

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S GRILL BIBEL

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

IMPRESSUM

© **eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2012**

Weber-Stephen Products Co.:

Mike Kempster Sr., Executive Vice President

Sherry L. Bale, Director, Public Relations

Titel der amerikanischen Originalausgabe: Weber's Way to Grill, The Step-by-Step Guide to Expert Grilling TM

Copyright © 2008 Weber-Stephen Products

Copyright der deutschen Erstausgabe Print © 2012 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Grillparzer Str. 12, 81675 München

Autor: Jamie Purviance

Übersetzung: Andrea Haftel

Projektleitung: Monika Greiner

Lektorat: Eva Meyer

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München
(Umschlag und Innenlayout der Originalausgabe: rabble + rouser, inc.)

eBook-Herstellung: Anja Wolsfeld

 **ISBN:** 978-3-8338-3004-4

2. Auflage 2019

Coverabbildung: getty images

Fotos: Tim Turner bis auf das Kapitelaufmacherfoto »Grillpraxis«: Christy Clow

Syndication: www.seansons.agency

GuU 8-3004 10_2019_01

Aktualisierung: 2019/049

Hinweis: Dieses Buch gibt die Meinung des Autors wieder. Es soll Informationen zum Thema des Buches liefern, stellt aber keinerlei professionelle Dienstleistung seitens des Autors und des Verlags dar. Autoren und Verlag übernehmen keinerlei Verantwortung und Haftung für etwaige Schäden oder Risiken, persönliche und andersartige, die als direkte oder indirekte Folge des Gebrauchs und der Anwendung irgendeines der Inhalte dieses Buches auftreten.

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlages.

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00 – 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (*gebührenfrei in D,A,CH)

VORWORT



Auch ich kam, wie alle übrigen Menschen, ohne tieferes Verständnis für die Kunst und die zahlreichen Techniken des Grillens zur Welt. Als Kind in einer amerikanischen Vorstadt schnappte ich die Grundlagen von meinem Vater und anderen Wochenendgrillern auf. Als ich mich schließlich selbst an den Grill wagte, ahmte ich nach, was ich gesehen

hatte, und entwickelte meinen eigenen Stil, indem ich das tat, was so viele andere Griller tun: improvisieren, experimentieren, Notlösungen finden. Manchmal klappte es und manchmal ... eben nicht.

Richtig grillen gelernt habe ich erst mit Anfang dreißig. Damals näherte ich mich dem Thema erstmals etwas systematischer. Ich war fasziniert von gutem Essen und frustriert von den begrenzten Erfolgen meines Experimentierens, also schrieb ich mich beim Culinary Institute of America (eine der renommiertesten Kochschulen Amerikas) ein. Im Rahmen des umfassenden Lehrplans beschäftigte ich mich mit der Fleischerei, mit Lebensmittelchemie, der Herstellung von Saucen und Wurstwaren. Unter der Aufsicht strenger Meisterköche lernte ich, auf welche Weise sich die Struktur von Fleisch und Fett unter dem Einfluss von Hitze verändert, von welchen Kräften Saucen zusammengehalten werden oder warum Marinaden Proteine aufschließen können.

Seit dem Abschluss meines Studiums vor etwa 15 Jahren beschäftige ich mich vor allem mit der Frage, wie die Fortschritte und Errungenschaften der modernen, wissenschaftlichen Kochkunst auf die Grillkunst übertragen werden können. Mit Unterstützung zahlreicher Experten bei Weber habe ich umfassende Untersuchungen auf diesem speziellen Feld der Kulinarik angestellt und fünf Bücher zum Thema verfasst. Jedes Buch war eine Gelegenheit, mehr über die unterschiedlichen Grilltechniken zu lernen und herauszufinden, warum einige von ihnen besser funktionieren als andere. Alles, was ich bisher auf diesem Gebiet gelernt und geschrieben habe, ist in dieses Buch eingeflossen.

Worum geht es also in »Weber's Grillbibel«? Zunächst einmal darum, dass es keinen allein selig machenden Weg zum Grillglück gibt. Bei Fragen wie Gas oder Holzkohle, direkte oder indirekte Hitze, Grillen mit oder ohne Deckel

gibt es kein Richtig oder Falsch. Dieses Buch beschreibt und befürwortet jede Methode und Technik des Grillens – solange sie funktioniert. Und wenn etwas funktioniert, das ist mein Fazit aus vielen Lehrjahren, dann liegt es in der Regel am achtsamen Umgang mit den Details. Die Beachtung der Feinheiten macht den Unterschied zwischen Experiment und Können aus.

Ich möchte anhand einiger Beispiele erläutern, was der achtsame Umgang mit Details bewirken kann. Im ersten Beispiel geht es um die Tatsache, dass über direkter starker Hitze die meisten Steaks wunderbar gelingen, Schweinekoteletts jedoch nicht. Warum? Über starker Hitze wird die Oberfläche des Fleisches braun angebraten, bevor es in der Mitte ganz gar ist. Für ein Steak ist das ein wünschenswertes Ergebnis, denn man erhält eine schön karamellisierte, knusprige Außenschicht, während das Fleisch im Innern saftig und rosa bis rot bleibt. Beim Schweinekotelett verhält es sich anders. Wir mögen unsere Koteletts nicht, wenn sie innen roh sind. Würde man aber Koteletts über direkter starker Hitze so lange grillen, bis sie innen gar sind, wären sie außen längst verkohlt. Deshalb muss man ein Schweinekotelett über mittlerer Hitze grillen. So kann es innen perfekt durchgaren, ohne außen zu verbrennen. Eigentlich ganz simpel, oder? Doch als ich mit dem Grillen anfang und dabei improvisierte und Experimente anstellte, legte ich alle möglichen Fleischsorten über dieselbe Hitze. Das ist einer der Gründe, warum es nicht immer nach meinen Wünschen funktionierte.



In »*Weber's Grillbibel*« geht es um Achtsamkeit gegenüber so wichtigen und grundlegenden Details wie Salz.

Ein zweites Beispiel dafür, wie wichtig es ist, auf Einzelheiten zu achten, ist das Thema Salz, auch wenn viele sich darüber keine großen Gedanken machen. Wenn Sie herkömmliches Speisesalz verwenden anstatt naturbelassenes grobes Meersalz ohne Rieselhilfe und sonstige Zusatzstoffe, wie ich es bei den meisten Rezepten in diesem Buch verlange, dann könnte Ihr Essen wegen des höheren Natriumanteils möglicherweise ziemlich salzig werden (und aufgrund des Kalziumsilikats, das in herkömmlichem Tafelsalz enthalten ist, einen leicht bitteren,

metallischen Nachgeschmack bekommen). Lesen Sie also sorgfältig, was auf der Packung steht.

Ja, im Detail liegt der Erfolg! Sie lehren uns, warum man Barbecue-Ribs während der letzten Grillphase in Alufolie einpackt, warum man Fischfilets auf der ersten Seite länger grillen soll als auf der zweiten und warum man einen Truthahn mit der Brustseite nach unten auf den Grill legt.

Darum geht es in »Weber's Grillbibel«. Deshalb enthält das Buch so viele praktische Anleitungen mit Fotos und erläuternden Bildunterschriften sowie ausführlich beschriebene Rezepte. Der Schwerpunkt liegt auf dem achtsamen Umgang mit Details. Man kann daraus lernen, wie und warum bestimmte Dinge funktionieren, sodass man mit zunehmender Erfahrung zu einem freieren Umgang mit den Zutaten und Zubereitungen finden kann.

Wenn Sie auf die Feinheiten achten, erreichen Sie eine neue Dimension des erfolgreichen Grillens.

Janie Purviance



GRUNDLAGEN DES GRILLENS

Das Grillen ist so tief in der amerikanischen Kultur verwurzelt, dass fast alle eine Meinung dazu haben. Sie alle verfügen über Erfahrungswerte, die ihnen als Orientierung dienen. Was meiner Meinung nach die echten Meister von allen anderen Grillfreunden unterscheidet, ist vor allem das Verständnis für die Grundlagen. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Reihe von

Fragen, die ich während meiner Grillkurse immer wieder gestellt bekomme. Wer die Antworten kennt, kann seinen eigenen Weg zur Meisterschaft beschreiten.

EIN HOLZKOHLEFEUER ENTFACHEN

F: WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN GRILLEN MIT HOLZ UND GRILLEN MIT HOLZKOHLE? UND WAS IST BESSER?



ANTWORT: Der Unterschied liegt im Komfort und im Zeitaufwand. Historisch ist das Holzfeuer die ursprünglichere Methode und es verleiht dem Grillgut herrliche Aromen. Aber es hat auch Nachteile. Ein Feuer aus Holzscheiten verursacht häufig große Mengen Rauch und man muss eine Stunde oder länger warten, bis sich die Flammen beruhigen und die Glut genügend Hitze abgibt. Holzkohle dagegen ist im Grunde nichts anderes als vorgebranntes Holz, mit dem eine ausreichend heiße Glut schneller und mit weniger Rauchentwicklung erreicht wird. Holzkohle wird hergestellt, indem man Hartholz in einem Meiler oder Haufen praktisch unter Luftabschluss anzündet. Die flüchtigen Bestandteile im Holz verbrennen, zurück bleibt die Holzkohle, die fast ohne Flammen brennt und höhere Temperaturen entwickelt.

F: WIE STEHT ES MIT BRIKETTS? WAS
UNTERSCHIEDET SIE VON HERKÖMMLICHER
HOLZKOHLE?



A: Briketts sind gleichförmiger als Holzkohle, das Material ist dichter, weil es gepresst ist. Zumeist bestehen sie aus gepresster Kohle, Bindemittel und einer Anzündhilfe.

Holzkohlebriketts brennen fast so heiß wie Holzkohlestücke. Ihr Vorteil ist die Gleichmäßigkeit ihrer Größe und Form. Mit ihnen lässt sich relativ einfach ein glattes Glutbett herstellen, während dies mit den verschieden geformten und großen Holzkohlestücken kaum möglich ist.

Mit einem Anzündkamin können Sie die benötigte Anzahl an Briketts leicht bestimmen. 90 bis 100 Briketts, der Kamin ist damit bis zum Rand gefüllt, brauchen Sie für eine Lage dicht an dicht liegender Briketts, die zwei Drittel des Rosts eines Kugelgrills von 57 cm Durchmesser einnimmt, was für eine Mahlzeit für 4 bis 6 Personen ausreicht. Falls die Grillzeit länger als 30 Minuten beträgt, müssen Sie wahrscheinlich Briketts nachlegen.

F:

GIBT ES ALTERNATIVEN?



A: Der Vorzug von Weber®-Briketts besteht darin, dass sie die Temperatur über einen langen Zeitraum, bis zu 4 Stunden, halten. Damit lässt sich zum Beispiel eine große Gans ohne weiteres Nachlegen von Briketts grillen. Auch der Temperaturverlauf von Weber®-Briketts ist sehr gleichmäßig, die Hitze der Glut bleibt über einen längeren Zeitraum nahezu konstant und sinkt nur langsam ab. Bitte beachten Sie, dass sich

die Hitze in einem Weber®-Kugelgrill mit geschlossenem Deckel besser verteilt als bei einem offenen Grill, zudem werden bei geschlossenem Deckel weniger Briketts benötigt. Über die Menge der verwendeten Briketts können Sie auch die Höhe der Temperatur im Grill beeinflussen.

F: WENN JEMAND NOCH NIE MIT HOLZKOHLE
GEGRILLT HAT (UND SICH VIELLEICHT UNSICHER
FÜHLT): WIE FÄNGT MAN AN?



A: Ich rate dazu, das sichere und zuverlässige Anzünden des Holzkohlegrills mit einem Anzündkamin zu lernen. Dieses einfache Gerät besteht aus einem Metallzylinder mit Löchern in

der unteren Hälfte, einem Rost innen und zwei Griffen außen. Die Verwendung ist ganz einfach: Zunächst entfernt man den oberen Rost – den Grillrost – vom Grill und stellt den Anzündkamin auf den darunterliegenden Kohlerost. Dann legt man 2–3 Anzündwürfel unter den Kamin auf den Kohlerost, füllt die obere Kammer des Zylinders mit Holzkohlebriketts und zündet die Anzündwürfel durch ein seitliches Loch an. Der Vorteil dieser Methode ist, dass der Kamin die heiße Luft von unten ansaugt und durch die Kohle schleust. Die Holzkohlebriketts brennen so viel schneller, als wenn man sie sofort auf den Grillrost schüttet, und man spart sich sämtliches Wedeln oder anderweitige Sauerstoffzufuhr.

Holzkohle ist mit dieser Methode nach etwa 15 Minuten heiß genug zum Grillen. Holzkohlebriketts benötigen etwas länger – meist 20 bis 30 Minuten.

Wenn die Briketts rundherum mit einer feinen Ascheschicht überzogen sind (bei Holzkohle reicht es aus, wenn alle Stücke an den Rändern glühen), dann sind sie bereit. Zum Ausleeren der Kohle auf den Rost sollte man aus Sicherheitsgründen immer isolierte Grillhandschuhe tragen. Mit der einen Hand hält man den hitzebeständigen Griff, mit der anderen den beweglichen Griff. Der bewegliche Griff hilft, den Anzündkamin anzuheben und den Inhalt zielgenau auszuschütten. Den leeren Anzündkamin nie auf Gras oder eine hitzeempfindliche Oberfläche abstellen, auch nicht in Reichweite von Kindern oder Haustieren.

Wenn Sie keinen Anzündkamin haben, bauen Sie eine Kohlepyramide um ein paar Paraffinwürfel herum und zünden die Würfel dann an. Sobald die Briketts oder Holzkohlen in der Mitte glühen, werden mit der Grillzange noch nicht glühende Stücke auf den Haufen gelegt. Wenn alle Briketts in hellem Orange leuchten und mit Asche bedeckt sind, verteilt man sie auf dem Grillrost.

F:

HEISST DAS, ICH SOLL KEINE ANZÜNDFLÜSSIGKEIT VERWENDEN?

A: Genau. Anzündflüssigkeit ist ein Produkt auf Erdölbasis, das den Geschmack Ihrer Lebensmittel regelrecht ruinieren kann. Ich weiß, dass manche Menschen mit dem Stoff groß geworden sind und immer noch glauben, ein Hamburger müsse nach Benzin schmecken. Wir anderen aber denken nicht daran, so etwas zu verwenden.

F:

WOHER WEISS ICH, WIE VIEL GRILLKOHLE ICH BRAUCHE?



A: Das hängt von der Größe des Grills und der Menge des Grillguts ab. Nehmen wir an, Sie haben einen klassischen Kugelgrill von etwa 55 cm Durchmesser und grillen für sechs Personen. Das einfachste Hilfsmittel, um die richtige Menge Grillkohle abzumessen, ist der Anzündkamin (ein weiterer guter Grund, einen zu haben!). Verwenden Sie ihn wie einen Messbecher. Bis zum Rand gefüllt (mit 80 bis 100 Standardbriketts) liefert der Anzündkamin genügend Kohlenglut, um etwa zwei Drittel des Kohlerosts mit einer Lage Kohle dicht zu bedecken. Damit kann man in der Regel mehrere Gänge für vier bis sechs Personen grillen. Wenn Sie länger als 45 Minuten grillen möchten, müssen Sie wahrscheinlich Kohle nachlegen. Weil Holzkohlestücke unterschiedliche Größen und Formen haben, ist es schwerer, diese dicht in einen Anzündkamin zu füllen. Wenn Sie also eine Kaminladung natürliche Holzkohle auf den Grillrost geschüttet haben, sollten Sie auftretende Lücken mit faustgroßen frischen Holzkohlestücken ausfüllen. Das Kohlebett sollte auf jeder Seite mindestens 10 cm breiter sein als das Grillgut auf dem Grillrost darüber, sonst gart dieses nicht gleichmäßig.

F: **WARUM SOLL ICH NICHT DEN GANZEN KOHLEROST MIT GLÜHENDER HOLZKOHLE BEDECKEN?**

A: Wenn der ganze Rost mit Kohle bedeckt ist, steht Ihnen nur direkte Hitze zur Verfügung. Das gesamte Grillgut liegt also direkt über der Glut. Das ist prima für Burger oder Hotdogs, aber viele Speisen werden sowohl über direkter als auch über indirekter Hitze gegrillt, beispielsweise Hähnchenteile mit Knochen. Haben Sie schon einmal gesehen, was mit Hähnchenteilen geschieht, wenn sie nur über direkter Hitze gegrillt werden? Sie verkohlen, sind also außen schwarz, bevor das Fleisch am Knochen richtig gar ist. Richtig gut werden sie, wenn man sie zum Anbraten über direkte Hitze legt und anschließend über indirekter Hitze fertig gart.

Einen zusätzlichen Vorteil bietet die Zwei-Zonen-Methode, wenn sich unter dem Grillgut über direkter Hitze Flammen bilden. Hat man einen Bereich mit indirekter Hitze, kann man das Grillgut zunächst dorthin verschieben, während man sich die weitere Vorgehensweise überlegt. In jedem Fall kann man den Deckel wieder schließen und das Grillgut über indirekter Hitze fertig grillen.



DIE ANORDNUNG DER GLUT

F:

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN DIREKTER UND INDIREKTER HITZE?



A: Bei direkter Hitze befinden sich die glühenden Kohlen direkt unter dem Grillgut. Bei indirekter Hitze liegt nur auf einer Seite oder außen auf beiden Seiten des Kohlerosts Glut, das Grillgut liegt über dem Bereich ohne Glut.

Direkte Hitze eignet sich hervorragend für kleine, zarte Stücke, die rasch gar werden – Hamburger, Steaks, Lammkoteletts, Hähnchenbrust, Fischfilets, Meeresfrüchte und geschnittenes Gemüse. Die Oberfläche wird scharf angebraten und entwickelt Aromen, Zuckeranteile werden karamellisiert, es bildet sich eine Kruste, während das Grillgut innen gart.

Indirekte Hitze eignet sich besser für größere, weniger zarte Fleischstücke, die langsam gegart werden müssen, also Braten, ganze Hähnchen und Rippen. Wie bereits erwähnt, ist dies auch die richtige Methode, um dickere Fleischstücke oder solche mit Knochen, die zuerst über direkter Hitze angebraten wurden, fertig zu garen.

F: WIRD MEIN ESSEN MIT DER DIREKTEN METHODE ANDERS GEGRILLT ALS MIT DER INDIREKTEN METHODE?

A: Ja. Bei direkter Hitze wird die Energie durch Wärmestrahlung und Wärmeleitung übertragen. Die Wärmestrahlung, die von der Kohleglut ausgeht, erreicht die äußeren Schichten des Grillguts in ihrer Nähe und gart sie. Gleichzeitig erhitzt das Feuer die Streben des Grillrosts, welche die Wärme zum Grillgut leiten und auf der Oberfläche das typische Grillmuster erzeugen.

Liegt das Grillgut neben und nicht über dem Feuer, spielen Wärmestrahlung und Wärmeleitung zwar auch noch eine Rolle, aber sie sind nicht so intensiv. Schließt man den Deckel – und das sollte man –, tritt durch die Energieströme im Grill vor allem die Konvektion in den Vordergrund. Die Glut gibt Wärmeenergie ab, diese wird vom Deckel und von den Seitenwänden zurückgestrahlt und strömt durch den Kessel und um das Grillgut. Konvektionswärme brät die Oberfläche nicht so scharf an wie Wärmestrahlung oder Wärmeleitung. Das Grillgut wird sanft bis zum Kern gegart, ähnlich wie in einem Backofen. Größere Grillstücke wie Braten oder ganzes Geflügel können gut durchgaren, ohne zu verbrennen.

F: KANN MAN DIE GLUT NOCH ANDERS ANORDNEN?





A: Die beschriebene Basisformation mit der Glut auf der einen Seite des Grills nennt man Zwei-Zonen-Glut (siehe Foto [>](#)), weil man eine Zone mit direkter Hitze und eine Zone mit indirekter Hitze hat. Die Temperatur einer Zwei-Zonen-Glut kann hoch, mittel oder niedrig sein, je nachdem, wie viel Holzkohle man verwendet und wie lange sie schon brennt. Sie wissen ja, die Glut verliert mit der Zeit an Heizkraft.

Man kann auch eine Drei-Zonen-Glut (siehe Foto oben links) bilden, die noch mehr Flexibilität erlaubt. Auf der einen Seite häuft man die Holzkohle zwei bis drei Schichten hoch an. Zur Mitte hin fällt der Kohlehaufen schräg zu einer einfachen Kohleschicht ab. Ein Drittel des Kohlerosts bleibt frei. Man schüttet also die vollständig mit Asche bedeckte Grillkohle aus dem Anzündkamin auf den Rost, ordnet sie so an und wartet 10

bis 20 Minuten. Nun stehen drei Hitzezonen zur Verfügung: direkte starke Hitze auf der einen Seite, direkte mittlere Hitze in der Mitte und indirekte Hitze auf der anderen Seite.

Zuweilen empfiehlt sich eine geteilte Drei-Zonen-Glut (siehe Foto oben rechts), bei der die Grillkohle links und rechts gleichmäßig auf dem Kohlerost angeordnet ist, während die Mitte frei bleibt. So hat man zwei Zonen mit direkter Hitze (stark, mittel oder niedrig) und eine Zone mit indirekter Hitze in der Mitte. Diese Anordnung eignet sich besonders gut, um einen Braten über indirekter Hitze zu grillen – etwa Schweine- oder Rinderfilet –, weil er von beiden Seiten gleichmäßige Hitze bekommt.

F:

WAS IST EIN GLUTRING?



A: Dies ist eine weitere Möglichkeit, die Glut anzuordnen, um mit direkter und indirekter Hitze zu grillen. Der Kohlering rund um den Kohlerost liefert direkte Hitze, in der freien Mitte befindet sich eine Zone mit indirekter Hitze.

F:

WAS IST EIN BULLAUGE?



A: Hier ist die Anordnung genau umgekehrt wie beim Glutring. Die glühende Holzkohle wird in der Mitte des Kohlerosts aufgehäuft, man hat also einen kleinen Bereich mit direkter Hitze und einen großen Bereich mit indirekter Hitze rundherum. Das Bullauge eignet sich für langsames Grillen oder wenn kleinere Stücke wie zum Beispiel Hähnchenschenkel aufgewärmt werden müssen.

F:

WOZU BRAUCHE ICH EINE TROPF-SCHALE AUF DEM KOHLEROST?



A: Die Schale fängt heruntertropfendes Fett auf. So bleibt der Grill sauber, was seine Lebensdauer verlängert. Füllt man die Schale mit Wasser, nimmt dieses die Hitze auf und gibt sie langsam wieder ab. Die Luft im Grill wird mit Feuchtigkeit angereichert.

DIE HITZE DER GLUT MESSEN

F:

WOHER WEISS ICH, OB DIE GLUT DIE GEWÜNSCHTE HITZE ERREICHT HAT?



A: Sobald die Grillbriketts mit einer dünnen Ascheschicht überzogen sind (oder alle Holzkohlestücke an den Rändern glühen) und Sie die Holzkohle auf den Kohlerost geschüttet haben, gibt die Glut sehr starke Hitze ab. Diese ist eigentlich für die meisten Lebensmittel zu heiß.

Verteilen Sie die Glut wie gewünscht, setzen Sie den Grillrost auf und schließen Sie den Deckel. Es ist wichtig, den Grill