste bekommt, ohne zu verkohlen. Die Temperatur des Feuers hängt jedoch vom Grillgut ab, zum Beispiel:

- ✓ Vier bis fünf Zentimeter dicke Steaks können Sie zunächst bei mittlerer (oder auch starker) Hitze scharf anbraten und bei mittlerer Hitze fertig garen. So erhält das Fleisch eine krosse braune Kruste und bleibt in der Mitte rosa und zart.
- ✓ Schwein und Hähnchen sollten Sie bei mittlerer Hitze grillen, damit das Fleisch innen gut durchgart. Sie können diese Fleischarten jedoch zunächst bei hoher Temperatur scharf anbraten, damit es eine schöne Kruste gibt, und das Grillgut dann über indirektem Feuer langsam fertig grillen.

Bei direktem Grillen können Sie den Grilldeckel verwenden, müssen aber nicht. In den Rezepten in diesem Buch steht immer, wenn der Deckel geschlossen werden soll. Wenn der Grill sofort geschlossen wird, bleibt die Wärme gefangen, es entstehen höhere Temperaturen und außerdem der rauchige Geschmack, vor allem, wenn Sie Holzschnitzel oder Holzstückchen verwenden. Bei geschlossenem Grill besteht jedoch die Gefahr, dass das Grillgut übergart oder gar verkohlt, weil Sie es nicht beobachten können. Beim direkten Grillen ist es dennoch manchmal sinnvoll, den Grilldeckel zu verwenden. Dicke Schweinekoteletts werden beispielsweise gleichmäßiger gar und bleiben schön saftig, wenn sie bei geschlossenem Deckel gegrillt werden.



Beim direkten Grillen mit geschlossenem Deckel bleiben die Lüftungsschieber, sofern vorhanden, in der Regel geöffnet. Bei geöffneten Lüftungsschiebern gelangt mehr Sauerstoff in den Grill, wodurch die Kohlen eine höhere Temperatur entwickeln. Den gegenteiligen Effekt erzielen Sie, wenn Sie die Lüftungsschieber teilweise oder ganz schließen. Wenn das Feuer also zu heiß ist und das Grillgut zu schnell bräunt, nehmen Sie entweder den Deckel ab oder Sie schließen die oberen Lüftungsschieber.

Sanft garen: Indirektes Grillen

Beim *indirekten Grillen* wird das Grillgut langsam neben der Wärmequelle, meist über einer Tropfschale in einem geschlossenen Grill, gegart (siehe Abbildung 1.1).

So müssen Sie vorgehen, wenn Sie mit dieser Methode grillen möchten:

- ✓ Legen Sie das Grillgut in einem Holzkohlegrill auf den Grillrost, nicht direkt über der Wärmequelle beziehungsweise dem Feuer. Verteilen Sie die brennenden Kohlen um eine Tropfschale oder stapeln Sie sie auf eine Seite des Grills.
- ✓ Bei einem Gasgrill mit zwei Brennern wird nur ein Brenner eingeschaltet und das Grillgut auf die Seite des ausgeschalteten Brenners aufgelegt. Wenn Ihr Gasgrill nur einen Brenner hat, legen Sie das Grillgut in eine Aluschale oder auf mehrere Schichten Alufolie und grillen es bei sehr geringer Temperatur. Heizen Sie Ihren Gasgrill immer vor, indem Sie alle Brenner etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel auf volle Leistung schalten. Danach schalten Sie einen Brenner aus, bevor Sie mit dem indirekten Grillen beginnen.
- ✓ Unabhängig davon, ob Sie einen Gas- oder Holzkohlegrill verwenden, stellen Sie immer eine Tropfschale direkt unter das Grillgut. Gerne wird die Schale mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, wie etwa Brühe, Apfelsaft oder Bier, gefüllt. Damit bleibt das Grillgut schön saftig. Zudem wird verhindert, dass das Grillgut durch das langsame Grillen austrocknet.
- ✓ Schließen Sie den Grilldeckel, damit die Wärme und der Rauch gefangen bleiben und die wünschenswerten Effekte des langsamen Bratens im Ofen imitiert werden.
- ✓ Um den Bratensaft (vor allem bei großen Bratenstücken) aufzufangen, legen Sie das Grillgut in eine Fettpfanne und stellen die Fettpfanne auf den Grill.



Beim indirekten Grillen mit einem Holzkohlegrill werden die oberen und die unteren Lüftungsschieber teilweise geschlossen, damit das Feuer keine so starke Hitze entwickelt. Daher sollten Sie die Ascheschale unter dem Holzkohlegrill leeren, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Erst dann kann über die unteren Lüftungsschieber genügend Luft angezogen und über die Kohlen geblasen werden. Denken Sie daran, die Asche ordnungsgemäß zu entsorgen, nämlich erst wenn sie kalt ist in einer verschlossenen Papiertüte. Übrigens eignet sich Asche für einige Bäume und Pflanzen gut als Dünger.

Indirektes Grillen hat mehrere Vorteile:

- ✓ **Es verlangsamt den Garprozess.** Wie oft haben Sie Hähnchen über direktem Feuer gegrillt und dabei die Haut bis zur Unkenntlichkeit verbrannt, wobei das Hähnchen innen praktisch roh geblieben ist? Dieses Problem werden Sie beim indirekten Grillen nicht mehr haben. Das Grillgut wird in einem geschlossenen Grill gegart, ohne mit der Wärmequelle in direkte Berührung zu kommen. Indirektes Grillen ist mit dem Braten im Ofen vergleichbar.
- ✓ **Beim indirekten Grillen haben Sie praktisch zwei Arten von Feuer (oder zwei Wärmestufen) in einem Grill.** Sie haben ein direktes Feuer, mit dem Sie das Grillgut scharf anbraten können, und ein indirektes Feuer, mit dem Sie das Grillgut langsam durchgaren können. Hähnchen im Ganzen oder in Stücke geschnitten kann beispielsweise zunächst über direktem Feuer scharf angebraten und dann weg vom Feuer an den Rand über die Tropfschale geschoben werden. Schließen Sie dann den Grill, um das Hähnchen fertig zu garen.
- ✓ **Beim indirekten Grillen gibt es keine gefährlichen Stichflammen.** Fett tropft vom Grillgut in die Tropfschale und nicht auf heiße Kohlen, Lava-stein oder Keramikbriketts.

Große Fleischstücke und Geflügelstücke, ganze Vögel, Schweinefilets, Rippen oder große Braten werden indirekt gegrillt besonders lecker. In diesem Buch wird für folgende Rezepte die indirekte Grillmethode verwendet: perfekte Schweinerippchen (in Kapitel 9), gepökelte und gegrillte Schweinelende und Schweinefilets mit Curry (beide in Kapitel 12).

Langsam und rauchig: Das Barbecuing

Beim *Barbecuing* werden große Fleischstücke über indirektem Feuer bei geringen Temperaturen und mit viel heißem Rauch und langer Garzeit langsam gegart. Im Gegensatz dazu werden beim indirekten Grillen kleine, zarte Stücke bei höheren Temperaturen bei kürzerer Grillzeit gegart. Die zwei Techniken sind praktisch Gegensätze.

Beim Barbecuing werden meist eher zähe Fleischstücke verwendet, die beim Garen mit dieser Methode durch das Aufbrechen der Muskelfasern ganz besonders zart werden. Besonders gerne werden Bruststücke vom Rind, ganze Spanferkel, Schweinerippchen und Schweineschulter oder Schweinenacken zum Barbecuing verwendet. Fisch und Gemüse kann ebenfalls mit der Barbecue-Methode gegart werden, jedoch nicht, um deren bereits zarte Fasern aufzubrechen, sondern wegen des rauchigen Geschmacks.



Mit der Barbecue-Methode zubereitetes Grillgut kann je nach Vorlieben des Kochs gewürzt werden oder auch nicht. Viele Barbecue-Köche mischen aufwendige Trockenmarinaden, Flüssigmarinaden und Soßen zum Auftragen auf das Grillgut kurz vor Ende der Garzeit. Im Supermarkt erhalten Sie jede Menge Trockenmarinaden, Gewürzsoßen und Flüssigmarinaden für gegrillte und mit der Barbecue-Methode gegarte Lebensmittel. Und sollten Sie einmal in Texas, Arizona, North Carolina oder Florida Urlaub machen, nehmen Sie doch ein paar regionale Spezialitäten mit.

Ein *Barbecue-Pit* ist eine gemauerte, senkrechte Grillvorrichtung mit einer Kammer für den Brennstoff. Mit dem Begriff kann auch eine Grube in der Erde bezeichnet werden, die ausgehoben und mit heißen Steinen gefüllt wird, über denen das Grillgut so gegart wird, dass der erforderliche Rauch entsteht. Der für das Barbecueing so typische rauchige Geschmack entsteht nicht durch Fett, das in die Kohlen tropft, sondern durch das qualmende Holz. (In Kapitel 3 erfahren Sie mehr über Holzschnitzel und Holzstückchen.)

Mit einem handelsüblichen Holzkohle-Kugelgrill lässt sich der Effekt eines Barbecue-Pits ganz gut imitieren. Entfachen Sie einfach ein kleines indirektes Feuer und verwenden Sie eine Mischung aus qualitativ hochwertigen Holzkohlebriketts und aromatisierten Holzschnitzeln oder Hartholzstückchen.



Sie müssen dem aromatisierten Rauch die Möglichkeit geben, seine Wirkung zu entfalten. Wenn Sie beim Grillen eines Fisches kurz eine Handvoll Holzschnitzel in das Feuer werfen, werden Sie davon kaum etwas merken. Wenn Sie denselben Fisch jedoch bei indirekter Hitze langsam garen und dabei immer wieder in Wasser eingeweichte Holzschnitzel ins Feuer geben, entsteht ein wunderbarer Rauchgeschmack.

Mit ein paar Handgriffen können Sie aus Ihrem Holzkohlegrill mit Deckel einen Mini-*Barbecue-Pit* machen. Dabei müssen Sie Folgendes berücksichtigen:

- ✓ **Da das Grillgut mit indirekter Hitze gegart wird, sollten Sie eine Tropfschale unter das Grillgut stellen, um das tropfende Fett aufzufangen.** (In Kapitel 2 erfahren Sie mehr über Tropfschalen.) Wenn das Grillgut lange garen muss (länger als 30 bis 40 Minuten), füllen Sie die Schale mit Wasser, Apfelsaft, Bier oder einer anderen aromatischen Flüssigkeit, damit das Grillgut bei der langen Garzeit nicht austrocknet und schön saftig bleibt.

- ✓ **Der Grill muss einen Deckel mit Lüftungsschiebern aufweisen.** Lassen Sie die oberen Lüftungsschieber teilweise geschlossen, damit der Rauch gefangen und die Zufuhr von Sauerstoff reduziert wird, den das Feuer zum Brennen braucht. Legen Sie den Deckel so auf, dass sich die oberen Lüftungsschieber gegenüber dem Feuer und direkt über dem Grillgut befinden. Dadurch streicht der aromatisierte Rauch über das Grillgut. Und sparen Sie sich das Nachsehen, denn jedes Mal, wenn Sie den Deckel heben, entweicht der kostbare Rauch und der Garprozess wird unterbrochen.
- ✓ **Halten Sie eine gewisse Menge an vorgeheizten Kohlen neben dem Grill in einem Metallkorb bereit.** Geben Sie alle 40 Minuten einige Kohlen mit einer langen Zange (siehe Kapitel 2) in das Feuer, damit die Temperatur nicht absinkt. Heben Sie den Grillrost vorsichtig an, um die heißen Kohlen ins Feuer zu legen, oder verwenden Sie eine Zange, um sie in dem Zwischenraum bei den Rostgriffen abzulegen. Oder legen Sie alle 20 bis 30 Minuten ein paar frische Briketts an den Rand des Feuers. Sobald sie glühen, schieben Sie sie in die Mitte des Feuers.

Noch langsamer als Barbecuing: Das Räuchern

Das *Räuchern* unterscheidet sich vom Barbecuing insofern, als beim Räuchern Lebensmittel mit noch niedrigeren Temperaturen gegart werden. Lebensmittel werden stundenlang gegart und ziehen in heißem, aromatischem Rauch. Die Temperaturen beim Räuchern liegen zwischen 80 und 120 Grad. Sie können entweder trocken oder nass räuchern und Sie können beide Methoden mit dem Kugelgrill imitieren. Wenn Sie jedoch Ihren Kugelgrill verwenden, sollten Sie eine Temperaturanzeige am Grill anbringen, um die Temperatur im Auge zu behalten und sicherzustellen, dass sie im entsprechenden Temperaturbereich bleibt.

Eine ganze Pute mit einem Gewicht von drei Kilogramm oder ein Schinken mit einem Gewicht von fünf bis sechs Kilogramm kann bis zu neun Stunden und mehr zum Räuchern benötigen. Ein zwei bis drei Kilogramm schwerer Rinderbraten braucht fünf bis sechs Stunden, bis er innen eine Temperatur von 60 Grad erreicht hat. In vielen professionellen Barbecue-Restaurants werden Rind und Schwein mindestens zwölf Stunden bei sehr niedrigen Temperaturen geräuchert.

Trockenröchern

Das *Trockenröchern* ist eine indirekte Garmethode in einem geschlossenen Holzkohlegrill. Das Grillgut wird auf den Grill gelegt und der Deckel wird geschlossen. Anschließend werden die Lüftungsschieber so weit geschlossen, dass die Flammen kleiner werden, jedoch immer noch genügend Sauerstoff in den Grill gelangt, damit das Feuer weiterbrennt und Rauch entsteht. Dieser Rauch verleiht dem Grillgut beim langsamen Garen den charakteristischen Geschmack. Der Räuchergrad wird vom persönlichen Geschmack und dem zubereiteten Lebensmittel bestimmt. Anstelle des Kugelgrills können Sie auch einen *Smoker Grill* kaufen. Bei den auch *Barrel Smoker* genannten Grills handelt es sich um eine Art Räucherofen zum Trockenröchern, in dem je nach Größe über zwanzig Kilogramm Lebensmittel geräuchert werden können. Der Smoker Grill besteht aus zwei Kammern, meist nebeneinander angeordnet: eine für das Grillgut und eine Feuerbox, aus der die Wärme und der Rauch in die Garkammer geleitet wird.



Wenn Sie schon einmal geräuchert haben, den Rauchgeschmack jedoch als zu intensiv empfunden haben, decken Sie die Lebensmittel nach etwa der Hälfte des Garprozesses mit Folie ab.

Wasserröchern

Das *Wasserröchern*, auch *Nassröchern*, ist eine Alternative zum Trockenröchern. Hierbei wird eine Schale mit Wasser in den Grill gestellt, um die Feuchtigkeit der Lebensmittel zu erhalten, damit diese schön saftig werden. Wasserröchern eignet sich ganz besonders gut für empfindliche Lebensmittel wie Fisch, Garnelen und Hummer. Auch für Gemüse eignet sich diese Methode sehr gut, da es sonst schnell vertrocknet.

Wenn Sie keinen Kugelgrill verwenden möchten, können Sie einen speziellen Watersmoker mit integrierter Wasserwanne kaufen. Hier sind Feuerbox, Wasserwanne und Garkammer meist übereinander angeordnet, auch *Bullet Smoker* genannt. Watersmoker werden inzwischen von vielen Grillherstellern angeboten. Es gibt drei Arten von Watersmokern:

- ✓ **Mit Holzkohle oder Pellets befeuerter Watersmoker:** Dies ist der beliebteste Watersmoker. Bei längeren Garvorgängen müssen jedoch Kohle oder Pellets nachgelegt werden. Bei mit Holzkohle befeuerten Watersmokern treten zudem beim Verbrennen der Kohle Temperaturschwankungen auf.
- ✓ **Elektrische Watersmoker:** Dieser beliebte Typ wird in die Steckdose eingesteckt und hält eine konstante Temperatur.

- ✓ **Gasbetriebener Watersmoker:** Hierbei handelt es sich um den kostspieligsten Watersmoker, der jedoch kinderleicht zu bedienen ist (und der nicht in der Nähe einer Steckdose aufgestellt werden muss). Ein gasbetriebener Watersmoker hält ebenfalls die Temperatur konstant.



Wasserräuchern ist eine sehr langsame und einfache Methode, bei der jedoch keine krosse Kruste entsteht, die für die meisten Menschen das Wichtigste beim Grillen ist. Wegen der langen Garzeiten bei großen Fleischstücken sind zudem spontane Grillpartys kaum möglich.

Ein Grillglossar

Wenn Sie die folgenden Ausdrücke verwenden, werden Sie im Handumdrehen ein Grillguru sein!

- ✓ **Anzündkamin:** Ein zylinderförmiger Behälter aus Metall, der mit Zeitungspapier und Holzkohle gefüllt und zum raschen Entzünden eines Holzkohlefeuers verwendet wird.
- ✓ **Begießen:** Vorgang, bei dem eine gewürzte Flüssigkeit über die Oberfläche von Lebensmitteln gestrichen wird, damit das Lebensmittel saftig bleibt und einen leckeren Geschmack bekommt.
- ✓ **Braten:** Vorgang, bei dem Lebensmittel in einer Schale in einem geschlossenen Grill gegart werden. Die indirekte Hitze eignet sich besonders gut zum Braten eines großen Stücks Rindfleisch oder einer ganzen Pute.
- ✓ **Drehspieß:** Der lange Metallspieß, auf den Lebensmittel aufgespießt und über der Wärmequelle eines Grills gedreht werden.
- ✓ **Elektrogrill:** Ein Grill für drinnen und draußen, bei dem die Wärme von einer Heizschlange erzeugt wird.
- ✓ **Feuerrost:** Das Gitter, auf dem die Holzkohle in der Feuerschale liegt.
- ✓ **Feuerschale:** Der Unterbau des Grills, in dem sich das Feuer oder die Wärmequelle befindet.
- ✓ **Gasgrill:** Ein Grill, bei dem Gas aus einer Gasflasche (oder gelegentlich auch aus der Gasleitung) als Wärmequelle verwendet wird.
- ✓ **Grillanzünder:** Alle möglichen Vorrichtungen oder Materialien wie der Anzündkamin, elektrische Grillanzünder, Wachs- oder Gelwürfel oder Pressholz zum Entzünden der Holzkohle.

- ✓ **Grillkörbe:** Aufklappbare Drahtkörbe, die das Grillen Gemüsescheiben, empfindlichen Fischstücken, Burger-Patties und anderen Lebensmitteln erleichtern. In Kapitel 2 wird das Grillzubehör ausführlicher beschrieben.
- ✓ **Hibachi:** Ein kleiner tragbarer Grill ohne Deckel, meist aus Gusseisen. Ein Hibachi eignet sich besonders gut zum Grillen am Strand.
- ✓ **Holzkohlebriketts:** Der für Feuer am häufigsten verwendete Brennstoff, hergestellt aus gemahlener Holzkohle, Kohlenstaub und Stärke. Diese Materialien werden in eine einheitliche Form gepresst und in Säcken mit unterschiedlichem Gewicht verpackt. Hier gibt es große Qualitätsunterschiede.
- ✓ **Holzkohlegrill:** Ein Grill, bei dem hauptsächlich Holzkohle als Brennstoff verwendet wird. Ein Holzkohlegrill kann rund, quadratisch, mit oder ohne Deckel, tragbar oder fest installiert sein. Der am häufigsten verwendete Holzkohlegrill ist der Kugelgrill.
- ✓ **Holzschnitzel und Holzstückchen:** Räucherchips aus Hartholz, die dem Feuer zugegeben werden, um Lebensmitteln beim Grillen ein rauchiges Aroma zu verleihen. Am besten eignen sich Hickory, Mesquiten und Weinreben oder auch Obstgehölze wie Apfel oder Kirsche.
- ✓ **Keramikbriketts:** Diese Briketts bestehen aus glänzendem Material und werden bei Gasgrills für die Wärmeübertragung von den Brennern und eine gleichmäßige Wärmeverteilung unter dem Grillrost verwendet. Briketts aus Keramik brennen im Gegensatz zu Holzkohlebriketts nicht ab. *Lavasteine* und *Metallplatten* sind Alternativen zu Keramikbriketts. Sie erzeugen jedoch nicht den von vielen so geliebten rauchigen Holzkohlegeschmack.
- ✓ **Kugelgrill:** Ein relativ kostengünstiger runder Holzkohlegrill mit einem schweren Deckel. Er steht auf drei Beinen und eignet sich besonders gut zum direkten oder indirekten Grillen.
- ✓ **Lavastein:** Dieser langlebige Naturstein vulkanischen Ursprungs wird als Alternative zu Keramikbriketts verwendet. Der unregelmäßig geformte Lavastein verbreitet im Gas- oder Elektrogrill eine gleichmäßige Wärme. Der Lavastein kann immer wieder verwendet werden.
- ✓ **Lüftungsschieber:** Die Öffnungen in einem Grilldeckel oder in einer Feuerschale, die wie Jalousien geöffnet und geschlossen werden können. Wenn die Lüftungsschieber geöffnet sind, erhält das Feuer mehr Sauerstoff und entwickelt höhere Temperaturen. Geschlossene Lüftungsschieber bewirken das Gegenteil. Manche Grills haben keine Lüftungsschieber.

- ✓ **Marinieren:** Vorgang, bei dem Lebensmittel in eine flüssige Gewürzmischung eingelegt werden, um vor dem Garen das Aroma auf das Lebensmittel zu übertragen. Die Flüssigkeit, in der die Lebensmittel eingelegt werden und die häufig aus Kräutern, Gewürzen, Öl und einer Säure wie Zitronensaft oder Essig zubereitet wird, wird als *Marinade* bezeichnet.
- ✓ **Minigrill:** Ein kostengünstiger offener Holzkohlegrill mit einem Rost, der sich meist nur wenige Zentimeter über der Kohle befindet. Ein Minigrill eignet sich am besten zum schnellen Grillen. Einige Minigrills sind mit einem Teildeckel versehen, um die Wärme besser zu halten.
- ✓ **Rost:** Das Gitter aus Metallstäben, auf das das Grillgut gelegt wird, wird als *Rost* oder *Grillrost* bezeichnet. (Der Weber-Grill stiftet hier ein wenig Verwirrung, weil er diesen Bereich als Feuerrost bezeichnet. So wird jedoch im Allgemeinen das Metallstück bezeichnet, auf dem sich die Holzkohle befindet.) Jeder Grill verfügt über einen Rost.
- ✓ **Scharf anbraten:** Vorgang, bei dem Lebensmittel bei relativ hoher Hitze direkt gegart werden, um wunderbare Röstaromen zu bekommen, die Lebensmittel werden schön saftig und aromatisch. Sie erhalten eine braune Kruste, auch *Branding* genannt.
- ✓ **Smokerbox:** Ein kleiner perforierter Behälter aus Stahl oder Gusseisen, der direkt auf die Lavasteine oder Keramikbriketts in einem Gasgrill gestellt wird. Diese Box enthält aromatisierte Holzsplitter und sorgt für den Rauch.
- ✓ **Stichflammen:** Flammen, die durch Fett verursacht werden, das auf heiße Kohlen oder Lavasteine tropft.
- ✓ **Stückige Naturholzkohle:** Der Koksrückstand, der bei der Verkohlung von Holz in einem Brennofen entsteht. Kommt meist in Form von Stücken vor. Hierbei handelt es sich um eine Wärmequelle für Holzkohlegrills. Mit stückiger Naturholzkohle entsteht ein besonders rauchiges Aroma.
- ✓ **Trockenmarinade:** Eine konzentrierte aromatische Mischung aus getrockneten oder frischen Kräutern und Gewürzen, die vor dem Grillen auf die Oberfläche von Lebensmitteln aufgetragen wird.
- ✓ **Tropfschale:** Eine Metallschale, die unter dem Grillgut aufgestellt wird, um beim direkten Grillen Fett und Saft aufzufangen.

Ein paar Hinweise, bevor Sie beginnen

Jeder Koch hat seine eigenen Vorlieben. Daher ist es am besten, wenn Sie unsere kennen, bevor Sie unsere Rezepte ausprobieren. Hier ein paar Hinweise:

- ✓ **Die Garzeiten in den Rezepten geben nur einen ungefähren Wert an.** Wind, Lufttemperatur und das Grillgut sowie die Intensität des Feuers wirken sich teilweise erheblich darauf aus, wie lange es dauert, bis Gegrilltes gar ist.

Beim Ausprobieren von Gasgrillthermometern haben wir festgestellt, dass die Temperaturanzeige teilweise erheblich abweichen kann. Holzkohlegrills erzeugen meist höhere Temperaturen und garen schneller als Gasgrills. Am besten probieren Sie die Rezepte mit Ihrem Grill aus und passen die Garzeiten entsprechend an. Mit der Zeit bekommen Sie ein Gefühl dafür.

- ✓ **Marinieren Sie Lebensmittel immer im Kühlschrank in einem nicht metallischen, nicht reagierenden Behälter beispielsweise aus Glas oder Keramik.** Metall kann auf Lebensmittel einen unangenehmen Geschmack übertragen. Zudem können die Säuren in Lebensmitteln chemische Reaktionen mit dem Metall verursachen. Verschleißbare Plastikbeutel eignen sich besonders gut für diesen Zweck und nehmen weniger Platz weg als Geschirr. (In Kapitel 5 erfahren Sie mehr über das Marinieren.) Achten Sie auf lebensmittelechte Gefäße.

- ✓ **Bringen Sie Lebensmittel nicht auf Zimmertemperatur.** Von wenigen Ausnahmen abgesehen raten wir beim Garen im Freien dringend davon ab. Bei Temperaturen über 25 Grad verderben Lebensmittel schnell.

- ✓ **Salz verbessert den Geschmack erheblich und in gewissem Maße auch die Beschaffenheit von Gegrilltem.** Kurz bevor Sie Lebensmittel auf den Grill legen, ist der optimale Zeitpunkt zum Salzen. Sie können nachsalzen oder pfeffern (am besten mit frisch gemahlenem Pfeffer), nachdem Sie das Grillgut vom Grill genommen haben.

- ✓ **Ölen Sie den Rost.** Bevor Sie einen Gasgrill vorheizen oder ein Feuer entfachen, reiben Sie den Grillrost mit Pflanzenöl, wie zum Beispiel Sonnenblumen- oder Maisöl, ein. Damit wird verhindert, dass das Grillgut am Rost festbackt. Manche finden die Verwendung von Antihafspray einfacher. Tun Sie dies aber nie, während der Grill aufheizt oder wenn das Feuer bereits brennt, da dies gefährliche Stichflammen verursachen kann. Das Grillgut sollte ebenfalls mit Öl oder Marinade eingerieben und bei Bedarf begossen werden.