



Ja, ICH GRILL!



DIE PERFEKTE GLUT
30
REZEPTE
FÜR FISCH,
FLEISCH UND
GEMÜSE

EMF



**MIT HOLZKOHLE
& BRIKETT**



Ja, ICH GRILL!



EMF



EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

IMPRESSUM

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung der Verfasser bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

EIN EBOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung: Anna Köperl

Redaktion und Lektorat: Lena Buch

Satz: Lena Albert

Reihenlayout: Michaela Zander

Coverfoto: ©casanisa/Shutterstock

Text: S. 6–11: Guido Schmelich

Rezepte: alle Guido Schmelich, außer S. 29, 37, 41: Christoph Brand; S. 47, 49, 53, 55: Mora Fütterer

Bilder: alle Guido Schmelich, Holzkirchen b. München, außer S. 20, 28, 36, 40: Paul Ripke, Hamburg; S. 46, 48, 52, 54: Volker Debus, München

ISBN 978-3-7459-0572-4

www.emf-verlag.de

INHALT

[Impressum](#)

GRUNDLAGEN

[Der Holzkohlegrill](#)

[Kohle und Holz](#)

[Anzündhilfen](#)

[Sinnvolles Equipment](#)

REZEPTE

FLEISCH

[Beef Steak Burger](#)

[Beer Brats](#)

[Schaschlik mit Mangosauce](#)

[Bacon Bombs](#)

[Lammhackspieße auf rotem Coleslaw](#)

[Merguez Dogz](#)

[Fruchtige Chicken-Spieße](#)

[Chicken Jerk auf Ginger Beer](#)

[Flanksteak](#)

[Dry Aged Tomahawk aus der Glut](#)

[Schweinebauch mit Apfel und Honig-Balsamico-Zwiebeln](#)

FISCH

[Dorade mit Kartoffel-Chili-Stampf](#)

[Jakobsmuscheln aus der Glut](#)

[Thunfisch-Tataki mit Wasabi-Zwiebel-Marmelade](#)

[Gefüllte Kalmare mit Blutwurst](#)

VEGGIE

[Gegrilltes Cheese-Sandwich](#)

[Sommerliches Antipasti-Gemüse](#)

[Süßkartoffeln mit Pilzpaste und Curry-Tomatensalat](#)

[Verkohler Lauch](#)

[Fenchelsalat aus dem Dutch Oven](#)

[Scamorza im Weinblatt](#)

EXTRAS

[Stockbrot](#)

[Gegrillte Brezenknödel](#)

[Gemüsepommes](#)

[Selbst gemachter Süßer Senf](#)

[Gewürzbutter für Fisch](#)

[Basis-rub für Fleisch](#)

[Biermarinade](#)

[Tomaten-Paprika-Marinade](#)

[Sesambutter](#)

[Haselnussbutter](#)

Grundlagen

DER HOLZ kohlegrill

Der Klassiker unter den Grills: Er erzeugt ein einzigartiges Aroma und jenen rauchigen Geschmack, wie man ihn seit jeher vom Garen über offener Glut her kennt. Allerdings ist die Handhabung wesentlich aufwendiger als bei einem Gas- oder Elektrogrill. Die Kohle muss zu Beginn mit flüssigem oder festem Grillanzünder, Heißluftgebläse oder Anzündkamin erst in Fahrt und dann auf die gewünschte Grilltemperatur gebracht werden. Das braucht Zeit und erzeugt mitunter einiges an Rauch. Die Temperatur ist nur schwer zu kontrollieren, und man benötigt etwas Erfahrung, um die Hitzestrahlkraft der Holzkohle richtig einschätzen zu können. Wer aber unkomplizierte Gerichte zubereiten möchte, wie z. B. Würste, Schweinesteaks oder Gemüse im Alupäckchen, Improvisation reizvoller findet als Perfektion und Wert auf den einen unverwechselbaren Geschmack legt, der ist mit solchen Geräten richtig beraten. Die Auswahl erstreckt sich von simplen Einfachgrills bis hin zu Luxusgrills für mehrere hundert Euro. Es gibt Kugelgrills für direktes bzw. indirektes Grillen und zum Smoken, Schwenkgrills mit rotierendem Rost, solche mit Rädern, Beinen oder Mittelstandfuß, aber auch handliche Exemplare zum Tragen. Am hochwertigsten sind Grills aus Edelstahl oder Gusseisen, die unempfindlich gegen Rost sind und auch nach längerem, intensivem Gebrauch kaum Abnutzungserscheinungen zeigen.

KUGELGRILL

Der Kugelgrill ist nach dem einfachen Holzkohlegrill das beliebteste Gerät. Bei aufgelegtem Deckel wirkt die eingefangene Hitze mit auf das Gargut ein, und man hat etwa dieselbe Anwendungsbandbreite wie bei einem Backofen. Außerdem gart er sehr schonend. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass man den Deckel nicht permanent auflegen muss, sondern z. B. zum Kurzbraten auch geöffnet lassen kann. Je nach Größe hat man die Möglichkeit, eine direkte und indirekte Grillzone nebeneinander einzurichten, was verschiedene Zubereitungsarten zur gleichen Zeit ermöglicht.

KERAMIKGRILL

Im Prinzip die Hightech-Version des Kugelgrills. Der Keramikgrill ist hauptsächlich zum Garen bei geschlossenem Deckel gedacht und wird mit Holzkohle betrieben. Man kann damit grillen, backen, kochen und räuchern. Er ist auch als Smoker nutzbar. Besondere Vorteile: Die Hitze ist für den Bereich zwischen 70 und 400 °C einstellbar und hält sich stundenlang. Trotzdem ist der Kohleverbrauch nur sehr gering. Die Nachteile: hohes Gewicht, hoher Anschaffungspreis, lange Aufheizphase und eine ebenso lange Abkühlphase. Keramikgrills sind nichts für schnelle Steaks, sondern etwas für einen langen Nachmittag oder gemütlichen Abend mit open end.

GRILLRING

Es handelt sich um eine Art runde Feuerschale mit Rost. In der Mitte brennt ein Feuer, das z. B. aus Holzsplittern bestehen kann. Auf dem etwa fensterbankbreiten Rund um das Feuer herum wird gegart, sodass die Grillfläche insgesamt groß ausfällt. Einsetzbar für alle Grillzubereitungen, die direkte Hitze verlangen und ohne Deckel auskommen. Der besondere Reiz bei diesem Gerät besteht in der Ästhetik seiner Form, die eher gehobene Designansprüche erfüllt, als rustikale Gemütlichkeit verbreitet. Er wird sofort zum Mittelpunkt, weil man sich wie um ein Lagerfeuer um ihn herumsetzt. Wer mit von der Partie ist, kann bequem vom eigenen Platz aus das Grillgut auf die Hitze legen und es so zubereiten, wie und wann er es für sich allein möchte. Ideal auf möblierten Terrassen und bei festlichen Anlässen. Mit einem glatten Spachtel ist der Ring einfach und schnell zu reinigen.

OFFENE FEUERSTELLE

Als vor Urzeiten die Menschen gelernt hatten, Feuer zu erzeugen, nutzten sie zum Garen offene Feuerstellen. Diese archetypische Zubereitungsart hat bis heute nichts von ihrem Reiz verloren. Eine Mulde in der Erde reicht aus, um dort mit Holz ein Feuer zu unterhalten. Soll gegrillt werden, reichen schon ein dreibeiniger Grillrost oder ein stativhohes Dreibein mit anhängendem Topf oder Schwenkrost über den Flammen, und schon kann es losgehen. Gerade weil es bei dieser Methode an Perfektion fehlt, um etwa auf die Temperatur Einfluss zu nehmen, und man aufpassen muss, dass die Wurst am einen Ende nicht

verkohlt und am anderen noch roh bleibt, ist das Grillvergnügen meist besonders groß. Es hat noch etwas Ursprüngliches, und man kann eine kleine Atempause von den technischen Anforderungen in den meisten anderen Lebensbelangen einlegen. Nach dem Essen kann es weitergehen: Erneut etwas Holz auflegen, dann wird aus der Grillglut ein romantisches Lagerfeuer.

KOHLE UND *Holz*

Holzkohle oder Briketts? Eine Frage, die jedes Jahr aufs Neue in der Grillsaison gestellt wird und zu hitzigen Diskussionen führen kann. Doch welche Art von Kohle benötigt wird, hängt von der Wahl des Grills und des Grillguts ab. Je nachdem sollte entschieden werden, womit man seinen Grill befeuert.

HOLZKOHLE

Wer mit Holzkohle grillt, erhält dadurch das einzigartige BBQ-Feeling. Auch bei der Kohle lohnt sich ein Blick auf Herkunft und Qualität – wie es am Geschmack des Grillgutes deutlich wird. Mit Holzkohle wird die ideale Glut und somit eine starke und gleichmäßige Hitze erzeugt. Sie liegt bei ca. 600–700 °C – ideal für Steaks und Kurzgebratenes. Der Nachteil besteht darin, dass das Material schnell verglüht. Es muss immer wieder nachgelegt werden, um die Temperatur konstant zu halten.

BRIKETTS

Briketts bestehen in der Regel aus maschinell gepresstem Holzkohlestaub. Sie haben eine einheitliche Form und zeichnen sich durch eine hohe Dichte aus. Aus diesem Grund brennen sie deutlich langsamer als andere Brennerzeugnisse, wie z. B. Holzkohle, halten aber dafür die Hitze auch länger und konstant. Zwischen Holzkohle und Briketts gibt es somit klare Unterschiede: Holzkohle erzeugt eine sehr hohe Hitze, verglimmt aber schnell. Briketts hingegen halten deutlich länger durch, werden aber nicht ganz so heiß und bieten sich daher für die etwas dickeren Teilstücke auf dem Rost an.

HOLZ

Holz und Produkte wie Chips oder Sägemehl werden zum Garen und Aromatisieren verwendet. Für offene Flammen bzw. ein richtiges Feuer wird ohnehin Holz verwendet. Es sollte trocken sein, denn nasses Material bildet sehr viel unerwünschten Qualm. Auch Briketts sollten trocken sein, da sie sonst viel Rauch und Ruß bilden. Andere Produkte aus der Natur, z. B. Eicheln, Zapfen von Tannen, Erlen und Kiefern, Wacholderzweige und -beeren sowie Bucheckern können ebenfalls eingesetzt werden, aber nur in geringeren Mengen. Ob und wie lange