FASZINATION
GRILLEN

GRILLEN

Englisch „to grill“, Französisch „griller“, Lateinisch „craticulum“ für „Flechtwerk, kleiner Rost“

Grillen ist seit je her die ursprünglichste Art Lebensmittel zu garen. Schon lange bevor es Töpfe und Pfanne gab, bereiteten die Menschen ihre Mahlzeiten am offenen Feuer zu. Diese faszinierende Methode hat sich bis in die heutige Zeit durchgesetzt.

Ob es das kommunikative Beisammensein, die Ergänzung der heimischen Küche, der Umgang mit dem Element Feuer oder einfach die Beschäftigung mit verschiedenen Grills und Zubehörteilen ist – Grillen ist weit mehr als nur Nahrungszubereitung. Es ist ein facettenreiches Betätigungsfeld, in dem man wahrscheinlich nie zur Vollendung reift, da es immer wieder etwas Neues zu entdecken gibt.

Die Definition von Grillen **10**
Die Gretchenfrage: Gas oder Kohle 12
Low and Slow 15
Direkt oder indirekt? 18
Grillen mit Deckel 20

Energiequellen **23**
Gas 25
Holz, Holzkohle und Briketts 27
Strom 32

Glut herstellen **35**
Zündmittel 36
Anzündkamine 38
Aus Holz wird Glut 41
Die Königsdisziplin: Glut herstellen 42

Materialschlacht am Grill **45**
Gusseisen 46
Edelstahl 48
Stahl 50
Emaille 51

Kontaktstellen **53**
Roste 54
Pizza- und Brotbacksteine 57
Griddle- und Stahlplatten 60
Planken 62
Wok, Topf und Pfanne 65

Davor und Danach **69**
Vor dem Grillen 70
Nach dem Grillen 73

Das Wichtigste Zubehör **77**
Thermometer 78
Zangen und Wender 80
Halter und Körbe 82

Die Klassiker **85**
Der Holzkohle-Kugelgrill Weber One Touch Deluxe & Performer 86
Holzkohlekugelgrill Outdoorchef Classic Charcoal 570 MX 92
Gaskugelgrill Outdoorchef Venezia 96
Der klassische Gasgrill Napoleon Prestige II 102
Klassischer Gasgrill Weber Summit 650 107
Luxus-Holzkohlegrill Direktgrill – Hajatec 113
Luxus-Gasgrill Grandhall X-Serie Porsche Design 120
Säulengrill Barbecook Master und Major Inox 124

Keramikgrill **131**
Keramikgrill Big Green Egg 132

Die Mobilen Grills **137**
Cobb Premier 138
Weber Q120 Blackline 142
Napoleon Travel Q 145
Der Tischgrill: Barbecook Amica 150

Elektrogrill **155**
Elektrogrill Barbecook Hercules 156

Smoker und Holzbacköfen **161**
Farmer FG 50, FG 90 und Lok 162
Napoleon Apollo 173
Gusseisen-Holzbackofen Häussler HABO 4/6 180
HolzbackofenRamster Maxi 185

Die Exoten **191**
Dutch Oven 192
Schwenkgrill 196
Tepanyaki Gastrogrill 200
Spießgrill 205

Tipps und Tricks **211**
Die Kohlendose 212
Korkenthermometer 213
Minion-Methode 214
Spiritusbrenner 215

Der Grillsportverein stellt sich vor **217**

Index **219**

Die Defintion von Grillen

T-Bone Steak, mit einem schönen Branding veredelt und auf den Punkt gegrillt

Das eigentliche „Grillen“ beschreibt das Garen durch Strahlungshitze, das heißt Kontakthitze und Konvektion spielen eher eine untergeordnete Rolle.

Als Hitzequelle dienen hier Holzfeuer, Glutbett, Gasflammen oder elektrische Heizschleifen. Das typische Grillaroma entsteht bei allen genannten Arten durch die sogenannte Maillard-Reaktion, die Bildung von Röststoffen an der Oberfläche. Diese chemische Reaktion, benannt nach dem französischen Chemiker Louis Camille Maillard, entsteht, wenn Aminosäuren und reduzierende Zucker wie Glucose und Maltose in neue aromatische Verbindungen umgewandelt werden. Die Fachwelt spricht hier von einer nicht-enzymatischen Bräunungsreaktion. Ab ca. 120 °C Oberflächentemperatur steigen Bräunungsgrad und Aromenbildung rapide an, was schnell zu einem Verkohlen der Speisen führen kann. Verbranntes Grillgut war also zu lange der Maillard-Reaktion ausgesetzt. Um kontrollierte Röstaromen zu erhalten, wird das Grillgut neben oder über einer Hitzequelle von Grillrost oder Spieß gehalten und durch Drehen oder Wenden gleichmäßig gegart.

Allerdings steht die Definition für „Grillen“ heute für eine ganze Reihe Ableger, die so unterschiedlich wie die Gerichte sind, die man mit ihnen zaubern kann.

Einen wichtigen Teil nimmt hier das aus den USA stammende BBQ ein. Die Temperatur wird hier abgesenkt und die Garzeit verlängert. Durch diese schonende und langsame Garmethode zerlegt sich das Bindegewebe im Fleisch und selbst „Ungrillbares“ wird zart und saftig.

Die Gretchenfrage: Gas oder Kohle

Die am häufigsten gestellte Frage, wenn es um das eigentliche Grillen geht, lautet: „Was ist besser, Gas oder Kohle?“

Die einzig richtige Antwort darauf lautet. „Beides!“

Beim Gasgrill wird über heißer Luft gegrillt, bei Kohle mithilfe von Infrarotstrahlung, ähnlich der der Sonne. Ausnahme sind hier die Infrarotbrenner. Sie wandeln die Gasenergie ebenfalls in Infrarothitze um und sind immer häufiger in Gasgrills zu finden. Und das aus gutem Grund: Sie sind schneller auf Betriebstemperatur und energieeffizienter als herkömmliche Gasbrenner, die mit Flammen arbeiten.

Holzkohle in „in Aktion“

Ein Blick ins Innere eines typischen Gasgrills zeigt die Edelstahlbrenner und ihre Abdeckungen.

Die richtige Anwendung vorausgesetzt, ist geschmacklich kein Unterschied festzustellen. Das wurde in unzähligen Tests unter Beweis gestellt. Ist dennoch ein klarer Unterschied schmeckbar, wurde falsch gegrillt. Der, in diesem Fall falsch gedeutete, „besondere Grillgeschmack“ resultiert lediglich aus verbrannten Fetten, Fleischsäften und Marinadenresten, die sich als schädlicher Rauch auf den Grilladen niederschlagen. Beim korrekten Umgang mit Kohlegrills ist das aber nicht zu befürchten und es schmeckt nach dem, was auf dem Rost liegt –und nicht darunter, nämlich der Kohle.

Jede der beiden Grillarten hat seine Vor- und Nachteile. Gasgrills sind einfacher zu zünden und schneller auf Temperatur, Kohle bietet das Ritual Feuer zu machen und ist urtümlicher. Gas ist präzise und einfach zu regeln – beim Kohlegrillen lockt die Herausforderung, das Feuer zu beherrschen.

Durch Regelventile ist eine exakte, aufs Grad genaue Hitzesteuerung möglich.

Gas ist nicht gleich Gas. Hier wurden Infrarotbrenner neben Edelstahlbrennern in einem Grill verbaut.

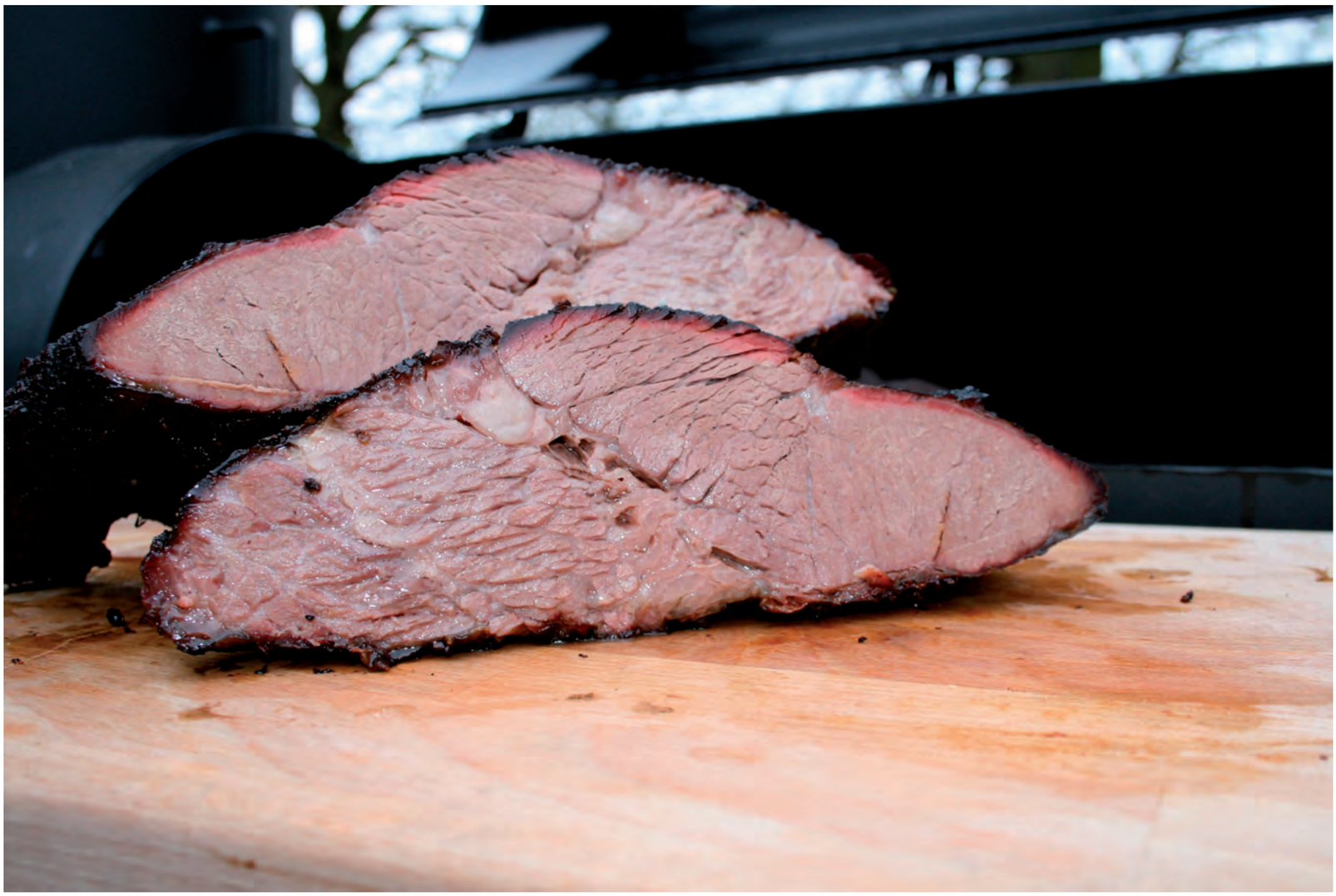
Low and Slow

Was in der Küche zurzeit immer populärer wird, ist in der Grill- und Barbecuewelt schon lange fester Bestandteil: das Niedrigtemperaturverfahren, sinngemäß im Englischen „low and slow“, also „tief und langsam“.

Ein Smoker, der Grill schlechthin für Low and Slow – authentischer Pitmaster inklusive.

Diese Variante des BBQ kommt hauptsächlich in Smokern zum Einsatz. Mit dem richtigen Setup ist es allerdings auch kein Problem, ein sogenanntes „long distance BBQ“ in einem herkömmlichen Grill durchzuführen.

Wichtigste Voraussetzungen sind hierfür ein Deckel für einen geschlossenen Garraum und die Möglichkeit, darin Temperaturen von 100-120°C konstant zu halten.



Selbst Rinderbrust (Brisket) wird über Stunden bei 110 °C butterzart.

Glasierte Ribs im Rauch, kurz vor Ende der Garzeit

Das Geheimnis von low and slow verbirgt sich darin, Bindegewebe und Sehnen in Kollagen umzuwandeln, das sich wiederum verflüssigt und das Fleisch zart und saftig werden lässt. Das Bindegewebe hält die Muskelfasern zusammen und gibt dem Fleisch Stabilität. Wird ihm diese genommen, wird es mürbe und sogar Bratenstücke und Teile, die sonst nur zum Schmoren geeignet sind, werden weich und sehr gut kaubar. Wenn man diese Kunst beherrscht, lässt sich das Fleisch rückstandslos vom Knochen lösen. Für solche Ribs gibt es daher die amerikanische BBQ-Bezeichnung „fall of the bone“.

Direkt oder indirekt?

Die Frage der direkten und der indirekten Grillmethode stellt sich hauptsächlich bei der bekanntesten Grillvariante. Die Hitzequelle, meist Kohle oder Gas, befindet sich dabei unterhalb von Rost und Grillgut.

Beim direkten Grillen liegt die Hitzequelle tatsächlich direkt unter den Grillagen und gibt die volle Energie nach oben ab. Vorteil ist die große Hitze, die z. B. für ein perfektes Branding auf einem Steak nötig ist. Der Nachteil ist, dass Marinadenreste, Säfte und Fett in die Glut oder auf die Brennerabdeckungen tropfen und dort verbrennen können.

Direktes Grillen auf einem Gussrost im Holzkohlegrill

Durch ein besonderes Trichtersystem wird bei diesem Gaskugelgrill das Fett abgeleitet. Fettbrand kann nicht entstehen

Mit einer Tropfschale zwischen den Kohlekörben können beim indirekten Grillen die Bratensäfte aufgefangen werden und der Grill bleibt sauber.

Beim indirekten Grillen werden die Kohlen seitlich unter dem Grillgut platziert. Entsprechend sind bei Gasgrills die Brenner geregelt. Flüssigkeiten können also nicht auf Glut und Brenner tropfen und lassen sich sogar in einer Schale auffangen. So kann man sie als Basis für eine Soße verwenden.

Braten, große Fische – im Prinzip alles, was länger als ca. 20 Minuten braucht – sollte indirekt gegrillt werden, um gleichmäßig garen zu können.

Indirektes Grillen im klassischen Gasgrill – der Brenner unter dem Grillgut ist ausgeschaltet.

Durch die indirekte Wirkung des Rear- oder Backburners wird der Grill zum Umluftofen.

Grillen mit Deckel

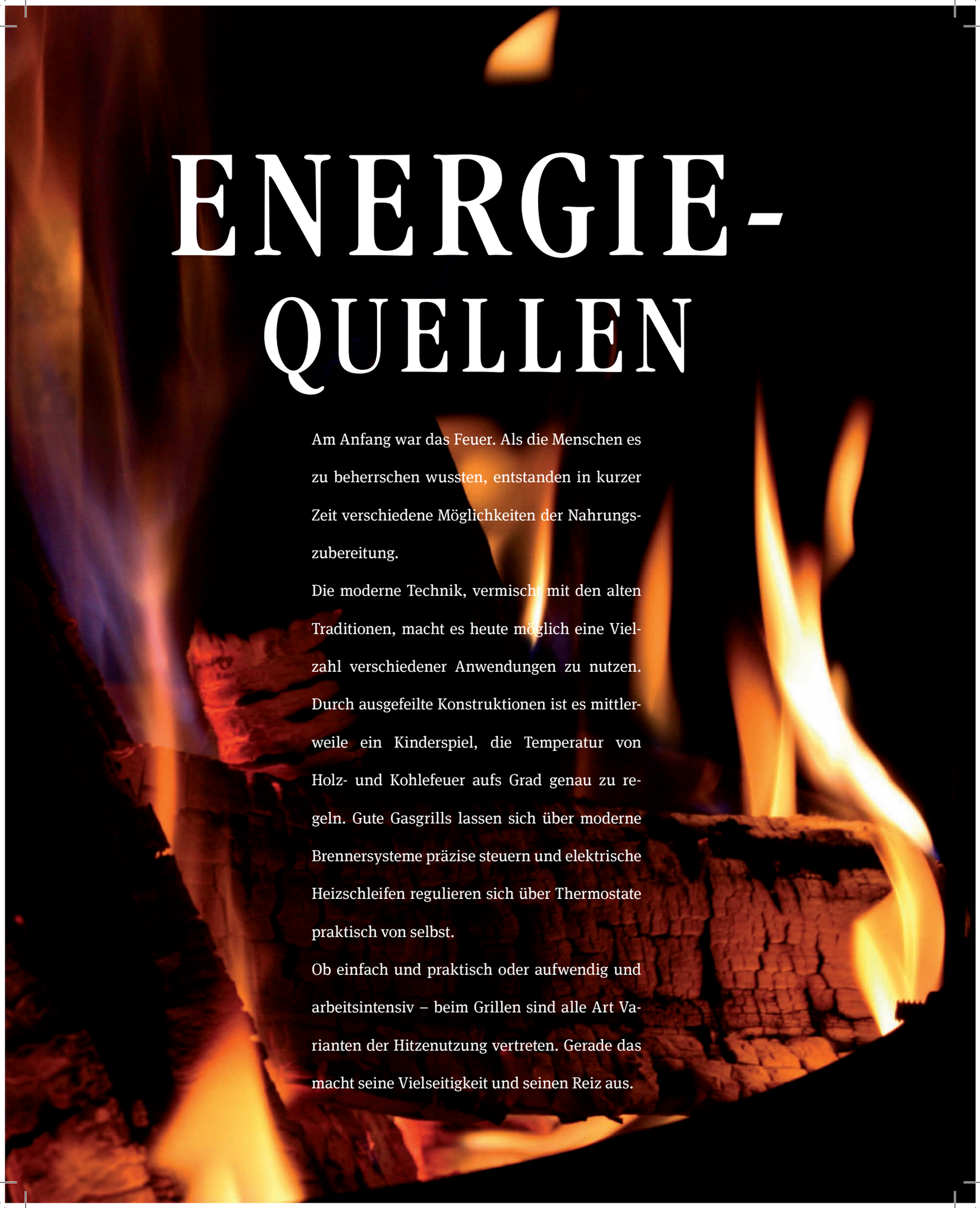
Beim herkömmlichen Grillen über, unter oder neben einer Hitzequelle sind die Temperaturen zwar hoch genug, um das Grillgut zu garen, es geht aber eine große Menge Energie verloren. Durch einen Deckel auf dem Grill wird dies verhindert. Man könnte es mit dem Backen bei offener Backofentür vergleichen. Der Deckel bewahrt die heiße Luft und damit die Temperatur im Garraum und umgibt das Grillgut mit zirkulierender Hitze, was den Grill effektiver und vielseitiger macht.

Ein Schließen des Grills ist für große Braten, Niedrigtemperaturverfahren und alles, was analog im Backofen gemacht werden kann unerlässlich. Tatsächlich ist es kein Problem, Brot, Pizza, Kuchen etc. mit dem richtigen Grillgerät zu backen. Der Deckel reflektiert dann die Hitze und sorgt so für eine gleichmäßige Rundumgarung.

Ein typischer Weber-Holzkohle-Kugelgrill

Spezielle Grills, die Smoker, würden ohne Deckel gar nicht funktionieren, da zum einen der Kaminzugeffekt ausbliebe und zum anderen der Rauch nicht kontrolliert genutzt werden könnte. Der Deckel dient also nicht nur dem Regenschutz, sondern macht den Grill um einiges Vielseitiger.

Ein Klassiker: Beer Butt Chicken, die amerikanische Variante des Grillhähnchens, bei geschlossenem Deckel gegrillt



ENERGIE-QUELLEN

Am Anfang war das Feuer. Als die Menschen es zu beherrschen wussten, entstanden in kurzer Zeit verschiedene Möglichkeiten der Nahrungszubereitung.

Die moderne Technik, vermischt mit den alten Traditionen, macht es heute möglich eine Vielzahl verschiedener Anwendungen zu nutzen. Durch ausgefeilte Konstruktionen ist es mittlerweile ein Kinderspiel, die Temperatur von Holz- und Kohlefeuer aufs Grad genau zu regeln. Gute Gasgrills lassen sich über moderne Brennersysteme präzise steuern und elektrische Heizschleifen regulieren sich über Thermostate praktisch von selbst.

Ob einfach und praktisch oder aufwendig und arbeitsintensiv – beim Grillen sind alle Art Varianten der Hitzenutzung vertreten. Gerade das macht seine Vielseitigkeit und seinen Reiz aus.

Gas

Gasgrills werden meist mit Butan- oder Propangas betrieben. In den meisten Fällen werden die Gasgrills aus Flaschen gespeist, die entweder neben dem Grill stehen oder in einem Unterschrank verstaut werden können. Alternativ gibt es erdgasbetriebene Gasgrills im Handel. Diese setzen zwar einen Gasanschluss mit Gassteckdose voraus, aber dafür wird niemals während des Grillens das Gas ausgehen.

Bei vielen Gasgrills lässt sich die Flasche unauffällig im Unterschrank verstauen.

Die Inbetriebnahme eines Gasgrills ist wie die eines Gasherds: Ein Brenner mit vielen kleinen Flammen wird durch einen elektrischen Funken gezündet. Ausströmendes brennendes Gas erhitzt die Umgebungsluft, die nun nach oben steigt und Grillen, Braten oder Kochen ermöglicht. Verglichen mit einem Holzkohlegrill ist ein Gasgrill also einfacher und schneller in Betriebsbereitschaft. Das erklärt den schnellen Vormarsch von Gasgrills im Handel.

Im Knopf der elektronischen Zündung verbirgt sich die Batterie für den Zündfunken.

Brenner müssen nicht immer gerade sein. Auch ringförmige Brenner sind weit verbreitet.

Moderne hochwertige Gasgrills verfügen heute über wirkungsvolle Fettablaufsysteme. Fette, Öle und Marinadenreste werden über Schienen und Trichter in Wannen geleitet und können so leicht entsorgt werden. Spezielle Winkelbleche sorgen dabei dafür, dass die Brenner abgedeckt sind und vor herabtropfenden Flüssigkeiten geschützt sind. Treffen Tropfen auf eine dieser Schienen, verdampfen Aromen und geben dem Gargut zusätzlich einen leckeren Beigeschmack. Auch Räuchern und Spießgrillen ist mit einem guten Gasgrill mit entsprechendem Zubehör kein Problem mehr.

Holz, Holzkohle und Briketts

Es gibt nichts Ursprünglicheres, als mit einem Holzfeuer zu grillen. Es ist das Ritual des Feuermachens, seine knisternde Wärme beim Abbrennen und die flackernde Romantik – wie die eines offenen Kamins.

Bis auf den Schwenkgrill, bei dem die Steaks traditionell „durch die Flamme gehen“ müssen, wird ein offenes Feuer beim Grillen meist neben dem Grillgut abgebrannt. Bestes Beispiel dafür ist der Spanferkel- oder Spießgrill. Holzscheite brennen in einer Art Käfig hochkant ab, Fett und Fleischsäfte tropfen in eine Wanne und nicht ins Feuer.

Heiß wie ein Schmiedefeuer: eine perfekte Glut.

Smoker Sidefirebox optimal befeuert

Eine andere typische Holzfeuervariante des Grillens ist der Smoker. Ein Feuer brennt in der Brennkammer, der Sidefirebox (SFB), und die entstehende heiße Luft wird in die Garkammer (Pit) geleitet. Durch Kamin und Zuluftklappen lässt sich hier exakt die Temperatur einregeln. Nur noch Wenige kennen das Kochen mit Holz in der Küche. Beim klassischen Barbecue ist

Holz unabdingbar. Hier entscheiden die Holzsorte und ihr Zustand über das Grillergebnis. Dass das Holz frei von Farben, Lacken, Chemikalien ist und immer trocken gelagert wurde, ist die Voraussetzung für ein erstklassiges Grillerlebnis.

BIRKE UND EICHE

Diese in Europa leicht zu beschaffenden Hölzer sind für das Barbecue sehr gut geeignet. Birkenholz ist von der Brenntemperatur ähnlich wie Buchenholz, jedoch niedriger als Eichenholz. Es gibt Fisch und Fleischgerichten einen feinen unaufdringlichen Rauchgeschmack. Eichenholz gibt eine wesentlich höhere Hitze ab, ist aber fast geschmacksneutral.

BUCHENHOLZ

Als Brennmaterial hat sich hier gut getrocknetes Buchenholz bestens als Universalholz für alle Grillgerichte bewährt. Es hat einen guten Heizwert, brennt sauber ohne Harz, Öle oder Gerb-

Die trockenen handgespaltenen Allgäuer Buchenscheite warten auf ihre Bestimmung.

stoffe ab und ist zudem relativ erschwinglich. Nadelhölzer eignen sich nur zum Anzünden, da sie schneller verbrennen und der Qualm das Gargut negativ beeinflusst.

WILDKIRSCHE

Eine Empfehlung unter Grillern ist die Wildkirsche aus Mitteleuropa. In freier Natur wachsend und unbehandelt ist es optimal für Geflügel, Schwein oder Fisch, die durch die Wildkirsche ein feines Aroma erhalten.

WALNUSS

Mehrjährig gelagertes trockenes Walnussholz ist ideal für dunkle Fleischsorten wie Wild, Bison oder Rind. Die Holzstücke werden ca. 30-35 cm lang gesägt und klein gespalten.

HOLZKOHLE

Holzkohle wird aus Holz hergestellt. Es wird unter Sauerstoffentzug bei 275 °C verkohlt. Dabei erhitzt es sich von selbst auf bis zu 400 °C und zerlegt sich in seine Bestandteile – übrig bleibt Holzkohle. Es brennt heißer als Holz und flammenlos ab, wobei die Hitzekurve schnell ansteigt und auch relativ schnell wieder fällt.

BRIKETTS

Beständiger sind Briketts. Diese werden aus Kohlenstoff und Stärke zu einer kissenartigen Form gepresst und haben eine höhere Masse und somit auch ein höheres Gewicht als Holzkohle. Je nach verwendeter Zutatenmischung weisen Grillbriketts erhebliche Qualitätsunterschiede auf. Ein gutes Brikett sollte 3-4 Stunden die Temperatur halten und gleichmäßig und geruchsfrei abbrennen.

Selbst nach Stunden geben Briketts noch immer Hitze ab.

Heat-Beads-Briketts, gleichmäßig mit weißer Asche überzogen und bereit zum Grillen

Strom

Beim Einsatz eines Elektrogrills kann es in der Regel sofort losgehen. Die Zeit der Vorbereitung ist minimal und im Vergleich zu Gas- oder Holzkohlegrills kann auch indoor gegrillt werden. Da hier keine offene Flamme oder Glut das Grillgeschehen begleitet, sind Brand- und Verletzungsgefahr gering. Die Reinigung der Elektrogeräte geht schnell und einfach von der Hand und eine Rauchbelästigung der Nachbarn wird vermieden. Der Nachteil eines Elektrogrills liegt in der Abhängigkeit von Strom. Auch wird sich das „Grillfeeling“ in Grenzen halten und der Geschmack z. B. eines schönen Steaks nicht an den eines Steaks von einem Holzkohlegrill heranreichen. Viele Grills, obwohl mit Gas oder Holzkohle befeuert, benötigen einen Stromanschluss – die Rotisserie will bewegt werden, und das erfolgt in der Regel elektrisch.