

JAMIE PURVIANCE

# WEBER'S GRILLEN

REZEPTE FÜR JEDEN TAG

DAS NEUE  
BUCH VOM AUTOR  
DES BESTSELLERS  
**WEBER'S  
GRILLBIBEL**

**GU**



JAMIE PURVIANCE

# WEBER'S GRILLEN

REZEPTE FÜR JEDEN TAG

DAS NEUE  
BUCH VOM AUTOR  
DES BESTSELLERS  
**WEBER'S**  
GRILLBIBEL

**GU**

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.

# TOP TEN TIPPS für genussvolles Jeden-Tag-Grillen

- 1** Frische Zutaten und Vorrat  
Frische Lebensmittel sehen nicht nur ansprechender aus, sie schmecken auch deutlich besser. Trotzdem ist es ratsam, einen gewissen Vorrat an Fertig- und Convenienceprodukten zuhause zu haben wie z.B. den fertigen Pizza-Teig, Tomaten und Bohnen aus der Dose, Senf, Ketchup und Soja-Sauce.
- 2** Scharfe Messer  
Die meiste Zeit beim Grillen (wie auch beim Kochen) verbringen wir mit Vorbereiten und Kleinschneiden. Wer mit wirklich scharfen Messern arbeitet, spart nicht nur eine Menge Zeit, sondern hat auch viel mehr Spaß beim Schneiden von Gemüse, Fleisch und Fisch.
- 3** Rezept sorgfältig durchlesen  
Viele Zutaten im Buch werden vor dem Grillen in Marinade eingelegt. Dafür sollte man immer etwas Zeit übrig haben und nicht erst kurz vor dem Grillen feststellen, dass noch 3 Stunden für die Marinade eingeplant werden sollte. Sorgfältige Rezeptlektüre spart also Zeit und schont die Nerven!
- 4** Grill vorheizen nicht vergessen  
Denken Sie früh genug an das Anfeuern des Holzkohlegrills oder das Vorheizen des Gas- und Elektrogrills. In dieser Zeit können Sie schon

einige der Zutaten vorbereiten und sich alle Dinge zurechtlegen, die Sie für das Grillen brauchen.

- 5 **Zutaten und Werkzeug bereitlegen**  
Um das Grillgut während des Grillens nicht unbeaufsichtigt zu lassen, alle Zutaten und das Werkzeug zum Grillen (z.B. Handschuhe, Grillzange) in die Nähe des Grills legen. Nur so muss man als Grillmeister seinen Platz am Grill nicht verlassen und kann dafür Sorge tragen, dass nichts anbrennt.
- 6 **Bereiten Sie sich mehr als eine Hitzezone**  
Zwei oder drei Bereiche mit unterschiedlicher Hitze (direkte und indirekte Hitze; ZweiZonen-Glut) bedeuten auch, dass Sie zwei oder drei unterschiedliche Produkte auf einmal zubereiten können. So brauchen Sie und Ihre Gäste nicht unnötig lange auf vielseitige Leckereien vom Grill zu warten.
- 7 **So oft wie möglich – Deckel zu!**  
Da der Deckel beim Weber Grill dafür sorgt, dass das Grillgut von beiden Seiten gart, sollten Sie den Deckel so oft es geht schließen.
- 8 **Grill nicht überladen**  
Ungefähr ein Drittel der Grillfläche freilassen, dann tut man sich beim Grillen tatsächlich viel leichter, die Zutaten auf dem Rost hin und her zu manövrieren. Wenn zuviel darauf liegt, muss unter Umständen auch schon ‚Angegrilltes‘ wieder herunter vom Rost, um es später fertig zu garen.
- 9 **Gutes Fleisch richtig gegrillt**  
Um hochwertiges Fleisch auch richtig genießen zu können, nehmen Sie es ca. 15 – 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank – zimmerwarm

gart Fleisch schneller und verliert dabei auch weniger Fleischsaft. Und nach dem Grillen gilt: Fleisch immer 3 – 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit kann sich der Saft wieder im gesamten Fleischstück gleichmäßig verteilen.

10

Grillrost mit Bürste reinigen

Es ist viel einfacher und geht schneller, einen warmen Grillrost sauberzumachen. Deswegen sollten Sie entweder unmittelbar vor dem Grillen, schon beim Vorheizen, oder gleich unmittelbar nach dem Grillen den Grillrost mit einer Grillbürste reinigen.

# Gas oder Kohle?

## WELCHE GRÖSSE IST AM BESTEN?

Die Größe des Grills hat Einfluss auf den Zeitbedarf. Ist der Grill zu klein für die Menge der Speisen, muss man das Essen in mehreren Durchgängen grillen, was natürlich länger dauert. Möglicherweise ist ein Teil des Essens schon kalt, bevor alles fertig ist.

Bedenken Sie, dass Sie manchmal mehrere unterschiedliche Dinge gleichzeitig grillen möchten und dafür zwei oder drei verschiedene Hitzezonen benötigen. Jede Zone braucht genügend Platz, je nachdem, für wie viele Personen Sie grillen. Hier sind einige Empfehlungen:

### GAS

 : EIN GRILL MIT 1-2 BRENNERN

 : EIN GRILL MIT 3-4 BRENNERN

+ : EIN GRILL MIT 6 BRENNERN

### HOLZKOHLE

 : EIN GRILL MIT 47 CM DURCHMESSER

 : EIN GRILL MIT 57 CM DURCHMESSER

+ : EIN GRILL MIT 67 CM DURCHMESSER



## **Gas**

Eines ist klar: Mit Gas geht es schneller als mit Kohle. Zum Anzünden eines Gasgrills muss man meist nur den Deckel anheben, den Gashahn aufdrehen und den Zünder betätigen. Man sollte immer eine Minute warten, nachdem man das Ventil an der Gasflasche aufgedreht hat (oder das Gas an der Gasleitung), bis das Gas an den Brennern angekommen ist. Drehen Sie dann jeden Brenner auf starke Hitze und zünden Sie einen nach dem anderen an.

## **Kohle**

Auch wenn Gasgrills schneller starten, und ein Drehknopf leichter zu betätigen ist, als Kohle zu schaufeln: Viele Menschen grillen am liebsten mit Holzkohle. Einige verwenden auch Gas, wenn es schnell gehen muss, greifen aber auf Holzkohle zurück, wann immer sie genug Zeit haben.

Mit der richtigen Ausrüstung lässt sich die Zeit, die man zum Entfachen des Holzkohlegrills benötigt, auf 15-20 Minuten reduzieren.



**1** Die einfachste Methode ist die Verwendung eines Anzündkamins. Dieses einfache Gerät besteht aus einem Metallzylinder mit zwei Griffen außen und einem Rost innen. Man legt einfach 2-3 Anzündwürfel unter den Kamin und füllt die obere Kammer des Zylinders mit Briketts oder Holzkohle.



**2** Sobald die Anzündwürfel brennen, wird Luft von unten angesaugt, wodurch sich die Hitze von unten nach oben gleichmäßig auf die Kohlen ausbreitet.



**3** Wenn die Kohlen oder Briketts rundherum mit einer feinen Ascheschicht überzogen sind, zieht man isolierte Grillhandschuhe an und hebt den Anzündkamin an beiden Griffen an. Der bewegliche Griff hilft dabei und erleichtert das zielgenaue Ausschütten des Inhalts.

## **DIREKTE HITZE**

Direkte Hitze eignet sich hervorragend für Fleisch, das innerhalb kurzer Zeit gar wird - Hamburger, Steaks, Lammkoteletts, Hähnchenbrust, Fischfilets, Meeresfrüchte und geschnittenes Gemüse. Die Oberfläche wird scharf angebraten und entwickelt dabei Aromen, Zuckeranteile an der Oberfläche karamellisieren, während das Grillgut innen gart.

## **INDIREKTE HITZE**

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

# Grillzeiten

## Anordnung der Glut



**1** Die flexibelste Anordnung der Kohle ist die Zwei-Zonen-Glut: Die Holzkohle liegt nur auf einer Seite des Grillrosts, die andere Seite ist leer. So kann man mit direkter und indirekter Hitze grillen.

Eine ähnliche Situation erreicht man mit dem Gasgrill, indem man nur einige Brenner verwendet und ein- oder zwei ausgeschaltet lässt.

Die Temperatur im Holzkohlegrill hängt davon ab, wie viel Holzkohle man verwendet und wie lange sie schon brennt. Die Glut ist am Anfang am heißesten, ihre Heizkraft nimmt mit der Zeit ab. Die Hitze im Gasgrill hängt natürlich davon ab, wie man die Brenner einstellt.

Sobald die Holzkohle oder die Gasbrenner vollständig brennen, wird der Deckel geschlossen. Es ist wichtig, den Grill vorzuheizen, am besten etwa 10 Minuten, sodass das Thermometer am Deckel mindestens 260 °C anzeigt. Dann ist der Rost heiß genug, um das Grillgut scharf anzubraten, und lässt sich außerdem leicht reinigen. Dazu zieht man Grillhandschuhe an und bürstet mit einer langstieligen Drahtbürste alle Verunreinigungen vom Rost.

Man muss den Grillrost vor dem Grillen nicht einölen. Öl würde nur in die Glut tropfen und die Flammenbildung fördern. Ölen Sie stattdessen das Grillgut ein, dann lässt es sich auch leichter wieder vom Rost lösen.



**2** Sobald der Grill vorgeheizt und der Rost gereinigt ist, wird das Grillgut und alles benötigte Zubehör auf einem Tablett bereitgelegt. Wenn Sie alles vorher zurechtgeschnitten und abgemessen haben, geht das Grillen schneller, und Sie müssen nicht immer wieder zurück in die Küche laufen. Denken Sie an saubere Platten und Teller für die fertig gegrillten Speisen.

### **Den Deckel geschlossen halten**

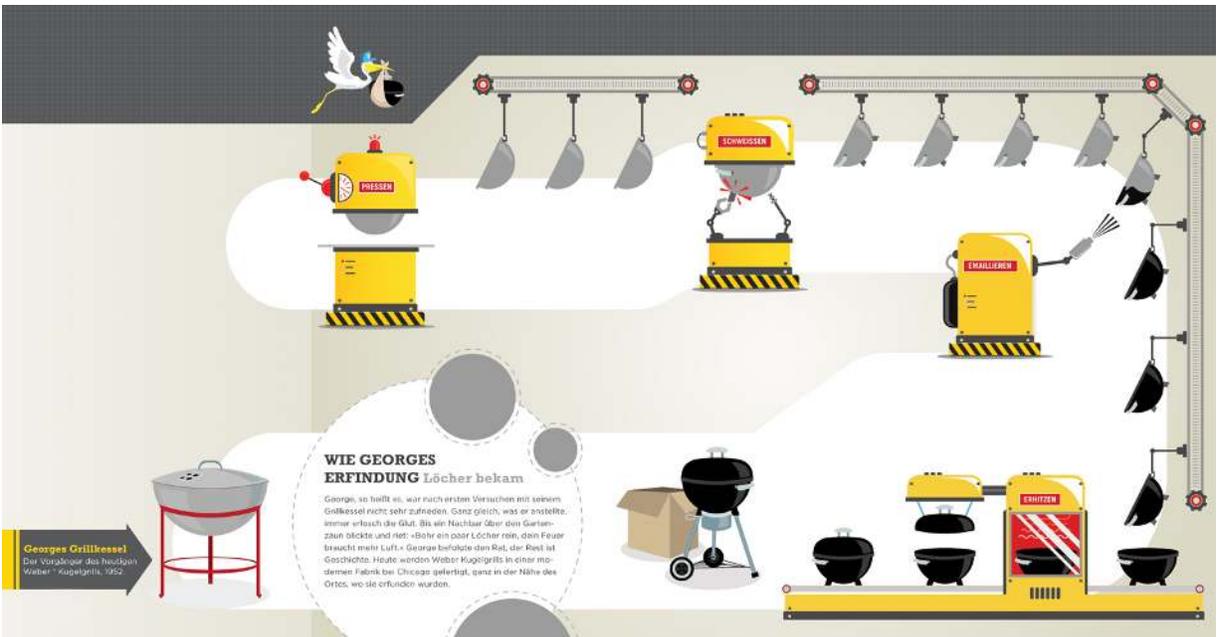
Ob man mit Holzkohle oder Gas grillt – der Deckel sollte so oft wie möglich geschlossen sein. Das ist wirklich wichtig. Der Deckel reduziert die Sauerstoffzufuhr und hemmt dadurch Flammenbildung, und er sorgt dafür, dass das Grillgut auch von oben gart: Während die unten liegende Seite des Grillguts intensiver Hitze ausgesetzt wird, wird die Hitze vom Deckel reflektiert und beschleunigt den Garprozess. Ohne Deckel würde die Hitze der Glut viel schneller nachlassen. Das Grillgut bliebe länger auf dem Grill und würde dadurch leichter austrocknen.



*Dass unter dem Grillgut immer mal wieder kurzzeitig  
Flammen aufflackern, ist normal. Halten sich die Flammen  
jedoch länger, besteht Gefahr, dass etwas anbrennt. Legen  
Sie Ihr Grillgut in eine weniger heiße Zone, bis die Flammen  
erloschen sind.*

# DIE GEBURT DES KESSELS

Man schrieb das Jahr 1952, als das Verlangen nach einem guten Barbecue in George Stephen aufflammte. George arbeitete in der Metallwerkstatt von Weber Brothers Metal Works, wo er als Schweißer Metalbojen für den örtlichen Jachtclub fertigte. Für den Familienvater war das Grillen im eigenen Garten die ideale Feierabendbeschäftigung. Allerdings konnten ihn die marktüblichen Grills nicht begeistern. Das beliebteste Modell war eine Art offenes Kohlebecken – in Georges Augen eine klägliche Fehlkonstruktion. Bei jedem Windstoß hatte man Asche auf dem Essen, und Regen bedeutete Totalschaden. Es musste eine bessere Lösung geben. Eines Tages – George war gerade dabei, zwei Bojenhälften zusammenzuschweißen – kam ihm die zündende Idee: Warum sollte man nicht die untere Hälfte der Boje als Grill benutzen, und die obere Hälfte als Deckel? Gesagt, getan. Er brachte einen Griff am Deckel und drei Beine am Körper an und probierte seine verrückte Vorrichtung im Vorgarten aus. Die Nachbarn lachten und nannten das Gerät ein Ufo, waren von den guten Ergebnissen aber doch beeindruckt. George selbst war von seiner Erfindung so überzeugt, dass er sie bald landauf landab unter dem Namen *George's Barbecue Kettle* zum Kauf anbot. Nach kürzester Zeit erfreute sich der Kesselgrill großer Beliebtheit und wurde zum Vorreiter einer kulinarischen Revolution in Amerikas Vorgärten, die sich im ganzen Land verbreitete.



## SCHRITT 1: PRESSEN

Runde Platten aus hochwertigem Walzstahl werden in einer Presse mit 500 Tonnen Druck zu einer Schale tiefgezogen. Ebenso verfährt man mit dem Deckel.

## SCHRITT 2: SCHWEISSEN

Lüftungslöcher werden in den Stahl gestanzt. Die Ansätze für die Füße und die Griffe werden an die Grillschale geschweißt.

## SCHRITT 3: EMAILLIEREN

Die Halbkugeln werden mit Quarzstaub und Farbpigmenten besprüht.

## SCHRITT 4: ERHITZEN

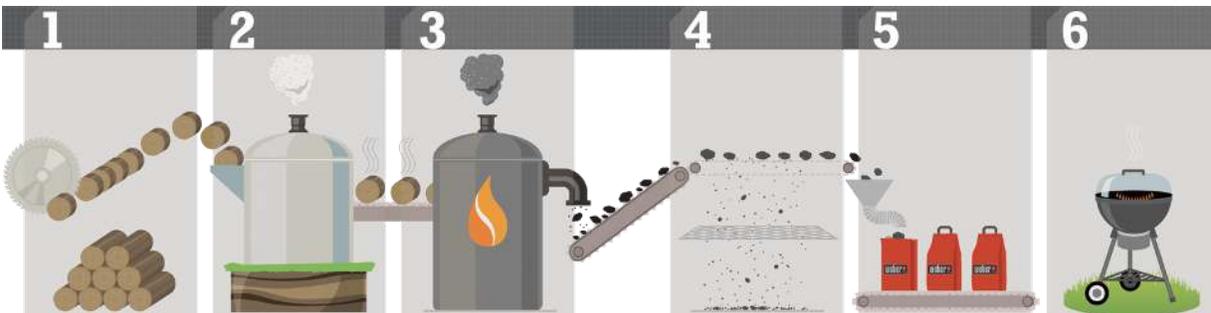
In einem Ofen wird der Kessel bei 800 °C emailliert. Die Emaillierung wird auf kleinste Mängel geprüft, dann werden die Lüftungsschieber und die Griffe montiert.

## **SCHRITT 5**

Die Grillschale, der Deckel und andere Grillteile werden verpackt und in alle Weltverschickt.

# WIE HOLZKOHLE GEMACHT WIRD

Ganz ursprünglich wurde über Holzfeuer gegrillt. Sein Aroma ist wunderbar, aber es hat auch Nachteile. Ein Holzfeuer raucht stark und braucht bis zu einer Stunde, bis die Flammen heruntergebrannt sind und die Glut genug Hitze entwickelt hat. Holzkohle ist im Grunde nichts anderes als vorgebranntes Holz, das heißt, es erreicht die ideale Grilltemperatur schneller als Holz und raucht weniger. Es gibt zwei Arten von Kohle: stückige Holzkohle und Briketts.



## SCHRITT 1

Hartholz wird in gleichmäßig große Stücke geschnitten. Übliche Holzsorten sind: Buche, Hainbuche, Eiche, Erle oder Birke.

## SCHRITT 2

In einem Ofen werden die Holzstücke je nach Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, darin enthaltenes Wasser verdampft.

### **SCHRITT 3**

Zur Herstellung von Holzkohle werden die Holzstücke unter Luftabschluss verbrannt, leicht flüchtige Anteile wie im Holz enthaltene Harze verbrennen. Zurück bleiben große Stücke brennbare Holzkohle, die vor der Weiterverarbeitung einige Stunden abkühlen müssen.

### **SCHRITT 4**

Nach dem Abkühlen der Holzkohle werden über einem Siebgitter große und kleine Stücke voneinander getrennt. Um hochwertige Holzkohle zu erhalten, wird auf einen gleichmäßigen Kohlenstoffgehalt und eine homogene Größenverteilung der Kohlestücke geachtet.

### **SCHRITT 5**

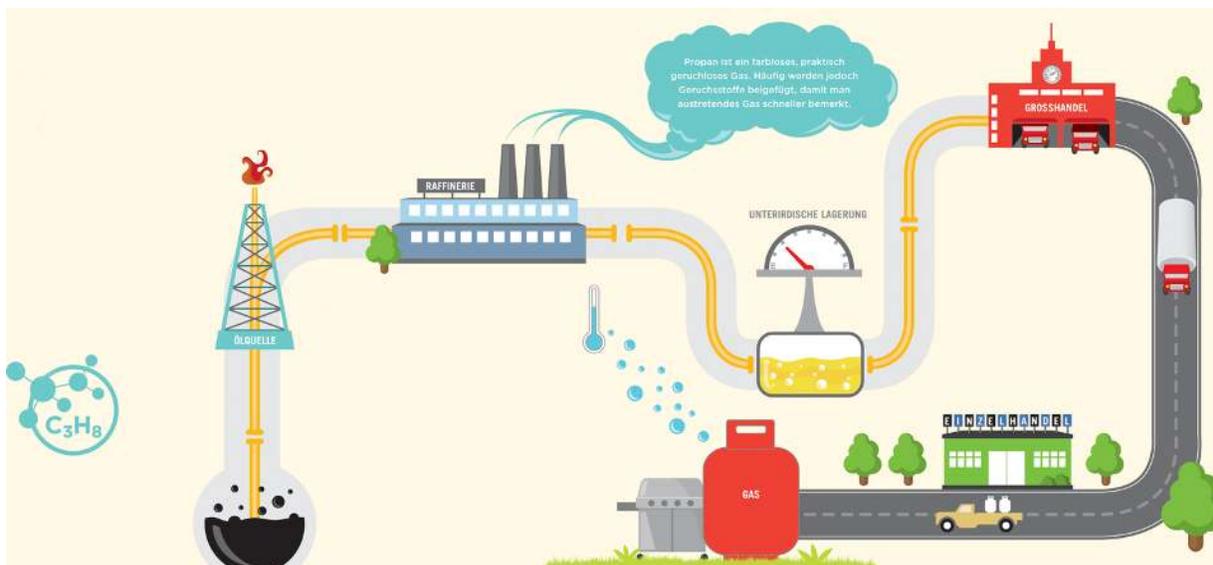
Im nächsten Schritt wird die Holzkohle möglichst staubfrei verpackt. In praktischen Papiersäcken gelangt die Holzkohle dann zum Verkauf.

### **SCHRITT 6**

Auf der ganzen Welt verwenden Grillfans Holzkohle für ihr Barbecue. Holzkohle ist leicht und schnell anzuzünden. Durch unterschiedliche Anordnung der Glut kann sehr vielseitig gegrillt werden. Grillen mit Holzkohle sorgt für eine tolle Atmosphäre und macht einfach Spaß.

# WAS HAT ES MIT DEM PROPAN AUF SICH?

Propangas zählt zu den saubersten fossilen Brennstoffen überhaupt. Eine seiner bemerkenswertesten Eigenschaften ist, dass es unter Druck flüssig wird, weshalb man es auch als Flüssiggas bezeichnet. In Gasflaschen abgefüllt, ist es der perfekte Brennstoff für den Gasgrill.



## Wie lässt sich feststellen, wie viel Propan noch in der Gasflasche ist?

- 1** Bestimmte Gasflaschen werden mit einer eingebauten Füllstandsanzeige am Ventil angeboten.
- 2** Die Füllhöhe von Gasflaschen lässt sich am eingebauten Manometer ablesen oder am Gewicht des ganzen Behälters messen.

**3** Baumärkte und Campingausrüster bieten Geräte an, die mit einem Magnetstreifen an der Flasche haften und mittels Messung der Temperaturveränderung den Füllstand durch eine Farbveränderung anzeigen.

## Wie kommt das Gas in die Flasche?

Erdöl aus unterirdischen Quellen wird in Raffinerien gebracht, wo das Rohöl in verschiedene Produkte aufgespalten wird. Als Nebenprodukt entsteht auch Propangas. Das gewonnene Gas wird zunächst unterirdisch in sogenannten Kavernen gelagert, anschließend in den großen Abfüllanlagen der Großhändler in Flaschen gefüllt. Die Gasflaschen gelangen dann über den Einzelhandel zum Endverbraucher. Diese wiederverwendbaren Gasflaschen, meist aus Stahl, stehen unter hohem Druck, damit das Gas darin flüssig bleibt. Beim Öffnen des Ventils wird das Propan an der Oberfläche durch den Druckabfall wieder gasförmig. Durch einen Regler (Druckminderer) fließt es schließlich zur Verbrauchsstelle, beispielsweise dem Gasgrill.

## WUSSTEN SIE SCHON?

Die Propanindustrie nahm ihren Anfang im Jahr 1910, als der Chemiker und Sprengstoffexperte Dr. Walter O. Snelling eine Reihe von Experimenten mit den flüchtigen Stoffen anstellte, die sich in einem Benzinbehälter bildeten.

# WAS MACHT DER RAUCH MIT DEM ESSEN?

**Bevor es Kühlschränke gab,** war das Räuchern von Nahrungsmitteln lebensnotwendig. Es war eine der wenigen Methoden, Fleisch und Fisch haltbar zu machen, sodass Nahrung auch verfügbar war, wenn es nichts Frisches gab. Zwar haben andere Methoden mittlerweile das Räuchern als Konservierungstechnik überflüssig gemacht, doch will kaum jemand auf das wundervolle Aroma verzichten, das der Rauch hervorruft. Das Räuchern wurde zu einer Kulturtechnik, die des Geschmacks wegen immer weiter verfeinert wird.

**In einem Grill oder Räuchergrill** füllen schwelende Hölzer die Luft mit aromatischem Rauch, und die darin zubereiteten Lebensmittel nehmen die einzigartigen Aromen der jeweiligen Holzart an – sei es Hickory, Apfel, Mesquite oder eine andere. Zum Räuchern wird vor allem Hartholz verwendet, dessen Rauch milder und besser verträglich ist als der von Weichholz. Viele Räuchergrills eignen sich ausgezeichnet zum langsamen Garen großer Fleischstücke wie Rinderbrust oder Schweineschulter, doch auch auf einem Holzkohlegrill oder einem Gasgrill mit Räucherbox lässt sich ausgezeichnet räuchern.



## ZIEHT DER RAUCH WIRKLICH IN DEINE RICHTUNG?

**Ja, tatsächlich.** Die winzigen Partikel, die in der Luft schwebend eine Rauchwolke ausmachen, reagieren auf -Veränderungen des Luftstroms in der Umgebung. Ein Lagerfeuer oder ein rauchender Grill zieht aus allen Richtungen Luft an. Durch die Anwesenheit Ihres Körpers verändert sich die Luftströmung - ein Unterdruck entsteht, der den Rauch in Ihre Richtung strömen lässt. Ganz gleich also, auf welche Seite des Feuers Sie sich stellen, der entstehende Unterdruck wird den Rauch immer in Ihre Richtung leiten.

# DIE GRUNDLAGEN DES FEUERS



KETTENREAKTION

Feuer ist das Nebenprodukt einer raschen chemischen Reaktion (Oxidation), bei der Energie in Form von Wärme und Licht abgegeben wird. Es entsteht durch das Zusammenspiel dreier Elemente: Brennstoff, Hitze und Sauerstoff. Treffen diese drei in der richtigen Dosierung zusammen, sind die Voraussetzungen für eine Verbrennung gegeben.



## EINE FRAGE DER DÄMPFE

Gasmoleküle zerfallen und ordnen sich neu, verbinden sich mit Sauerstoff und bilden Wasser und Kohlendioxid in einem Prozess, der Oxidation genannt wird. Dieses »Verbrennen« produziert Wärme, Licht und Geräusche. Ein brennendes Feuer bringt eine anhaltende chemische Reaktion in Gang, die Wärme produziert und den Verbrennungsprozess damit so lange am Laufen hält, bis entweder der Sauerstoff oder der Brennstoff verbraucht ist. Ohne diese Kettenreaktion erlischt das Feuer.

### BRENNSTOFF ◉

Feste Brennstoffe (wie Holz und Holzkohle) und flüssige Brennstoffe (wie Öl oder Propan) brennen nicht wirklich selbst. Vielmehr brennen die Dämpfe oder Gase, die beim Erhitzen dieser Materialien frei werden. Einige Brennstoffe verbrennen vollständig ohne Rückstände. Andere, darunter Holz, lassen bei der Verbrennung Kohlenstoffverbindungen (Kohle) und Mineralien (Asche) zurück.

## SAUERSTOFFO 2

Sauerstoff ist ein farbloses Gas in der Luft, das notwendig ist, um die Verbrennungsreaktion aufrechtzuerhalten. Nur mit der richtigen Menge Sauerstoff kann Feuer entzündet werden, ohne Sauerstoff erlischt es. Unsere Atmosphäre besteht zu etwa 21 Prozent aus Sauerstoff.

## WÄRME »

Die Mindesttemperatur, die notwendig ist, damit ein Material genügend brennbare Dämpfe abgibt, nennt man Flammtemperatur. Als Zündtemperatur bezeichnet man die Temperatur, bei der sich der Dampf entzündet, wenn er mit einem Funken oder einer anderen Zündquelle in Berührung kommt.

**Zündtemperatur von Holz: 260°C**

**Zündtemperatur von Holzkohle: 350°C**

### WUSSTEN SIE SCHON ?

Ein knisterndes Feuer wird meist als etwas Schönes empfunden. Seltsamerweise gilt aber Hephaistos, der griechische Gott des Feuers und der Schmiede, als der einzige »hässliche« Gott in der antiken Mythologie.

# Wichtige Grillhelfer



## Grillzange

Am besten eignet sich eine robuste Grillzange von etwa 40 cm Länge, die gut in der Hand liegt und stabile Greifer aus Metall hat. Es schadet nicht, wenn sie spülmaschinentauglich ist und einen Verschlussriegel hat, damit sie platzsparend in die Schublade passt.



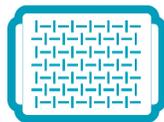
## Grillwender

Ein guter Grillwender ist aus stabilem, belastbarem Metall, insgesamt etwa 40 cm lang, mit einer dünnen Hebefläche von etwa 10 cm Breite. Besonders zu empfehlen sind langstielige Modelle, deren Hebefläche abgewinkelt zum Griff tiefer liegt.



## Grillbürste

Wählen sie ein stabiles Modell mit langem Stiel und Borsten aus rostfreiem Stahldraht.



## Gelochte Grillpfanne

Eine Grillpfanne aus dickem Edelstahl muss vor allem so groß sein, dass das Grillgut nebeneinander auf ihr Platz findet. Die Löcher sollten groß genug sein, um den Rauch direkt um das Grillgut zu leiten, und der Rand nicht zu hoch, damit man es mit dem Grillwender bequem herausheben kann.



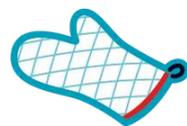
### **Timer**

Die besten haben extragroße, leicht erkennbare Anzeigen, einen lauten Alarmton, eine Gürtelklemme und können die Zeit sowohl vorwärts als auch rückwärts zählen.



### **Fleischthermometer**

Man kann ein preiswertes Thermometer mit analoger Anzeige oder ein etwas aufwendigeres Modell mit Digitalanzeige kaufen. Der Sensor sollte idealerweise dicht an der Thermometerspitze liegen, sodass man die Messung genau an der gewünschten Stelle vornehmen kann.



### **Isolierte Grilhandschuhe**

Investieren Sie in ein Paar aus hochwertigem Material mit guter Verarbeitung, mit der Zeit zahlt sich das aus.

## **NÜTZLICHES ZUBEHÖR**

**Backblech**

Als tragbare Arbeitsfläche, auf dem man Grillgut einölen und würzen kann, bietet sich ein Backblech ebenso an wie als Zwischenstation für alles, was gerade vom Rost kommt.

### **Gusseiserne Pfanne**

Sobald sie auf dem Grill heiß geworden ist, kann man in ihr braten, sautieren oder dämpfen, ohne dass die Pfanne Schaden nimmt. Eine gusseiserne Pfanne hält ewig. Sie sollte mindestens 25 cm Durchmesser haben.

### **Anzündkamin**

Mit einem Anzündkamin bringt man die Kohle schneller und gleichmäßiger zum Glühen als mit jeder Anzündflüssigkeit. Er sollte zwei Griffe haben, einen hitzebeständigen Seitengriff zum Heben und einen oberen Scharniergriff zum zielgenauen Schütten der Kohle – und ein Fassungsvermögen von mindestens 5 Litern, das sind etwa 80 bis 100 Briketts.

### **Pinsel**

Heute gibt es Pinsel mit Silikonborsten, die man in der Spülmaschine reinigen kann – sie sind viel besser als die früheren Pinsel aus Naturhaar oder Synthetikfasern!

### **Spieße**

Holzspieße (meist aus Bambus) sind einfach und preiswert. Flache Metallspieße und Doppelspieße haben den Vorteil, dass sich das Grillgut darauf nicht dreht.

# Messer

Gutes Grillen beginnt mit gutem Schneidewerkzeug. Wie viel Sie für ein Messer ausgeben, ist nicht entscheidend. Wichtig ist, dass es sich in *Ihrer* Hand gut anfühlt. Denn »falsche Messer« benutzt man nicht, sie liegen in der Schublade oder stecken im Messerblock. Mit einem Messer, das Sie gern verwenden, macht das Grillen Spaß - und es muss nicht viel kosten, wenn man das richtige Messer für die jeweilige Aufgabe verwendet.

