

Michael Koch



GRILLEN

Die
besten Rezepte
und Grill-Techniken
**für Einsteiger
und Experten**

ZS VERLAG

INHALT

VORWORT

THEORIE

Geschichte

Grillen weltweit

Der richtige Grill

Der richtige Grillrost

Grillmaterial

Goldene Regeln am Grill

Grillzubehör Standard

Grillzubehör Fortgeschrittene

Grilltechniken

Grill-SOS

Stressfrei grillen

Gartabelle

FLEISCH

Wissenswertes rund ums Rind

Maincuts

Sidecuts

Fleischreifung

Garstufen für Steaks

Tipps für den Einkauf

Das richtige Steakmesser

Wissenswertes rund ums Schwein

Alles über Rippchen

Warenkunde Bratwurst

Wissenswertes rund ums Geflügel

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Warenkunde Fisch & Meeresfrüchte

VEGETARISCH & VEGAN

BEILAGEN

KLEINE GERICHTE

RUBS, MARINADEN & CO.

Warenkunde Rubs, Marinaden & Co.

Salze

Butter

Saucen

BBQ-Special

Mayonnaisen

Glasuren

Rubs

Mops

Marinaden

IMPRESSUM

LEGENDE



Portionen



Zubereitungszeit



Grill-/Back-/Brat-Zeit



Direktes Grillen



Indirektes Grillen oder Smoken



Meine Passion: das Grillen

Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie ich als kleiner Junge meine erste Thüringer Bratwurst in den Händen hielt. Eingeklemmt in einem Brötchen mit etwas Ketchup. Was für ein Genuss! Damals konnte ich noch nicht ahnen, was die große weite Grillwelt alles für mich bereithalten würde.

Die ersten Versuche unternahm ich unter der sachkundigen Anleitung meines Vaters und Großvaters: Grillwürste wenden, Nackensteaks marinieren oder Kartoffeln in Alufolie wickeln. Nach der Schule entschied ich mich für eine Ausbildung zum Koch und wurde einige Jahre später Foodstylist und Kochbuchautor.

Bis heute ist meine Faszination für das Grillen ungebrochen. Ob offenes Feuer, Holzkohle, Gas, Smoker oder 800-Grad-Grill: jede Methode hat ihre Besonderheit. Das beste Grillfeeling bietet für mich aber immer noch Feuer oder Holzkohle. Wenn es mal schnell gehen soll, nehme ich den Gas- oder Infrarotgrill. Und wer einmal gesmokte Ribs probiert hat, wird nichts anderes mehr wollen.

Mittlerweile hat sich die Art und Weise wie wir grillen stark weiter entwickelt. Noch in den 80er-Jahren wurde alles hauptsächlich auf Holzkohle gut durchgegrillt. Heute sieht das zum Glück anders aus. Es gibt für jeden Geldbeutel und jeden Geschmack ganz unterschiedliches Zubehör und verschiedene Grills. Durch gute Lieferwege steht ein großes Angebot an tollen Zutaten zur Verfügung, die man früher nicht bekam. Auch diverse Grilltechniken sind dazugekommen – wie Sie in diesem Buch noch erfahren werden.

Ich glaube, der Hauptgrund, warum wir alle so gerne grillen, besteht in der Geselligkeit. In jeder Kultur ist Feuer und das Zubereiten von Essen der zentrale Mittelpunkt der Gemeinschaft. Beides dient damals wie heute nicht nur der Nahrungsaufnahme, sondern auch als Treffpunkt für Freunde und Familie. Auch große Ereignisse wie Geburtstage oder

Hochzeiten werden bis heute auf der ganzen Welt mit Grillfesten gefeiert.

Wo auch immer ich Neues für den Grill entdecke, ob auf Reisen, in Büchern oder im Internet: Alles wird probiert und mit Freuden geteilt. Erlaubt ist, was schmeckt und natürlich Spaß macht. Und wenn mal was schiefgeht, dann wird es beim nächsten Mal nur besser!

Auf die Plätze, fertig und Grill an!

Ihr Michael Koch





GESCHICHTE

Am Anfang war das Feuer

Das heutige Grillen ist und war die wohl ursprünglichste und älteste Methode, um Nahrung zuzubereiten. Wie so viele Errungenschaften unseres modernen Lebens, ist es bestimmt einem wunderbaren Zufall geschuldet, dass unsere Vorfahren vor rund 300 000 Jahren damit begannen, ihre frisch erlegte Beute über dem offenen Feuer zu garen. Beweise dafür liefern Funde aus verschiedenen Ausgrabungen, bei denen an Feuerstellen versteinerte Fleischreste in Holzkohle gefunden wurden.

Was die Technik des Grillens betrifft, waren unsere Vorfahren äußerst erfinderisch. In Frankreich und China entdeckten Forscher heiße Steine, die wohl als älteste Grillstellen der Menschheit die nächste Stufe des heutigen Grillens einläuteten.

Ebenfalls bekannt ist, dass die Römer schon im 4. Jahrhundert eigens angefertigte Grillroste verwendeten. Die Gauchos Argentiniens spannten große Rinderteile, ganze Schafe oder Ziegen auf ein Eisenkreuz und ließen es über mehrere Stunden an einem Bodenfeuer garen. Diese Methode gehört in Argentinien zu den beliebtesten Zubereitungsarten – bis heute.

Das Wort BBQ stammt vermutlich aus dem Wortschatz eines haitianischen Indianerstammes und bedeutet „Fleischspieß über dem Feuer grillen“. Kreolische Sklaven brachten nicht nur den Begriff, sondern erstmals auch exotische Würzrezepte auf das amerikanische Festland. Davor wurde Fleisch lange Zeit ungewürzt gegessen. Bis heute ist die kreolische bzw. Cajunküche der Südstaaten für ihre Schärfe bekannt und beliebt.

Eine andere Theorie besagt, dass im 17. Jahrhundert französische Trapper in Amerika ganze Bisons grillten und dieses Verfahren „Barbe-

à-queue“ nannten, was so viel bedeutet wie vom Bart bis zum Schwanz. Nicht nur Bisons, auch Elche und Nashörner standen damals auf dem Speiseplan unserer Vorfahren.

Während in Ägypten Hyänen und Krokodile als Delikatesse galten, wurde bei den Römern die erste Bratwurst serviert. Diese ließen sie sich meist von Sklaven zubereiten, denn jahrhundertlang war das Grillen von Fleischstücken den Reichen vorbehalten. Kaum jemand konnte sich teures Fleisch leisten und überlegte es sich daher gut, ob er das wertvolle Fett ins Feuer tropfen ließ.

In Deutschland wurde 1450 dann als erste Grillwurst die Thüringer Rostbratwurst erfunden. An aufwendigere Grillzubereitung war damals aber noch nicht zu denken – das dauerte noch eine Weile.

Um 1930 zur Zeit der großen Depression in den USA erlangte das Grillen neue Popularität. George Stephen erfand 1951 den ersten Kugelgrill und somit auch das Grillen bei indirekter Hitze, bei der das Grillgut im geschlossenen Grill langsam garte. Stephen wollte sich durch ein vorhergesagtes Gewitter seine Grillparty nicht verderben lassen und baute aus den Werkstoffen seines Arbeitgebers „Weber Brothers Metal Work“ den ersten Kugelgrill zusammen. Das war die Geburtsstunde des bekannten Weber Kugelgrills, der sich bis heute großer Beliebtheit erfreut. Er entfachte bei den Amerikanern die Begeisterung für das Grillen, die ihrerseits diese Grilltechnik während der Besatzung mit nach Deutschland brachten.

GRILLEN WELTWEIT

1 Südkorea

Koreanisches BBQ bringt alle an einen Tisch. Nicht nur privat, sondern auch im Restaurant ist dort das Grillen an einem Tischgrill sehr beliebt. Jeder legt auf, was ihm schmeckt, ähnlich wie bei unserem Raclette. Das Gogigui hat sich mittlerweile zu einem weltweiten Foodtrend entwickelt. Gegrillt werden hauptsächlich dünn geschnittenes Rindfleisch, Schweinebauch und viel Gemüse, je nach Region auch Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel. Traditionell reicht man dazu scharfe Saucen mit Chilipaste oder Knoblauch, Kimchi, eingelegtes Gemüse und Salate.

2 Japan

Wenige wissen, dass Japan schon sehr lange eine ausgeprägte Grillkultur hat. Yakiniku ist die japanische Form des Grillens: Mundgerechte Fleischstücke werden über einer offenen Holzkohleflamme auf einem Gitterrost gegrillt und dann in Tare, eine Sauce aus Sake, Mirin, Sojasauce und Gewürzen, getaucht. Gegrillt wird auf Konro- oder Hibachi-Grills. Diese bestehen aus Keramikwänden und sind ähnlich wie eine Kiste nach oben geöffnet. Durch die gute Isolierung kann man damit sehr lange und sehr heiß grillen. Die wohl bekanntesten Gerichte sind Yakitori oder Teriyaki. In speziellen Robotayaki-Restaurants wird an einem Robotagrill gegrillt. Dabei sitzt man direkt an der Theke und wählt sich sein Grillgut aus, das dann ein Koch vor den Augen des Gasts zubereitet. In ländlichen Gegenden kann man diese Methode noch traditioneller erleben: Irori, „der versunkene Herd“, ist eine rechteckige Holz-öffnung im Fußboden, die mit Sand und glühender Kohle gefüllt ist, an der dann im Sitzen gegrillt wird.

3 USA

Die wohl bekannteste BBQ-Nation der Erde vor oder nach den Argentinern (keiner weiß es so genau) zeichnet sich durch ihre große Tradition und regionale Vielfalt aus. Es wird indirekt heiß geräuchert, in großen Smokern oder sogenannten Pits. Das sind riesige Öfen in BBQ-Restaurants, die nur vom Pitmaster bedient werden. Sie sind das Herzstück eines jeden BBQs. Die Erfahrung des Pitmasters und der Umgang mit Feuer, Rauch und Fleisch machen ihn zum Aushängeschild eines jeden solchen Restaurants. Landesweit wird gesmoked, es gibt nur hin und wieder regionale Unterschiede bei Fleischcuts, Würzung und den dazugehörigen Saucen. Zubereitet werden überwiegend große Fleischstücke wie Rinderbrust (Brisket), Schweineschulter (Pulled Pork), Fleischrippchen (Spareribs), halbe Hähnchen, Würste und hin und wieder auch mal ein ganzes Schwein (Hole Hog BBQ).

4 Südafrika

In keinem anderen Teil des Kontinents wird das sogenannte Braaien/Grillen so ernst genommen wie hier. Es ist fast schon eine patriotische Pflicht. Das fängt bei der Auswahl des Feuerholzes an: Teilweise kombinieren die Südafrikaner bis zu vier Sorten, um ein bestimmtes Geschmacksprofil zu erreichen. Ob Rooikrans oder Karoo-Holz: Hauptsache hart und trocken. Gegrillt wird auf dem offenen Feuer an speziellen Braaigrills, die meist einen höhenverstellbaren Rost haben und einen guten Kamin, da Holzfeuer ordentlich rauchen. Des Deutschen Bratwurst ist dem Südafrikaner seine Boerewors. Das sind gut gewürzte spiralförmige Würste. Am beliebtesten sind Rind, Schwein und Lamm, danach kommen Wildspezialitäten wie Antilope, Springbock und Kudu. Auch Strauß und Krokodil kommen hin und wieder auf den Grill. Nach dem Essen wird traditionell noch einmal angefeuert und man lässt den Abend am offenen Feuer ausklingen.

5 Australien

Die Aussies lieben ihr Barbie (BBQ). Ob am Strand, im Outback oder in der Großstadt, BBQ gehört immer mit dazu. Einen besonderen Anlass braucht es nicht, ein gewöhnlicher Dienstagabend reicht, um alle Freunde und Bekannten im Umkreis von 100 km zu einem Barbie einzuladen. Was es allerdings braucht, ist Zeit, eine große Familie und gutes Essen. Gegrillt werden Steaks, Koteletts, Filet, Spareribs und Wurst, aber auch – je nach Region – Känguru, Emu, Fisch und Meeresfrüchte.



6 Hawaii

In der hawaiianischen Grillkultur verschmelzen die Traditionen der ehemals dort stationierten US-Soldaten, der japanischen Einwanderer und der einheimischen Maoli. An Feiertagen und bei Hochzeiten wird der sogenannte Imu, der Erdofen, angeheizt. Dabei garen große Fleischteile oder auch ein ganzes Schwein in Bananenblätter gewickelt und zugedeckt über mehrere Stunden auf glühenden Lavasteinen. Die Kombination aus Rösten und Dämpfen nennt man Kalua. Sie ergibt ein besonders zartes Ergebnis. Gegrillt werden auch traditionelle Fleischsorten (ähnlich wie bei uns) und viel Fisch und Meeresfrüchte

aus dem Pazifik. Bei den Beilagen und Saucen wird es tropisch. Es gibt gekochte Tarowurzel, Süßkartoffeln oder Poi. Saucen bestehen meist aus Kokos, Chili, Knoblauch und Ananas.

7 Argentinien

Das nach den USA wohl berühmteste Land für Rinderzucht ist und bleibt Argentinien – mit seinen Mate-trinkenden Gauchos, die die Rinderherden quer durchs Land treiben. Asado wird die argentinische Grilltradition genannt. Entweder handelt es sich um ein ganzes Tier oder eine Hälfte, die aufgeklappt an einem Gitter fixiert stehend am offenen Feuer langsam gegrillt wird. Das Fleisch wird nur mit Salzwasser und Kräutern bepinselt, um das reine Grillaroma zu erhalten. Beim Parrilla handelt es sich um einen höhenverstellbaren Grillrost mit seitlicher Feuerstelle, um die vorgeheizte Glut unter das Grillgut zu schieben. Von arm bis reich besitzt in Argentinien jeder ein solches Exemplar. Gegrillt werden Chorizowürste, Schweinekoteletts und natürlich Rindfleisch in allen Varianten. Die bekanntesten Grillsaucen dazu sind Chimichurri oder Asado-Salsa. Dazu gibt es Brot und Rotwein.

8 Mexiko

In Mexiko wird sowohl über offenem Feuer als auch im Erdofen gegrillt. Das Barbacoa zum Beispiel sind große marinierte Rindfleischstücke, die eingewickelt in Agavenblätter über Stunden in einem Erdgrill garen, bis das Fleisch zerfällt. Dazu gibt es traditionell Tortillas, scharfe Salsa, Avocado und eingelegtes Gemüse. Über offenem Feuer werden hauptsächlich Rind, Schwein, Fisch und Meeresfrüchte gegrillt. Würzige Marinaden und scharfe Saucen dürfen dabei nicht fehlen.

DER RICHTIGE GRILL

Was ist beim Kauf zu beachten?

Vor dem Kauf sollten Sie sich erst einmal über Folgendes klar werden: Wie groß soll der Grill sein? Ein Standard-Kugelgrill hat einen Durchmesser von 57cm und ist für 4 bis 6 Personen geeignet. Ein Gasgrill sollte über mindestens zwei Brenner verfügen. Wofür wird der Grill hauptsächlich benutzt? Zum direkten oder indirekten Grillen? Zum Smoken? Mit wie vielen Essern ist zu rechnen? Es soll ja nicht nur die eigene Familie satt werden, sondern auch Gäste wollen in den Genuss Ihrer Grillkunst kommen. Kaufen Sie also am besten eine Nummer größer.

Wichtig ist ein gut schließender Deckel. Ein Deckelthermometer ist in die meisten Modelle integriert. Desweiteren sollte der Grill über Lüftungsöffnungen verfügen. So kann man die Temperatur halten bzw. regulieren. Beim Gasgrill regelt man das über die Drehregler der Brenner. Der Grillrost sollte generell für alle Grilltechniken geeignet sein und besteht am besten aus Edelstahl oder aus Gusseisen. Das ist zwar etwas teurer, aber die Investition lohnt sich. Edelstahl ist nach dem Grillen leicht mit einer Bürste zu reinigen und rostet nicht, wie ein verchromter Rost es tut. Gussroste speichern die Hitze und geben sie gleichmäßig an das Grillgut ab, sind also für indirektes Garen großer Stücke besser geeignet. Zu guter Letzt sollte der Grill einen stabilen Eindruck machen und nicht bei jeder Berührung wackeln.



Holzkohlegrill

Der Allrounder für Grillen und BBQ! Ihn gibt es in den unterschiedlichsten Größen und Formen: vom mobilen Kleingrill bis zum fest installierten gemauerten Großgrill sowie als Säulen-, Schwenk-, Kasten- oder Kugelgrill. Für ambitionierte Griller*innen kommt meiner Meinung nach nur ein Kugelgrill mit Deckel und integriertem Thermometer in Frage, da er unglaublich vielseitig ist. Wer auf das typische Grillfeeling mit Feuer und Holzkohle-aroma steht, kommt um diesen Grill nicht herum. Große offene Holzkohlegrills wie ein Schwenkgrill an einer Metallkette und Dreibein oder eine gemauerte Variante dienen dem direkten Grillen. Sie eignen sich für große Mengen Grillgut.

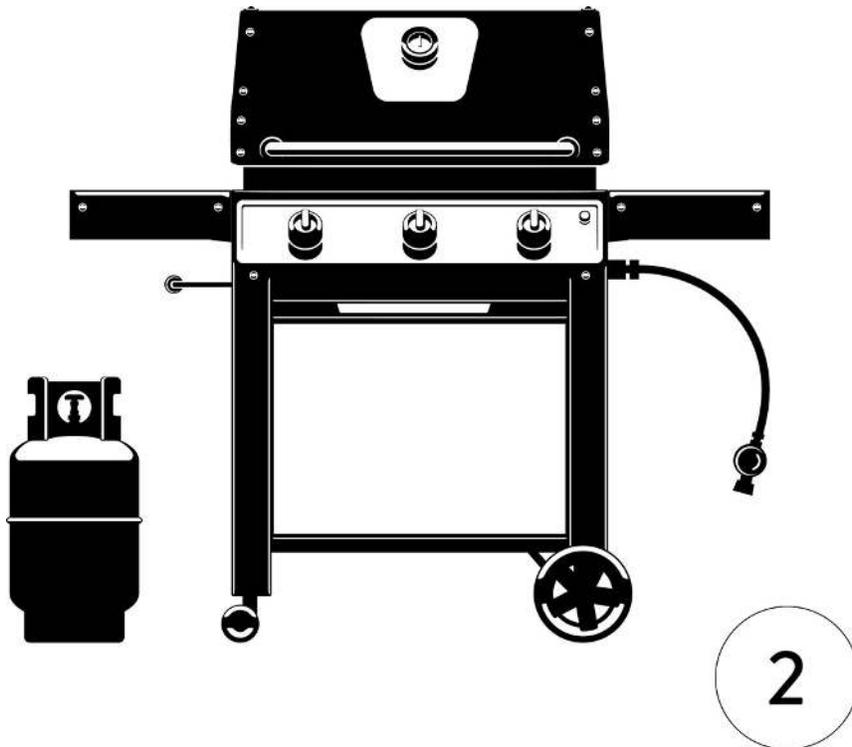
Vorteile

- typisches Grillfeeling mit Feuer
- Holzkohlearoma
- große Auswahl an unterschiedlichen Grills

- mobil, unabhängig von Gas und Strom
- aromatisches Grillgut

Nachteile

- zeitintensiv
- Rauchentwicklung
- Temperaturkontrolle notwendig
- Reinigung und Entsorgung der Asche
- lange Aufheizphase



Gasgrill

Vor allem praktisch! Keine Kohle, kein Rauch und kein offenes Feuer. Am häufigsten genutzt wird wohl der Gasgrill in Kastenform, immer

mit Deckel, manchmal auch mit integriertem Thermometer. Betrieben wird er mit Propan oder Butangas. Ihn gibt es in diversen Größen und Ausstattungsformen. Wer auf ein rauchiges Aroma nicht verzichten will, behilft sich mit einer Räucherbox und den dazugehörigen Produkten. Der größte Vorteil des Gasgrills ist und bleibt sein Temperaturhandling. Lange Garzeiten mit gleichbleibender Temperatur und unterschiedliche Hitze-zonen sind für ihn kein Problem. Er ist schnell ange-zündet, erreicht rasch die Einsatztemperatur und ist leicht zu reinigen. Eine höhere Qualität erzielen die doppelwandigen Varianten. Damit sind längere Garzeiten ohne Temperaturverlust möglich. Der Grill sollte mindestens zwei, besser drei Brenner haben, um verschiedene Gartechiken anwenden zu können. Features wie Heck- und Seitenbrenner oder ein integrierter Lavagrill sind Glaubensfragen.

Vorteile

- kurze Aufheizphase
- konstante Temperaturregelung
- leicht zu reinigen
- lange konstante Grillphasen möglich
- kaum Rauchentwicklung
- viel Zubehör

Nachteile

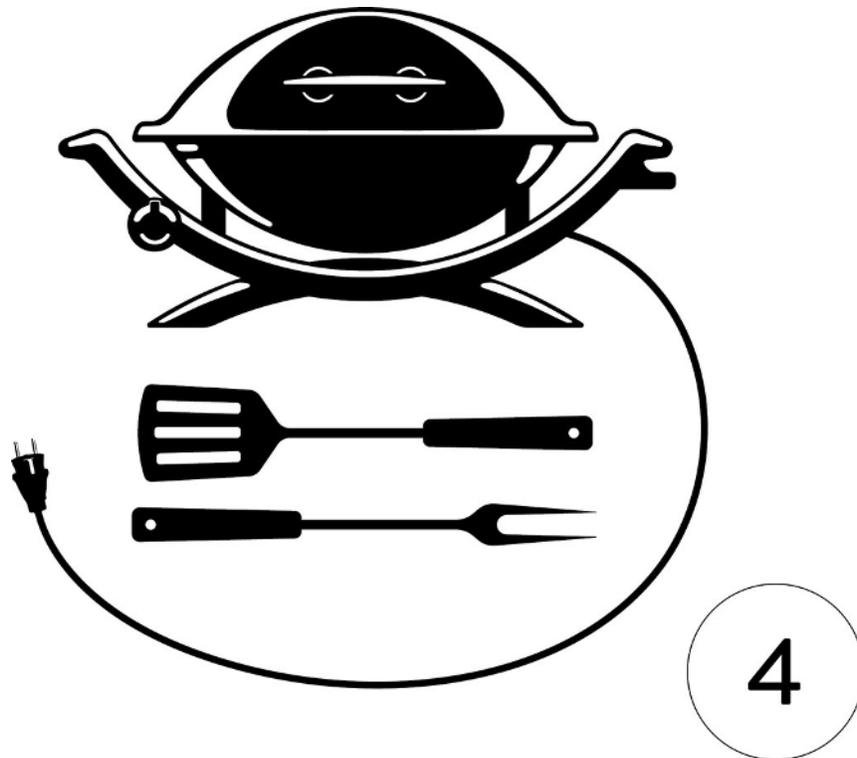
- kein typisches Holzkohlearoma
- kein Grillfeeling mit offenem Feuer
- nur bedingt mobil

3



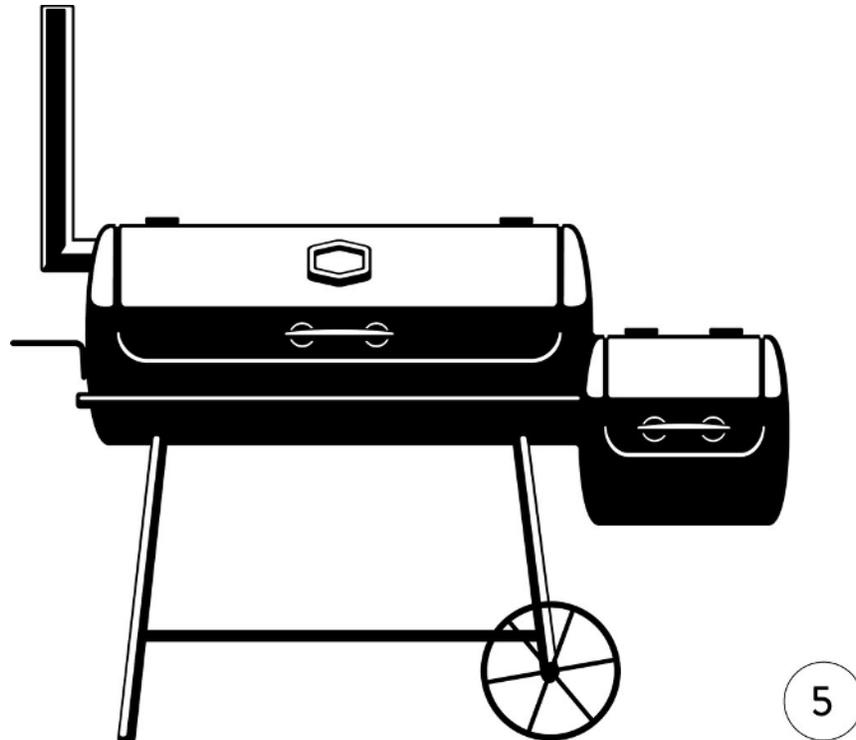
Feuerring

Der Feuerring ist fast schon eine Art Kunstwerk, das die magische Anziehungskraft von offenem Feuer vermittelt. Erfunden hat ihn ein Schweizer Bildhauer, der bereits seit 2004 an diesem Projekt tüftelt. Mittlerweile gibt es auch andere Hersteller. Der Feuerring wird nur mit Holz befeuert und eignet sich auch als Feuerstelle im Garten. Gegrillt wird ausschließlich bei direkter Hitze auf dem äußeren Ring, wobei es verschiedene Temperaturzonen gibt. Nah am Feuer ist es heißer als am äußeren Rand. Darüberhinaus besteht die Möglichkeit, Grillgut direkt über dem Feuer zu rösten.



Elektro-Variante

Früher verpönt, gibt es ihn heutzutage in guter Qualität zu kaufen. Er eignet sich perfekt zum Grillen auf dem Balkon oder im Indoorbereich. Minimale Rauchentwicklung schützt vor überempfindlichen Nachbarn. Einfach zu handhaben, schnell einsatzbereit und leicht zu reinigen. Auf die typischen Grillaromen muss man hier aber weitestgehend verzichten. Auch die Mobilität ist eingeschränkt, da der Grill Strom braucht. Wichtig bei der Kaufentscheidung sollte die Wattangabe sein. Je höher diese ist, desto mehr Power hat das Gerät.



Smoker

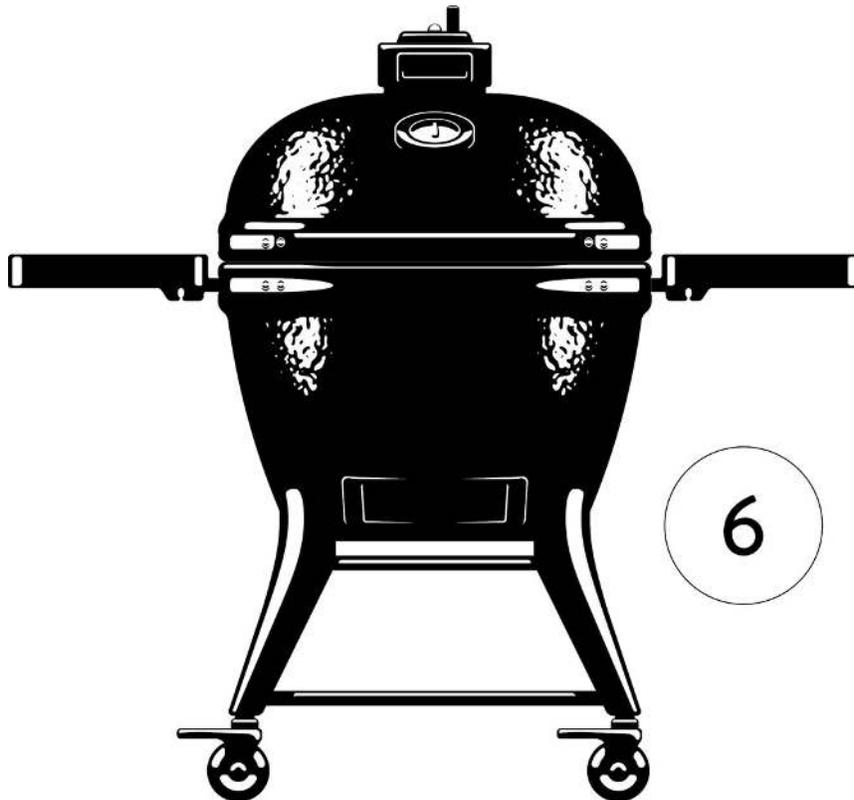
Die Maschine! BBQ-Feeling in seiner höchsten Form. Smoker gibt es in verschiedenen Größen und technischen Ausstattungen. Grundsätzlich unterscheidet man Smoker in Offset-Smoker – einer waagrecht liegenden zylinderförmigen Tonne mit einer separaten seitlich angebrachten Brennkammer und einem Abzugskamin – und Water-Smoker, auch Bullet-Smoker genannt. Dieser besteht aus einer vertikal stehenden Tonne in Form einer Patrone. Die Brennkammer sitzt am Boden und erhitzt eine darüber liegende, mit Wasser gefüllte Wanne. Der Rauch steigt von unten um die Wasserwanne herum nach oben, um an das Grillgut zu gelangen. Bulletsmoder sind meist günstiger als Offset-Smoker und somit ein guter Einstieg in die BBQ-Welt. Am einfachsten zu bedienen ist der Pellet- bzw. Digitalmoder, da er vollautomatisch funktioniert. Die Räucherpellets werden in die Grillkammer gegeben. Das Grillgut wird mit einem Thermometer versehen und man stellt die gewünschte Kerntemperatur ein, den Rest macht das Gerät.

Vorteile

- der ultimative BBQ-Geschmack
- auch größere Mengen sind kein Problem
- anders als Grillen, aber begeisternd

Nachteile

- sehr zeitintensiv
- je nach Modell sollte man Platz haben
- eingeschränkte Mobilität



Keramikgrill

Der auch **Kamadogrill** genannte Grill ist sehr gut isoliert, was die Temperatursteuerung und die gleichmäßige Befeuerung erleichtert.

Bis zu 2 cm dicke Wände speichern konstant und gleichmäßig die erzeugte Temperatur im ganzen Garraum über Stunden. Die Grundausstattung ist nur für direktes Grillen ausgelegt. Wer indirekt grillen oder smoken möchte, muss sich einen Defektorstein zulegen. Dieser hält die direkte Hitze der Kohle ab und leitet sie über den Stein gleichmäßig an das Grillgut weiter. Es wird ausschließlich mit Holzkohle gearbeitet.

Vorteile

- gut isoliert
- lange Garvorgänge möglich
- optimale Grillergebnisse

Nachteile

- lange Aufheizphase
- eingeschränkte Mobilität
- schwierige Temperaturregulierung
- hohe Anschaffungskosten

Infrarotgrill

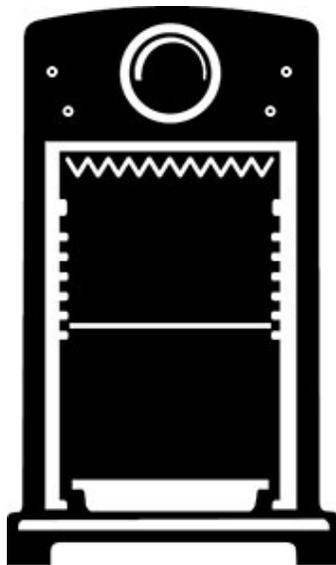
Vielen auch als Beefers bekannt, nimmt der Infrarotgrill eine Sonderstellung ein. Mit dem gasbetriebenen Standgerät werden Temperaturen von 600 bis 800°C erzeugt. Damit können Sie sehr heiß und sehr schnell grillen. Es gibt auch Gasgrills mit integrierter Infrarotfläche. Diese Variante ist besonders bei Steakliebhabern gefragt, weil das Fleisch außen eine tolle Kruste bekommt, innen aber sehr saftig bleibt.

Vorteile

- schnelles Grillen
- saftiges Fleisch und tolle Kruste
- Temperaturen bis 800°C
- keine Rauchbildung
- Indoorbetrieb möglich je nach Herstellerangaben

Nachteile

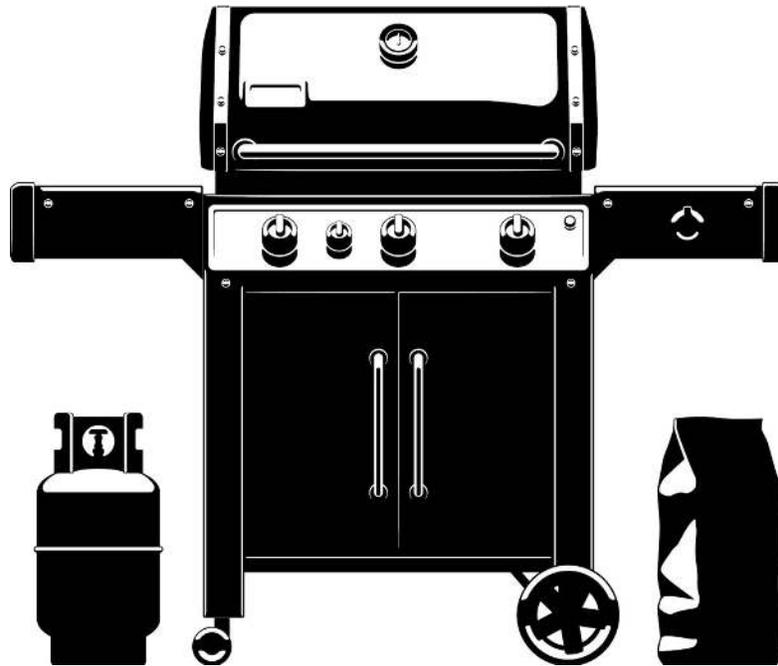
- es können nur kleine Mengen gegrillt werden
- nur für kurzes heißes Grillen geeignet



Unentschlossen vs. deluxe

Wer Gas und Kohle möchte, ist mit einem Hybridmodell gut beraten.

Für die ultimative Steakkruste muss es Infrarot sein – denn nur dieser Grill schafft 600 bis 800 °C!



Hybridgrill

Gas to coal! Nur um es kurz zu erwähnen: Seit geraumer Zeit gibt es sogenannte Hybridgrills. Dabei handelt es sich um Gasgrills mit einer Grillkohlefunktion, die eine speziell gelochte Kohlewanne besitzen, die bei Bedarf über den Brennern unter dem Grillrost platziert wird. Mit dem Zünden der Gasflammen bringen Sie die Kohlen zum Glühen, dann werden die Brenner wieder ausgeschaltet und Sie grillen wie mit einem Kohlegrill. Genauso gut sind diese Grills auch als Gasgrills nutzbar.

DER RICHTIGE GRILLROST

Gusseisen

Gehört zur Standardausführung jedes guten Gasgrills. Sie sind optimale Wärmespeicher und somit auch für langes konstantes Grillen geeignet. Durch ihre gute Wärmeleitfähigkeit lassen sich problemlos Grillstreifen, das sogenannte Branding, herstellen. Ein Edelstahlrost erreicht dies leider nicht so gut. Dafür sind die Roste aus Gusseisen etwas pflegeintensiver und anfällig für Rost. Vor oder nach jedem Einsatz müssen sie gut ausgebrannt und gereinigt werden. Diejenigen, die das perfekte Grillmuster bei Steak mögen, sollten hier zugreifen.

Vorteile

- Wärmespeicherung
- schöne Grillmuster
- preisgünstig

Nachteile

- Pflege
- Gewicht
- Bruchgefahr

Emalliiert

Diese Variante wird meist in Gasgrills günstigerer Preisklassen verbaut. Sie bestehen aus Stahl und einer speziellen Porzellan-Emallierung. Sie lassen sich gut reinigen und haben eine lange Lebensdauer, sind relativ gut gegen Rost geschützt und nicht so zerbrechlich wie Grillroste aus Gusseisen. Diejenigen, die Wert auf Flexibilität legen und keine allzu hohe Qualität suchen, sind hier richtig.

Vorteile

- preisgünstig
- einfach zu reinigen
- bruchsticher

Nachteile

- kleinste Kratzer lösen die Beschichtung
- Grillmuster nur bedingt möglich



Damit er lange glänzt, den Edelstahl-Rost nach dem Grillen am besten für einige Stunden in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen.

Edelstahl

Im Gegensatz zu Gusseisen sehr pflegeleicht; hält auch großen Temperaturschwankungen stand. Edelstahl ist gut zu reinigen und es kann auch keine Beschichtung abplatzen. Grillroste aus Edelstahl sind sehr langlebig. Sollte der Rost unbeschichtet sein, müssen Sie ihn gut vorheizen, damit das Grillgut nicht anklebt. Auch für indirektes Grillen oder empfindliche Speisen eignet er sich bestens. Es gibt normale und beschichtete Modelle. Ich würde zur beschichteten Variante raten, da sie das Ankleben von Grillgut verhindert – ähnlich wie bei einer

beschichteten Pfanne. Diesen Rost würde ich jedem Einsteiger empfehlen.

Vorteile

- rostfrei
- einfach zu reinigen
- temperaturunempfindlich

Nachteile

- teuer
- keine Grillmuster möglich

