

## Tipps und Tricks rund ums Grillen

20.06.2012, 16:18 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *MasterCuisine Deutschland*

---



So macht Grillen richtig Spaß!

Endlich ist es so weit: Die Grillsaison ist eröffnet!

Wer erinnert sich nicht gerne an den Grillspaß mit Papa im Garten, ans gemeinsame Grillen während des Familienurlaubes? Die Grill-Trends haben sich geändert seither, der Spaß am Grillen jedoch ist geblieben. Heute gibt es hochentwickelte Holzkohलगrills, durchdachte Elektrogrills und ausgefeilte Gasgrills, dekorative Gartengrills und sogar spezielle Grillgeräte mit dem weiblichen Touch in trendigen Farben. Wer sich aber Grillkönig nennen will, muss unbedingt ein paar Regeln rund ums Grillen beachten. Zudem – gut zu wissen – gibt es ein paar Tipps und Tricks, damit das gemütliche Grillvergnügen auch wirklich gelingt.

Die goldenen Grillregeln:

Den Grill rechtzeitig vorbereiten, und auch an die Zubehörteile wie Grillzange und Handschuh denken, ebenso an die Holzkohle.

Den Grill auf einer ebenen Fläche aufstellen, so dass er stabil steht.

Kinder vom Grill fern halten und den Grill stets überwachen, solange er noch heiß ist (Gefahr vor Verbrennungen).

Achtung vor brennbaren Flüssigkeiten und anderen Materialien – vom Grill entfernen.

Achtung vor Grill-Anzündern und Brandbeschleunigern (vor allem vor Brennsprit, der nicht zum Anzünden eines Grills gedacht ist, besser stattdessen solide Anzünder in Würfel- oder Stäbchenform benutzen.

Nie brennbare Flüssigkeiten auf ein bereits brennendes Feuer oder heiße Kohlen gießen.

Holzkohलगrill vorbereiten:

Genügend Holzkohle in den dafür vorgesehenen Behälter geben und feste oder flüssige Grillanzünder benutzen, die speziell für ein B.B.Q. vorgesehen sind. Etwas Geduldigeren benutzen ein wenig altes Zeitungspapier und Kleinholz oder Eierkartons, die sehr schnell brennen und eine gute Hitze erzeugen.

Den Grill früh genug anzünden an und genügend Zeit einkalkulieren. Die Temperatur ist ideal, sobald die Holzkohlen einen feinen weißen Überzug aufweist. Nun kann das Grillfleisch, Grillgemüse usw. auf den Grillrost gegeben werden.

Um den Grill gefahrlos und ohne Geruch anzuzünden drei mit Öl getränkte Baumwoll-Lunten auf die kalte Holzkohle

geben und diese anzünden.

Die glühende Holzkohle auf eine Seite des Grillbeckens schieben, damit zwei Wärmezonen entstehen. Bei zu heißem Grillen entstehen unverträgliche und teilweise gesundheitsgefährdende Stoffe.

Das Grillgut vorbereiten:

Gefrorenes Fleisch langsam im Kühlschrank auftauen lassen (nicht bei Umgebungstemperatur). Grillfleisch, Fisch und Gemüse werden besonders lecker, wenn sie mariniert werden. Fleisch und Gemüse können gut ein paar Stunden oder sogar am Vortag mariniert werden, aber beachten, dass Fisch nicht länger als 30 Minuten in einer Zitronen- oder Essig-Marinade liegen sollte (durch die Säure wird der Fisch kalt gegart). Mariniertes Grillgut sollte vor dem Grillen mit Küchenpapier abgetupft werden, damit kein überschüssiges Fett auf die heiße Holzkohle tropft.

Immer erst nach dem Grillen salzen, um ein Austrocknen des Fleisches zu vermeiden. Ein paar Rosmarin- oder Thymianzweige oder sogar ein wenig Zimt auf die Glut geben, um einen köstlichen Duft zu verbreiten.

Um zu vermeiden, dass das Grillgut am Rost anhaftet (vor allem stark eiweißhaltige Lebensmittel wie Fisch und Geflügel), eine Zitrone entzwei schneiden und den Grillrost damit einreiben.

Grillen:

Am besten eine spezielle Grillzange mit extralangem Griff verwenden, um das Grillgut zu wenden.

So gelingt das Fleisch bedeutend zarter: Das Grillgut bei hoher Hitze beidseitig kurz anbraten und es anschließend auf der kühleren Seite des Grills fertig garen. Das Grillgut nicht zu oft wenden. Eine gut geölte Eisenpfanne (dicke Blaustahlpfanne, schmiedeiserne Pfanne) direkt auf den Grillrost stellen und das Grillgut, das leicht anhaftet (z.B. Fisch, Geflügel), vorgaren. Wenige Minuten vor dem Servieren kann dieses Grillgut noch kurz direkt auf den Rost gelegt werden, ohne Gefahr zu laufen, dass es anhaftet.

Damit das Grillgut noch schmackhafter wird und ein tolles Aroma bekommt, dieses regelmäßig mit einem kleinen Strauss aus Kräuterzweigen bepinseln (besonders gut eignen sich Thymian, Rosmarin, Lorbeer oder Zitronenmelisse). Das Fleisch nicht anstecken: der Fleischsaft und Fettspritzer lassen die Holzkohle aufflammen und können das Grillgut verbrennen lassen. Sollten die Flammen trotz aller Vorsicht dem Grillgut zu nahe kommen, einfach eine Handvoll grobes Salz auf die Flammen werfen. Wie durch Zauberhand werden diese verlöschen.

Den Grillrost reinigen:

Nach dem Grillspaß daran denken, den Grillrost zu reinigen. Den Rost mit Zeitungspapier abreiben, um die größten Reste zu entfernen. Um die hartnäckigsten eingebrannten Speisereste zu eliminieren, benutze man eine Metallbürste (Kupferbürste). Wer nicht kratzen mag, benutzt ein Ofenreinigungsmittel. Anschließend die letzten Verschmutzungen mit einem Reinigungsschwamm und Seifenwasser entfernen. Der Grillrost glänzt nun wieder, ist sauber und einsatzbereit für den nächsten Grillspaß.

## Portrait

MasterCuisine ist spezialisiert auf den Online-Verkauf von Küchenartikel, Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen und vieles mehr), Küchenutensilien, Backformen, Bäckereizubehör und Patisserie-Utensilien. Ein grosses Sortiment an Fondue-Sets sowie anderen Fun-Cooking-Geräten runden das Sortiment ab.