

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S GREATEST HITS



G|U

BEST OF WEBER FÜR JEDEN GRILL:
BURGER, STEAKS UND MEHR

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino 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.



VORWORT

Vor nicht allzu langer Zeit blieb mein Blick einmal an dem Regal in meinem Büro hängen, das vollgepackt ist mit Weber Kochbüchern. Während ich in einigen von ihnen, die bereits in den 1970er-Jahren erschienen waren, herumblätterte, kam mir eine Frage in den Sinn, die man mir oft stellt: Wie wurde Weber eigentlich zum Herausgeber von Grillbüchern?

Ich würde darauf gern antworten, dass wir seinerzeit einen Strategieplan für die Produktion von Kochbüchern aufstellten und diesen dann zielstrebig umsetzten. Aber in Wahrheit sind wir eher zufällig ins Kochbuchgeschäft gestolpert.

1952 erfand George Stephen den Weber Kugelgrill. Er war damals für Weber Brothers Metal Works tätig, mit dem Biegen und Schweißen von Metallen hatte unser Unternehmen also schon immer zu tun. Anfangs war der Holzkohle-Kugelgrill alles andere als ein Erfolg. Die Leute wunderten sich über die ungewöhnliche Form und den Deckel und fragten sich, warum man für so etwas 50 US-Dollar bezahlen sollte – ein in den 1950er-Jahren ungeheurerlicher Preis. Um diese Skepsis zu besiegen, veranstaltete George in Geschäften Live-Vorführungen, bei denen er interessierten Käufern zeigte, dass seine Erfindung Steaks ohne Flammenbildung und einen Truthahn ohne Drehspieß grillen konnte.

Nachdem die Verkäufe dann so richtig angelaufen waren, gingen zunehmend Anfragen nach Rezepten und Anleitungen zum Garen aller möglichen Arten von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten ein. Zusammen mit Freunden und der Familie stellte George ein kleines Grillbuch zusammen, das für 50 Cent angeboten wurde. Er war erstaunt, wie oft es nachgedruckt werden musste. So begann einst unser Kochbuchgeschäft.

Als ich 1971 in das Unternehmen eintrat, verwendeten viele, die einfach besser grillen wollten, noch immer regelmäßig jenes kleine Paperback-Grillbuch aus den 1950er-Jahren. Ich erinnere mich an ein Rezept für Baby Back Ribs, das fälschlich das Grillen über direkter Hitze verlangte. Einer meiner ersten Jobs war die Erledigung von Kundenanfragen, und ich wurde mit Beschimpfungen von Grillern überschüttet, die unserer Anleitung gefolgt und deren Ribs dabei verkohlt waren. Durch diese Erfahrung wurde mir klar, dass wir uns nicht allein auf die Herstellung von Grills beschränken durften. Nein, wir mussten den Leuten erklären, wie man richtig mit Deckel grillt, und dazu fehlerfreie Anleitungen und Rezepte bieten. Wie Sie sehen,

hatten wir keinen Strategieplan. Aber immerhin hatten wir die Benutzer von Weber Grills, die uns auf den richtigen Weg brachten, indem sie unser kleines Paperback-Grillbuch kauften.

Ich bin weder ein Herausgeber noch ein Autor, sondern ich verkaufe Grills. Schnell erkannte ich, dass es meine Fähigkeiten überstieg, ein Grillbuch mit großartigen Rezepten, schönen Fotos und dazu verständlichen Anleitungen und hilfreichen Tipps auf die Beine zu stellen. Glücklicherweise lernte ich in Susan Maruyama eine versierte Herausgeberin kennen, über die ich dann mit einem fantastischen Autor, nämlich Jamie Purviance, in Kontakt kam. Ich für meinen Teil wusste, was die Besitzer von Weber Grills von Grillbüchern erwarten, und Susan und Jamie besaßen die Fachkenntnisse und Erfahrung, um solche Bücher zuwege zu bringen.

Der Rest ist, wie man so sagt, Geschichte. Jamie hat Tausende von Rezepten für die Weber Grills und ihr Zubehör entwickelt. Jedes einzelne davon hat er mit akribischer Hingabe mehrfach getestet, um sicherzustellen, dass es den Grillern gleich beim ersten Ausprobieren auch tatsächlich gelingt. Im Lauf der Jahre haben wir Dutzende von Grilltipps und -techniken erarbeitet, die inzwischen zu einem Markenzeichen unserer Bücher geworden sind, und wir haben gelernt, den Lesern unsere Rezepte und Anleitungen mit grandiosen Fotos näher zu bringen. Fotos helfen am besten dabei, ein passendes Rezept auszuwählen und es dann für die Familie und Freunde nachzugrillen.

Mit Stolz kann ich berichten, dass wir inzwischen weltweit Millionen unserer Grillbücher verkauft haben und dass sie in zehn Sprachen übersetzt wurden. Viele Griller besitzen sogar mehrere unserer Bücher, und über die Jahre erreichte uns wiederholt die Bitte, unsere Rezeptfavoriten zu nennen.

Irgendwann konnten wir diese zahlreichen Anfragen nicht mehr ignorieren, und so beschlossen wir, die Besten der Besten unserer Rezepte in einem Buch zusammenzufassen.

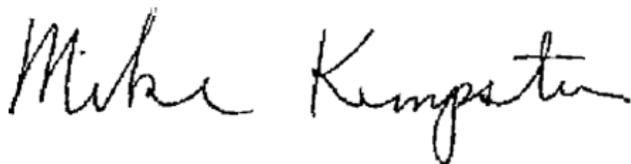
Herausgekommen ist *Weber's Greatest Hits*. Dafür haben wir Besitzer von Weber Grillbüchern und unsere eigenen Mitarbeiter, darunter Küchenchefs unserer Restaurants und Grillakademien, befragt und sie gebeten, uns ihre Lieblingsrezepte zu nennen. Es war ein schwieriges Stück Arbeit, und Jamie hatte das letzte Wort, als es um die Aufnahme in unser Best of Best ging.

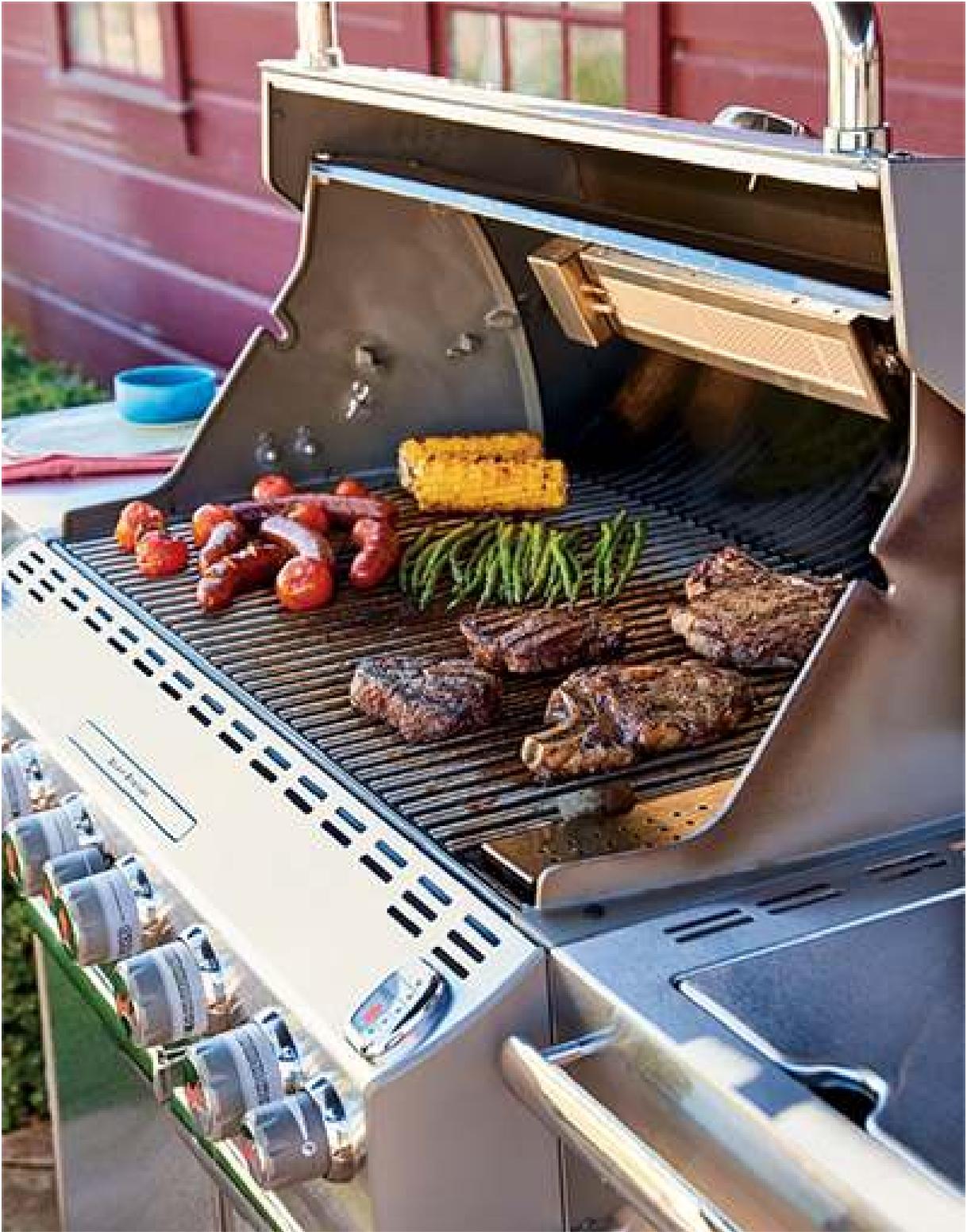
Ganze ohne Frage wird *Weber's Greatest Hits* in Zukunft das Buch meiner Wahl sein, wenn ich meine Familie und Freunde nach allen Regeln der Grillkunst verwöhnen will. Und ich möchte wetten, dass das Buch auch bei Ihnen im Regal einen Platz in der ersten Reihe erobern wird.

Fröhliches Grillen wünscht

Mike Kempster

VORSTANDSMITGLIED UND BRAND GODFATHER

A handwritten signature in black ink that reads "Mike Kempster". The signature is written in a cursive, flowing style.



EINFÜHRUNG

Als Weber entschied, diese Sammlung der größten Hits zu veröffentlichen, verspürte ich sogleich eine Riesenverantwortung. Der Name »Greatest Hits« erinnerte mich an die LP-Alben und -boxen meiner Jugend, die mich, genau wie Millionen anderer Musikfans, nachhaltig prägten. Ich schleppte meine geliebte Sammlung von einer Bude im Studentenwohnheim in die nächste, dann von einem Apartment zum nächsten und schließlich in mein erstes Haus. Obwohl ich inzwischen all dieses Vinyl durch digitale Versionen ersetzt habe, kann ich mir ein Leben ohne die ikonischen Stücke meiner Lieblingsmusiker einfach nicht vorstellen.

Ich war mir dessen bewusst, dass dieses Grillbuch das Beste aus dem Weber Rezeptrepertoire würde liefern müssen, so wie meine gut gehüteten Schallplatten das Beste einer Band oder eines Solokünstlers geliefert hatten. Eine große Herausforderung! Wie sollte die Rezeptauswahl erfolgen? Wie konnten wir sichergehen, dass die aufgenommenen Rezepte tatsächlich einem solch ehrgeizigen Titel gerecht würden? Ganz einfach: durch Fragen. Man müsste jene Griller fragen, die regelmäßig die von Weber im Lauf der letzten Jahrzehnte veröffentlichten Kochbücher verwendet haben. Sie würden schon sagen, welche Rezepte für sie die Besten der Besten sind. Und genau das taten sie.

Unsere Umfrage unter Besitzern von Weber Grillbüchern ergab, dass der Geschmack eine – natürlich – wichtige, aber nicht die einzige Rolle spielt. Auch ein geringer Aufwand bei der Zubereitung stellt für viele ein entscheidendes Auswahlkriterium dar. Ihre Kommentare zu Rezepten wie Garnelen mit Zitrone und Knoblauch ([≥](#)) oder Maiskolben

mit Basilikum-Parmesan-Butter ([≥](#)) machen deutlich, dass Unkompliziertheit oft ebenso viel zählt wie der Genusswert. Ein weiterer Faktor ist die Kreativität. Weber Fans stehen nicht auf Innovationen um jeden Preis, doch sie schätzen es sehr wohl, wenn Altbekanntes abgewandelt wird. Deshalb finden sich in dem vorliegenden Buch Rezepte wie Porterhouse-Steaks mit Ingwer und geröstetem Sesamsalz ([≥](#)), Grüner Spargel vom Grill mit Basilikum-Limetten-Dip ([≥](#)) und Feuriges Hähnchen mit Yam-Avocado-Orangen-Salsa ([≥](#)). Diese Zubereitungen gehen ganz neue Wege, ohne dabei abzuheben.

Selbstverständlich kann man über die Auswahl, die wir schließlich getroffen haben, geteilter Meinung sein. Selbst unter meinen Kollegen bei Weber entbrannten hitzige Debatten darüber, welche Rezepte aufgenommen werden sollten. Wie es scheint, hat eben jeder seine eigenen Favoriten. Einigkeit herrschte jedoch am Ende darüber, dass hier nicht fehlen darf, was auch sonst jedes Weber Grillbuch auszeichnet, nämlich brandneue Fotos von den einzelnen Zubereitungen, wie diese sich am Ende tatsächlich präsentieren (von den Tricks, zu denen Foodstylisten zum Aufhübschen von Fotos mitunter greifen, halten wir gar nichts). Außerdem möchten wir Ihnen unbedingt viel dazu verraten, wie Sie noch besser grillen können. Meine Top-Ten-Tipps für perfekte Grillergebnisse ([≥](#)) sind an sich schon ein wertvoller Wegweiser. Befolgen Sie diese Ratschläge, und Sie werden unter den Grillfreunden in Ihrer Nachbarschaft Furore machen. Falls Sie noch höher hinaus möchten, sehen Sie sich meine Top-Five-Tipps zum Grillen für Experten an ([≥](#)).

In den vergangenen zwei Jahrzehnten hat Weber weit über 2500 Rezepte entwickelt, die auf die unterschiedlichsten Grillsituationen und -anlässe abgestimmt sind. Aber wir wissen, dass man sich manchmal einfach nur die Favoriten

wünscht, mit denen dann auf jeden Fall alle Gäste glücklich sind. Hier ist das passende Buch für solche Momente - für Gelegenheiten, bei denen das Beste gerade gut genug ist.

Janie Purviance



TOP-TEN-TIPPS FÜR PERFEKTE GRILLERGESULTNISSE

1 DEN GRILL VORHEIZEN. Was passiert, wenn Grillgut auf den Rost trifft, macht den Unterschied zwischen einem guten und einem meisterhaften Griller aus. Ist der Rost zu kalt, kann das Grillgut an ihm kleben bleiben mit der Folge, dass es nicht ordentlich bräunt bzw. kein schönes Grillmuster entwickelt. Selbst wenn also ein Rezept mittlere oder schwache Hitze verlangt, muss der Rost zuvor stets auf hoher Stufe erhitzt werden. Dafür den Deckel öffnen, im Grill ein Holzkohlefeuer entfachen bzw. bei einem Gasgrill die Brenner anzünden und den Deckel wieder schließen, bis der Rost nach etwa 10 Minuten glühend heiß ist. Die Grilltemperatur sollte mindestens 260°C erreichen.

2 DEN GRILLROST SÄUBERN, WENN ER HEISS IST . Befinden sich auf dem Rost noch Essensrückstände vom letzten Einsatz, können diese wie ein Klebstoff wirken, der das neue Grillgut anbacken lässt. Entfernen Sie daher, sobald Sie den Grill etwa 10 Minuten vorgeheizt haben, diese Rückstände, sodass der Rost eine völlig saubere und glatte Oberfläche erhält, auf der das neue Grillgut gleichmäßig bräunen kann. Zum Säubern eignen sich am besten Grillbürsten mit stabilem, langem Griff und Edelstahlborsten.

ALLES BEREITSTELLEN. Legen Sie, bevor Sie mit dem Grillen beginnen, in Reichweite parat, was Sie

3

brauchen. Wenn Sie, während Ihre Zutaten über der Glut liegen, nochmals in die Küche rennen müssen, könnten Sie den entscheidenden Moment verpassen, in dem etwas übergart oder vielleicht sogar verbrennt. Also her mit allen benötigten Utensilien, dem bereits geölten und gewürzten Grillgut, etwaigen Würzsaucen oder Glasuren zum Bestreichen, Grillsaucen und Garnituren und - nicht zu vergessen - sauberen Tellern zum Anrichten! Bei Profiköchen heißt diese Vorbereitung des Arbeitsplatzes *mise en place* (französisch für »an den Platz stellen«).

4

MINDESTENS ZWEI UNTERSCHIEDLICHE HITZEZONEN VORBEREITEN. Wenn Sie Ihren Grill für nur eine Art von Hitze vorbereiten, haben Sie anschließend begrenzte Möglichkeiten. Was wollen Sie tun, wenn etwas schneller gart als gewünscht oder wenn unter dem Grillgut Flammen hochschlagen? Wie wollen Sie zwei unterschiedlich beschaffene Lebensmittel gleichzeitig grillen? Sie benötigen mindestens zwei Hitzezonen: eine für direkte Hitze (die glühenden Kohlen befinden sich direkt unter dem Grillgut) und eine für indirekte Hitze (die Glut liegt seitlich des Grillguts). So können Sie das Grillgut nach Belieben von einer Zone zur anderen bewegen.

5

DAS GRILLGUT ÖLEN, NICHT DEN ROST. Öl ist wichtig, damit das Grillgut nicht am Rost anhaftet, zudem kann ein hochwertiges Öl zum Geschmack beitragen. Die besten Ergebnisse erzielt man, indem man das Grillgut und nicht den Rost dünn mit Öl bestreicht. So erhält das Grillgut einen gleichmäßigen Überzug, ohne dass überschüssiges Öl zwischen den Streben des Rosts

auf die Glut tropft (Flammenbildung!). Darüber hinaus wird Öl beim Auftragen auf einen heißen Rost sogleich rauchen und verbrennen, was unschöne Aromen erzeugt. Oder Sie verwenden das Weber Non-Stick Spray, das extra entwickelt wurde, um es auf den Grillrost zu sprühen. Das Wasser verdampft und das Öl bleibt haften.



6

BEWEGUNGSSPIELRAUM IST WICHTIG.

Packt man viel Grillgut dicht an dicht auf den Rost, sind Probleme vorprogrammiert. Besser lässt man zwischen den einzelnen Stücken immer etwas Platz, um sie mit einer Grillzange oder einem Grillwender bei Bedarf jederzeit mühelos bewegen zu können. Für perfekte Ergebnisse muss man häufig mit dem Grillgut auf dem Rost etwas jonglieren, und dafür sollte stets etwa ein Drittel des Grillrosts frei bleiben.

7

DEN DECKEL SCHLIESSEN. Ein Grilldeckel ist nicht nur dazu da, den Regen abzuhalten.

Vielmehr lässt sich mit ihm verhindern, dass zu viel Luft in den Grill gelangt und zu viel Hitze und Rauch abgeführt werden. Ein geschlossener Deckel führt zu einem heißeren Grillrost, kürzeren Garzeiten, besseren Raucharomen und weniger Flammenbildung. Nutzen Sie also den Deckel! Aber vergessen Sie dabei nicht, bei einem Holzkohlegrill die Lüftungsschieber im Deckel mindestens zur Hälfte zu öffnen. Denn jedes Feuer braucht, damit es weiterbrennen kann, etwas Luft.

8

GEDULD IST DAS A UND O. Fast alle mögen es,

wenn gegrillte Speisen knusprig gebräunt sind. Leider aber bewegen viele Griller die Stücke auf dem Rost so oft, dass diese nicht genügend Zeit bekommen, um die gewünschte Bräunung und Aromaintensität zu entwickeln. Fast immer gilt, dass man die Stücke lediglich ein- oder zweimal wenden sollte. Wer öfter mit ihnen herumhantiert, öffnet dabei auch zu häufig den Deckel, was ein perfektes Ergebnis zusätzlich erschwert.

9 **DAS FEUER KONTROLLIEREN.** Sich selbst überlassen, erreicht ein Holzkohlefeuer gleich am Anfang seine heißeste Temperatur und verliert dann mehr oder weniger schnell an Hitze, was von der Art der verwendeten Kohle und vor allem auch von Ihnen abhängt. Man muss sich um das Feuer kümmern, indem man Kohle nachlegt, die Glut zwischendrin je nach Bedarf neu anordnet, Asche wegfegt, die eventuell die unteren Lüftungsschlitze verstopft, und die Schieber im Deckel so reguliert, dass die Luftzirkulation im Grill optimal funktioniert. Übernehmen Sie die Kontrolle über das Feuer!

10 **DER RICHTIGE SCHLUSSPUNKT.** Wann ist es Zeit, das Grillgut vom Rost zu nehmen? Hierzu erhalten Sie verschiedene Hinweise. So können Sie etwa durch die Druckprobe mithilfe einer Fingerspitze feststellen, ob Ihr Hähnchen durchgegart und doch noch saftig ist. Noch zuverlässiger ist das Messen mit einem digitalen Fleischthermometer, dessen feiner Fühler Ihnen genau jenen Moment anzeigt, in dem das Fleisch perfekt gegart ist.



GRUNDLAGEN DES GRILLENS

Grillen macht uns einfach Spaß. Wir sind im Freien, können mit dem Feuer spielen und schließlich genießen, was dabei herauskommt. Die Grundidee ist denkbar einfach: Man legt ein Nahrungsmittel über die Glut und gart es. Dabei kann man sich ja wohl weitgehend auf seinen Instinkt verlassen, sollte man meinen. Schließlich hat der Mensch seit den Anfängen der Zivilisation das Feuer genutzt, um Nahrung zuzubereiten. Das stimmt so weit. Allerdings hat sich bei den Grillgeräten und den verfügbaren Brennstoffen in den letzten Jahrzehnten eine Menge getan. Um heute optimale Ergebnisse zu erzielen, sollte man sich über den neuen Stand der Grilltechniken informieren.



HOLZKOHLEGRILLS

Mit Holzkohle ein Feuer zu machen und es so in Gang zu halten, dass die Temperatur beziehungsweise Temperaturen zu dem passen, was wir zubereiten wollen, macht immenses Vergnügen. Noch vergnüglicher ist wohl nur später der Genuss der gegrillten Speisen mit ihrem unvergleichlichen Aroma. Sehr entscheidend aber ist bei beiden Erlebnissen, wie Ihr Holzkohlegrill beschaffen ist und mit welchem Brennstoff Sie ihn betreiben.

VERSCHIEDENE BRENNSTOFFE Die meisten Griller verwenden Standard-Holzkohlebriketts. Sie sind preiswert, fast überall erhältlich und bestehen aus gepresstem Sägemehl und Kohle sowie Bindemitteln und Füllstoffen wie Ton und Natriumnitrat. Mitunter werden sie mit einer flüssigen Anzündhilfe getränkt, die jedoch einen Geschmack nach Chemie beziehungsweise Heizöl auf die Speisen überträgt, sofern man diese Anzündhilfe vor dem Beginn des eigentlichen Grillens nicht vollständig verbrennen lässt. Standardbriketts erzeugen über einen längeren Zeitraum eine kalkulierbare, gleichmäßige Hitze. 80 bis 100 solcher Briketts haben eine Brenndauer von etwa 1 Stunde – das ist mehr als ausreichend zum Grillen der meisten Speisen, ohne nachlegen zu müssen.

»Natürliche« Briketts aus fein zerkleinertem Hartholz haben die gleiche kissenähnliche Form wie Standardbriketts, erzeugen aber stärkere Hitze und enthalten keinerlei fragwürdige Füllstoffe und Bindemittel, sondern sind im Regelfall nur unter Zusatz natürlicher Stärken gepresst. Weber Briketts sind natürliche Briketts. Mit ihnen erreicht man mit einer Kaminfüllung (2 kg) und bei der indirekten Grillmethode eine Brenndauer von etwa 3 Stunden.

Holzkohle wird hergestellt, indem man Hartholzscheite unter Luftabschluss, beispielsweise in einem Meiler oder Retortenofen, anzündet. Unter der Hitzeeinwirkung entweichen das im Holz enthaltene Wasser und die Harze, und zurück bleibt Holzkohle. Sie entzündet sich leichter als Briketts und entwickelt höhere Temperaturen, verbrennt aber auch schneller. Dabei knistert sie und erzeugt herrliche Rauchnoten, genau wie echtes Holz.



EIN HOLZKOHLEFEUER ENTFACHEN

Mit den richtigen Utensilien ist diese Aufgabe in nur 15 bis 20 Minuten erledigt.

Am einfachsten funktioniert das Ganze mit einem Anzündkamin. Dabei handelt es sich um einen Metallzylinder, der außen mit zwei Griffen und innen mit einem Metallgitter ausgestattet ist. Man gibt in den Hohlraum unterhalb des Gitters einige Anzündwürfel und füllt anschließend die obere Kammer des Zylinders mit Briketts oder Holzkohle.

Zündet man nun die Anzündwürfel an, entwickelt sich eine Thermodynamik, die heiße Luft von unten ansaugt und gleichmäßig durch die Briketts oder Holzkohlestücke leitet.

Sobald die Briketts oder Holzkohlestücke mit einer feinen Ascheschicht überzogen sind, zieht man Grillhandschuhe an, packt den Anzündkamin an den beiden Griffen und schüttet die glimmende Kohle auf den Rost oder in die Kohlekörbe. Dank des beweglichen Griffs lässt sich die Kohle gezielt im gewünschten Bereich platzieren.

DIE ANORDNUNG DER GLUT

Besondere Vielseitigkeit bietet eine Zwei-Zonen-Glut. Dabei wird die Kohle auf einer Seite des Kohlerosts verteilt, während die andere Hälfte des Rosts frei bleibt. So können Sie mit direkter und indirekter Hitze gleichzeitig grillen.

Gelegentlich ist aber auch eine Drei-Zonen-Glut die bessere Wahl. Dafür häufen Sie jeweils die Hälfte der Kohle auf gegenüberliegenden Seiten des Kohlerosts an. Bei dieser Anordnung stehen dann zwei Zonen mit direkter Hitze (stark, mittel bis hoch, mittel oder schwach) zur Verfügung, und in der Mitte haben Sie eine Zone zum Grillen über indirekter Hitze. Diese Anordnung eignet sich besonders

gut, um einen Braten über indirekter Hitze zu grillen, weil er von beiden Seiten gleichmäßige Hitze bekommt.

Die Hitze der Glut hängt davon ab, wie viel Kohle Sie verwenden und wie lange sie bereits brennt. Frisch entzündet, strahlt Kohle die größte Hitze ab, dann verliert die Glut allmählich an Heizkraft.

Nach der Verteilung der Glut legen Sie den Grillrost auf, schließen den Deckel und warten etwa 10 Minuten, bis die Temperatur auf mindestens 260°C angestiegen ist. Dann ist der Grillrost so heiß, dass er sich gut säubern lässt und im Anschluss das Grillgut kräftig angebraten werden kann.

SICHERHEIT

Lesen Sie vor der Verwendung eines Grills unbedingt die mitgelieferte Bedienungsanleitung des Herstellers und machen Sie sich mit allen darin enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweisen vertraut. Befolgen Sie außerdem die Angaben zum Grillen sowie die Wartungsvorschriften. Falls nach dem Lesen der Bedienungsanleitung noch Fragen zu den Sicherheits- und Warnhinweisen im Zusammenhang mit Ihrem Weber® Grill offen sind oder wenn Sie keine Anleitung für Ihren Grill haben, wenden Sie sich bitte an Weber Stephen Deutschland unter der kostenfreien Servicenummer 06132/8999-0, bevor Sie Ihren Grill verwenden.



GASGRILLS

Es gibt Tage, an denen man lieber bequem einen Knopf an einem Gasgrill bedient, als sich mit den Launen eines Holzkohlefeuers zu befassen. Bei einem Gasgrill lassen sich die Flammen ganz leicht kontrollieren, insbesondere, wenn das Gerät mit moderner Technik ausgestattet ist, die Fett ableitet und Flammenbildung weitgehend verhindert. Mittels bereits eingebauter oder einsetzbarer Räucherboxen können überdies Holzraucharomen erzeugt werden. Eine Reihe von weiterem Zubehör wie Grillplatten, Pizzasteine und Woks verwandelt einen Gasgrill in eine vollwertige Freiluftküche.

EINEN GASGRILL IN BETRIEB NEHMEN

Den Deckel öffnen, das Gasventil öffnen und die Brenner anzünden – mehr ist in der Regel nicht zu tun. Richten Sie sich bei der Inbetriebnahme Ihres Gasgrills stets an die Bedienungsanleitung des Herstellers. Nun zünden Sie nacheinander die Brenner an und stellen sie jeweils auf die höchste Stufe. Der Deckel wird geschlossen und der Grill 10 bis 15 Minuten vorgeheizt. Wie bei einem Holzkohlegrill lässt sich anschließend der Grillrost mühelos säubern und das Grillgut kann danach kräftig angebraten werden.

Falls Sie Gas riechen, könnte ein Leck am Anschluss des Gasschlauchs oder auch im Schlauch selbst vorliegen. Schalten Sie sofort alle Brenner aus, schließen Sie dann das Ventil der Gasflasche und nehmen Sie den Schlauch ab. Nach einigen Minuten den Gasschlauch wieder anschließen und den Grill erneut nach Herstelleranweisung in Betrieb nehmen. Riechen Sie noch immer Gas, das Ventil sofort schließen und den Hersteller kontaktieren.

DIE HITZE EINSTELLEN

Für das Grillen über direkter Hitze alle Brenner anlassen und auf die gewünschte Hitze einstellen. Wenn Sie beispielsweise über direkter mittlerer Hitze grillen wollen, regulieren Sie alle Brenner auf die mittlere Stufe herunter und warten, bis das Thermometer eine Temperatur zwischen 175 und 230°C anzeigt.

Für das Grillen über indirekter Hitze schalten Sie einen oder zwei Brenner aus, die übrigen bleiben an.

FÜR GAS- UND HOLZKOHLEGRILLS

Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, wird er mit einer langstieligen Grillbürste gründlich gesäubert, sodass noch anhaftende Essensreste vollständig entfernt werden. Den Grillrost nicht einölen, denn das aufgetragene Öl würde nur auf die Glut heruntertropfen und wahrscheinlich Flammenbildung verursachen. Man erhöht seine Chancen, das Grillgut zuletzt problemlos vom Rost zu bekommen, indem man die Speisen, nicht den Rost ölt (Alternative: Weber Non-Stick Spray, [≥](#), Punkt 5). Wenn der Grill vorgeheizt und der Rost gesäubert wurde, das Grillgut und alles, was sonst benötigt wird, in Reichweite des Grills legen. Alle Zutaten sollten im Vorfeld nach Bedarf zerkleinert und abgemessen sein. Vermeiden Sie für eine reibungslose Zubereitung auf jeden Fall, dass Sie zwischendrin zurück in die Küche hasten müssen. Und vergessen Sie nicht saubere Teller bzw. Platten zum Servieren.

Wichtig ist, den Grilldeckel immer nur so kurz wie möglich zu öffnen. Der Deckel vermindert die Sauerstoffzufuhr zum Feuer und verhindert dadurch Flammenbildung. Außerdem trägt er dazu bei, dass das Grillgut von oben und unten gart. Zwar ist die Unterseite intensiverer Hitze ausgesetzt als die Oberseite, doch wird auch Hitze vom Deckel zurückgestrahlt, was den Garprozess insgesamt beschleunigt. Ohne Deckel würde die Glut viel schneller an Hitze verlieren; die Zutaten müssten länger garen und könnten austrocknen.

