



Leseprobe

Thomas Krause

Grillen für Männer - 80 Rezepte ohne Schnickschnack

Raffinierte, aber einfache
Rezepte. Normale Zutaten.
BBQ für Genießer. Für
Kohle-, Gas- und
Elektrogrill. Viele Tricks und
Tipps vom Profi

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 144

Erscheinungstermin: 13. April 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Holzkohlegrills in allen Größen und Komfortstufen erhältlich. Ideal und vielseitig einsetzbar ist ein Exemplar mit drei stufenlos einstellbaren Brennern und einem extra Seitenbrenner – dieser kann zum Braten, Kochen und Warmhalten benutzt werden.

DER ELEKTROGRILL FÜR DEN KOMPROMISSGRILLER

Wer aufgrund seiner Wohnsituation nur drinnen oder auf dem Balkon grillen kann, der hat leider kaum eine Wahl und wird sich für einen Elektrogrill entscheiden (müssen). Im Gegensatz zu Holzkohle- und Gasgrill ist die Temperatur beim Elektrogrill nicht allzu genau regelbar, auch sind Elektrogrills in ihrer Größe begrenzt – die größten eignen sich für sechs Personen. Zudem ist Mann immer abhängig von einer Steckdose beziehungsweise ausreichender Stromzufuhr, was ein Grillen in der „echten“ Natur unmöglich macht. Beim Kauf eines Elektrogrills sollte Mann in jedem Fall auf stufenlose Temperaturregelung mit Kontrollleuchte, auf eine Abdeckung der Heizstäbe gegen Fettbrand und Qualm, eine möglichst große Grillfläche, eine abnehmbare Fettschale und insgesamt gute Reinigungsmöglichkeiten achten.

EIN DECKEL MUSS DRAUF

Mit allgemein zunehmender Begeisterung für das Grillen werden die Esser dem Grillergebnis gegenüber entsprechend anspruchsvoller. Die Zeiten, in denen nur Bratwürste und Steaks den Rost bevölkerten, sind definitiv vorbei. Und wir grillenden Männer möchten ja schließlich auch unser gesamtes Potenzial abrufen, denn es gilt: ein Mann – ein Feuer – unzählige Möglichkeiten! Wer sie alle ausschöpfen möchte und sich möglichst viele Optionen der Zubereitung offen halten will, sollte sich beim Kauf eines neuen Grills unbedingt für ein Modell mit Deckel beziehungsweise Haube entscheiden. Denn damit kann Mann sich den entstehenden Backofeneffekt zunutze machen, bei dem das Grillgut nicht nur einseitig von unten, sondern rundherum erhitzt und gegart wird, weil der Deckel die Hitze von oben zurückwirft. Schon beim Vorheizen mit Deckel erhalten die Grillroste die optimale Hitze und gut eingefettet klebt nichts

an. Die Garzeit verkürzt sich und das Grillgut wird vor dem Austrocknen geschützt. Große Mengen an Gegrilltem können im geschlossenen Grill bei niedriger Hitze gut warm gehalten werden. Das Grillen beziehungsweise Backen einer Pizza oder das indirekte Grillen – all das klappt nur mit Deckel. Außerdem wird die Rauchentwicklung deutlich reduziert, wenn Fett oder Fleischsaft im Grill verdampfen, und das Auflodern von Flammen wird durch die reduzierte Sauerstoffzufuhr verhindert. Durch das Öffnen des Deckels entweicht die Hitze, was die Garzeit verlängert, öffnen Sie ihn daher nur zum Wenden des Grillguts oder zum Bestreichen mit Marinade.

Achten Sie beim Kauf eines Grills in jedem Fall darauf, dass seine Deckelhöhe groß genug ist, damit zum Beispiel auch das Ruhrpott-Hähnchen von Seite 76 eine Chance auf fachgerechte Zubereitung hat.

SICHERHEIT IST OBERSTES GEBOT

Egal, für welchen Grill Mann sich entscheidet – achten Sie bei seinem Kauf auf eine solide und ordentliche Verarbeitung aus hochwertigen Materialien sowie auf Stabilität. Doch nicht nur der Grill selbst sollte stabil und solide gebaut sein, er sollte in jedem Fall dort, wo er zum Einsatz kommt, sicher stehen. Achten Sie daher darauf, dass der Untergrund dort, wo Sie Ihren Grill kurz- oder langfristig aufbauen, eben ist – nach Möglichkeit sollte es also keine Wiese, sondern ein gepflasterter Platz wie die Terrasse sein. Denn das Spiel mit dem Feuer birgt wie immer im Leben auch Gefahren – sei es durch Funkenflug oder Verbrennung durch Berührung. Dies gilt natürlich umso mehr, wenn zusätzlich abenteuerlustige Kinder um den Grill herumspringen. Mann kann die Augen definitiv nicht immer überall haben. Sorgen Sie darum neben einem sicheren Stand stets dafür, dass der Grill die ganze Zeit über von Ihnen selbst oder einem anderen Erwachsenen überwacht wird. Und für den Fall der Fälle einen Feuerlöscher bereitzuhalten, ist alles andere als albern oder übertrieben. Achtung! Löschen Sie nie mit Wasser, denn die Kombination ist entzündlich und wenn Sie Öl mit Wasser löschen, wirkt das wie ein Brandbeschleuniger!

