



# Ja, ICH GRILL!



EMF



MIT DEM  
GASGRILL



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: Luca Feigs

Reihenlayout: Michaela Zander

Herstellung: Anne-Katrin Brode

Coverfoto: Shutterstock / Thai Breeze

Text: S. 6–9 Guido Schmelich; S. 10–11 Christoph Brand

Rezepte: alle Guido Schmelich, außer S. 47, 49, 53, 55: Mora Fütterer; S. 51: Rose Marie Donhauser;

Bilder: alle Guido Schmelich, Holzkirchen b. München, außer S. 46, 48, 52, 54: Volker Debus, Hamburg; S. 50: Tina Bumann, Bretten

ISBN 978-3-7459-0571-7

[www.emf-verlag.de](http://www.emf-verlag.de)



# *inhalt*

## **GRUNDLAGEN**

Der Gasgrill

Allgemeines Equipment

## **REZEPTE**

### **FLEISCH**

Drumsticks mit Zitronenbutter

Flammkuchen mit karamellisiertem Speck

Cevapcici

Rosa gegrillte Kalbsleber mit Bratapfel-Zwiebel-Gemüse

Lammhaxen im Aluschiffchen

Flaches Kräuterhuhn

Pulled Pork

Bourbon French Rack

Gesmokte Chickenwings mit Apfel-Malz-Sauce

Cheeseburger mit Rotkohl und Feigensauce

Saté-Spieße

### **FISCH**

Surf & Turf

Stremellachsseite aus dem Rauch

Gedämpfte Forelle auf asiatische Art

Miesmuscheln

### **VEGGIE**

Gegrillter Pecorino

Spargelpizza vom Grill

Gegrillter Sommersalat

Halloumi auf Auberginen

Maultaschen mit Spinat–Pilz Füllung

Pilzspieße

## **EXTRAS**

BBQ-Flat-Bread

Rosmarinkartoffeln

Thymianzwiebeln

Pflaumenketchup

Tomatenbutter

Apfel-Malz-Sauce

Smokey Butter

Basis-Rub für Fleisch

Zitronenpfeffer

Rauchmandeln

# *Grundlagen*

# DER GASGRILL

Aufstellen, anzünden, losgrillen! Mit dem Gasgrill ist das kein Problem. Der Schnelle unter den Outdoor-Grills wird immer beliebter, und das zu Recht! Ohne langes Feuer-Anfachen kann hier per Knopfdruck das Steak auf den Rost.

Der Gasgrill ist besonders unkompliziert. Keine Kohle, kein Rauch und kein Gezündel, und er ist augenblicklich betriebsbereit, genug Gas in der Flasche vorausgesetzt. Die Stärke des Gasgrills besteht darin, dass er lange Garzeiten und konstante Temperaturen durch- bzw. einhalten kann. Grillen mit Gas funktioniert im Prinzip wie Kochen am Gasherd: Das Gas strömt aus einer Gasflasche in den Brenner und tritt von dort durch kleine Öffnungen aus, wo es abbrennt. Solche Gasflaschen sind leicht erhältlich. Fast alle Gasgrills haben eine elektronische Zündung für ein sicheres Anzünden. Die Stärke der Brennflamme und damit die Temperatur lassen sich mit einem Drehknopf einfach regeln. Allerdings darf man aber kein typisches Raucharoma wie beim Grillen mit Holzkohle oder Briketts erwarten. Dafür lässt sich dieses Minus mithilfe einer Räucherbox und speziellen Holzprodukten annähernd wieder ausgleichen.

Da die Temperatur wie beim Herd einfach geregelt werden kann, ist das Garen bei hohen sowie bei niedrigeren Temperaturen möglich. Können die Brenner unabhängig voneinander geschaltet werden, ist neben der direkten Hitze auch das indirekte Grillen möglich.

Geeignet ist der Gasgrill besonders für Kurzgegrilltes, wie Steaks, Würste, Burger sowie Veggieburger, Tofu und Grillgemüse. Durch das indirekte Grillen können zudem ebenso große Fleischstücke wie Braten, ganze Fische, aber auch Bruschetta oder ganzes Gemüse mit einer langen Garzeit gegart werden. Dank des indirekten Grillens lässt sich auch mit dem Grill backen, vorausgesetzt ist ein schließbarer Deckel. Auf dem Schamottstein können z. B. Pizza oder Flammkuchen ebenso begacken werden wie Teigtaschen und Gemüsequiches. Mit feuerfesten Silikonformen ist es sogar möglich, Kuchen und Muffins auf dem Grill zuzubereiten. Bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze kann der Grill wie ein Backofen mit Ober-/Unterhitze genutzt werden.

## **HIGH-END-GASGRILL**

Die modernen komfortablen Gasgrills besitzen neben dem Grillrost eine Kochzone, die zum Kochen von Saucen und Eintöpfen sowie zum Woken und Braten gedacht ist. Zudem haben sie eine eingebaute Infrarot-Sizzle-Zone. Damit können Temperaturen von bis zu 800 °C erzeugt

werden, was neue Zubereitungsmöglichkeiten eröffnet. Ein elektrischer Drehspieß für ganzes Geflügel, Spanferkel, Lammrücken und andere große Stücke sollte mit zur Ausstattung gehören. In Komplettausstattung hat man unter freiem Himmel fast eine Komfortküche.

**Bestens geeignet für:** Fleisch, Fisch und Gemüse; Kurzgegrilltes wie Antipasti-Gemüse; indirekt Gegrilltes wie Käse im Pergamentpapier; Gebackenes vom Schamottstein wie Brot; große Stücke vom Drehspieß; Gebäck wie Hefeteigschnecken u. a. m., das den aufgelegten Deckel benötigt.

## |REINIGUNG|

Die Gasgrillgeräte lassen sich nicht nur sauber anzünden, auch das Reinigen geht leicht von der Hand: Den Grill auf höchster Stufe von alten Grillspuren wie Fett und Speisenreste freibrennen und dann die verkohlten Rückstände einfach mit einer Grillbürste abbürsten. Außerdem muss auch unbedingt die Fettauffangschale geleert werden.

## |RUHEPHASE|

Gilt für alle Gartechniken, wird aber oft unterschätzt und gern der Ungeduld geopfert: die Ruhephase. Jedem Stück Fleisch sollte unmittelbar nach dem Garprozess – Grillen, Smoken, auch nach dem Braten – eine Ruhepause von fünf, besser zehn Minuten gegönnt werden. Dafür das Fleisch idealerweise an eine mäßig warme – nicht heiße! – Stelle legen und ruhen lassen. Eventuell in Alufolie packen. In dieser Zeit wirkt die innen gespeicherte Grillwärme von außen nach innen noch etwas fort, und der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßig. Wer hingegen sein Steak unmittelbar nach dem Garen anschneidet, hat immer sofort eine Pfütze auf dem Teller und damit einen Verlust an Aromen sowie Saftigkeit.

