

JAMIE PURVIANCE



WEBER'S BURGER

DIE BESTEN GRILLREZEPTE
MIT UND OHNE FLEISCH

G|U

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.



VORWORT

Aus Burgern kann man unglaublich viel machen. Eigentlich sind Burger weniger feststehende Rezepte als eine Einladung, nach Herzenslust zu improvisieren. Das beginnt bei den einfachsten Dingen: bei ein wenig Hackfleisch, einem Brötchen und ein paar Gewürzen. Und wie es bei so vielen einfachen Genüssen ist, die aus wenigen Zutaten zubereitet werden, kann das Ergebnis spektakulär gut sein – oder genau das Gegenteil. Vor vielen Jahren, als ich noch kein Koch, sondern Praktikant bei einer Hightech-Firma war, machten wir ein Sommerpicknick in einem öffentlichen Park. Wir Praktikanten sollten einem Elektroingenieur helfen, der

sich bereit erklärt hatte, ein paar Burger zu grillen. Ich kenne einige wirklich brillante Ingenieure, und einige von ihnen können auch ausgezeichnet kochen, aber ich glaube nicht, dass dieser Ingenieur, Richard, bis zu diesem Tag schon häufiger Essen zubereitet hatte. Er tauchte im Park mit eingepackten Zutaten aus dem Kaufhaus auf: gefrorene Rinder-Pattys, Weißbrotscheiben (»weil es keine Brötchen gab«), Eisbergsalat und Ketchup.

Etwas misstrauisch, ohne aber Richard direkt zu kritisieren, zündeten wir die Holzkohle an und warfen ein paar gefrorene Hackfleischscheiben auf den offenen Grill im Park. Nach einiger Zeit sonderten sie eine Art grauen Film ab, der von irgendeinem mysteriösen Zusatzstoff im Fleisch herrühren musste. Flammen loderten durch den Rost auf. Richard beschloss, den scheußlichen Film mit Ketchup zuzukleistern, doch dessen künstliche Süßstoffe verkohlten im Nu, bis die Pattys fast schwarz waren. Diese ekelhaften Dinger packten wir anschließend auf nackte Weißbrotscheiben mit leblosen Salatblättern. Es ist ein Wunder, dass uns die kulinarischen Götter nicht sofort mit einem Blitz erschlugen. Meine Lektion hatte ich jedenfalls gelernt:

Das Gelingen (oder Misslingen) eines Burgers hängt zum großen Teil von seinen Zutaten ab.

In diesem Buch erläutere ich genau, mit welchen Zutaten die besten Burger gelingen. Natürlich braucht man für viele der berühmtesten Versionen Rindfleisch, darum finden sich auf den nächsten Seiten Einzelheiten darüber, wie man das richtige Fleisch kauft und damit umgeht – aber auch über den Umgang mit anderen Proteinquellen. Burger aus Seafood oder Geflügel haben sich inzwischen weitgehend durchgesetzt, selbst in guten Restaurants. Da sie magerer und weicher sind, brauchen sie oft Bindemittel wie Eier und Brotbrösel, um auf dem Grill nicht zu zerfallen. Auch vegetarische Burger werden zunehmend populär. Wenn Sie möchten, können Sie sich

einen erstklassigen, rein vegetarischen Burger mit großartigen und gesunden Zutaten wie schwarzen Bohnen und Pilzen machen. Oder Sie grillen Ihr Lieblingsgemüse, stecken es mit einer speziellen Sauce zwischen zwei Brötchenhälften und nennen es einen Burger.

Wir von Weber sind keine Puristen bei der Frage, was ein Burger ist. Ich weiß noch nicht einmal, ob es überhaupt eine strenge Definition gibt. Wie schon gesagt: ein Burger, das ist zunächst einmal eine Idee und eine Startrampe für kulinarische Kreativität. Und dieses Buch soll Ihre Vorstellungskraft befeuern. Es beginnt mit all den Tipps und Techniken, die Sie brauchen, um die Grundlagen zu beherrschen, und schraubt sich dann hoch in eine wilde Mischung von Burgern und Beilagen, die Sie begeistern wird.

Janie Purviance

Grundlagen des Grillens



RINDFLEISCH IST NICHT GLEICH RINDFLEISCH

Manchmal verlangen die einfachsten Sachen die größte Sorgfalt im Detail. Für die Herstellung von Burgern gilt dies mit Sicherheit.

Wie schafft man es, die wenigen Zutaten außergewöhnlich schmecken zu lassen? Nun, als Allererstes muss man sich auf die Hauptzutat konzentrieren.

Die Hauptzutat eines klassischen Burgers ist Rinderhackfleisch – aber nicht irgendeins. Es muss Rinderhack mit einem bestimmten Fettanteil sein, 20 Prozent, um genau zu sein. Ein Patty mit weniger Fett wird beim Braten leicht zu trocken und bröselig. Wenn das Fleisch aber mit genügend weißem Fett durchsetzt ist, verleiht es dem Burger beim Braten eine willkommene Saftigkeit und schmeckt außerdem gut. Fett hat seine eigenen fleischigen Aromen und ist außerdem ein Geschmacksträger für andere Aromen, darunter die Gewürze des Burgers und die Rauchigkeit des Grills.

Als Nächstes ist der Schnitt des Fleisches von großer Bedeutung. Jedes Stück vom Rind schmeckt ein bisschen anders, je nachdem, zu welchem Körperteil es gehörte und wie hart der Muskel arbeiten musste. Normalerweise wird der Geschmack intensiver, je härter die Arbeit war. Der beste Schnitt für Burger ist aus der Schulter, deren Muskeln einiges zu tun haben, wenn das Rind auf der Weide oder dem Futterplatz herumläuft. Sirloin ist ebenfalls eine gute Wahl, da es aus einer Gegend nah an der stark beanspruchten Hüfte stammt. Wenn man verpacktes Hackfleisch aus keinem bestimmten Schnitt kauft, erhält man meist eine Mischung von Abschnitten von relativ mild schmeckendem Fleisch.

Auch daraus kann man sehr gute Burger machen, der Geschmack wird aber nie so intensiv sein wie bei Schulter oder Sirloin.

Entscheidend ist außerdem die Frage, wie das Fleisch gehackt oder durch den Wolf gedreht wird. Idealerweise macht das Ihr Metzger für Sie, dann wissen Sie auch immer genau, aus welchem Schnitt das Fleisch stammt. Ein weiterer großer Vorteil ist, dass das Fleisch dabei locker bleibt. Eine Konsistenz, bei der das Hackfleisch in langen Strängen liegt, so wie es aus dem Fleischwolf kommt (siehe Abbildung unten), begünstigt füllige, weiche, saftige Burger.

Umgekehrt werden Sie Hackfleisch, das Sie abgepackt in einer Schaumstoffschale gekauft haben, nicht so leicht in weiche, saftige, wohlschmeckende Burger verwandeln können.

Burger aus Rinderhack werden in den folgenden Rezepten halb durch, also medium gegrillt. Voraussetzung dafür ist, dass das Hackfleisch tagesfrisch gekauft und bis zur Zubereitung ordnungsgemäß gekühlt und gelagert wurde.



Hackfleisch am besten frisch vom Metzger kaufen. Bei verpacktem Hackfleisch sollten Sie darauf achten, dass es locker in langen Strängen liegt.

BIO-FLEISCH

Auch die Frage, ob das Fleisch aus ökologischer Produktion stammt, verdient Beachtung. Es ist ein wichtiges Thema, das die Seiten dieses Buchs – und mehr – leicht füllen könnte. An dieser Stelle mag es aber vielleicht genügen, zu sagen, dass Bio-Rinder so gehalten werden, wie die Natur es vorsieht. Sie leben fast ausschließlich auf der Weide und ernähren sich von Gras und Bio-Getreide, die frei sind von synthetischen Pestiziden oder Kunstdünger. Verglichen mit den Methoden vieler Zuchtfabriken, in denen die Tiere eingesperrt bleiben und mit Wachstumshormonen gemästet werden, ist die Aufzucht in Bio-Betrieben gesünder – sowohl für die Rinder als auch für die Umwelt.



JEDE MENGE AUSWAHL

Ein Burger muss nicht immer aus Rindfleisch sein. Hier sind ein paar exzellente Alternativen.

LAMM

Wenn Sie Lust auf einen Burger mit einem besonders kräftigen Geschmack haben, wählen Sie Lamm. Sie können einfach ein bisschen Lammhack zu einem Rezept für Rindfleischburger geben oder auch nur mit Lammfleisch arbeiten. Schnitte aus der Schulter ergeben meiner Meinung nach die besten Lammburger. Bitten Sie Ihren Metzger, das Fleisch frisch für Sie durchzulassen. Lammhack sollte wie Rinderhackfleisch etwa 20 Prozent Fett enthalten.

SCHWEIN

Burger mit Schweinehack gehören zu den saftigsten von allen. Das Fleisch muss zwar länger braten als Rind, was den Pattys mehr Feuchtigkeit entzieht, dafür enthält Schweinefleisch in der Regel aber auch deutlich mehr Fett und Wasser. Wenn man mit magerem Fleisch wie Huhn arbeitet, hilft es oft, es mit etwas Schweinehack zu ergänzen. Sie werden es schmecken, um wie viel aromatischer und saftiger die Burger dann werden.

GEFLÜGEL

Einige der beliebtesten Burger werden heutzutage aus Hackfleisch von Hähnchen oder Pute gemacht. Die feinen Aromen dieser mageren Fleischsorten erlauben es anderen köstlichen Zutaten, wie gehackten Kräutern oder klein geschnittenem Gemüse, sich zu entfalten. Das helle Brustfleisch allerdings ist zu mager für Burger, doch das dunklere Fleisch aus der Keule eignet sich sehr gut. Wie bei allen Burgern aus magerem Fleisch ist es nötig, Bindemittel zu verwenden und die Pattys etwa eine Stunde zu kühlen.

SEAFOOD

Nicht jeder Meeresbewohner eignet sich für Burger, doch Garnelen, Lachs und Thunfisch sind erste Wahl. Ihr Fleisch hat eine feste Konsistenz und hält deswegen auch zusammen, wenn es gehackt oder durch den Wolf gedreht wurde. Dennoch sollte man ein Bindemittel dazugeben, um die Pattys vor dem Auseinanderfallen zu bewahren, meist sind das Semmelbrösel und Ei. Darüber hinaus sollten Seafood-Pattys vor dem Grillen mindestens eine Stunde kalt gestellt werden, damit sie fest werden.

GEMÜSE

Die gesündesten Burger werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Mit Bohnen aus der Dose erhält man sehr schöne Pattys, wenn man die Bohnen vorher

abspült, abtropfen lässt und in der Küchenmaschine zerkleinert. Diese grobe Masse sollte dann mit Ei und Semmelbröseln vermischt werden, um sie zu binden; ein wenig fein gehacktes Gemüse steuert zusätzliche Feuchtigkeit und Geschmack bei. Dennoch sind vegetarische Pattys grundsätzlich sehr weich. Sie sollten daher mindestens eine Stunde gekühlt und anschließend in einer gelochten Grillpfanne oder auf einer gusseisernen Grillplatte gegrillt werden.



1. Die weichen Bohnen mit Gewürzen, aromatischem Gemüse und etwas Öl in der Küchenmaschine mit dem Impulsschalter zu einer groben Masse mixen – nicht zu fein!



2. Zum Binden Semmelbrösel und rohe Eier unter die Masse mischen.



3. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse behutsam Pattys formen und diese mindestens eine Stunde kalt stellen, damit sie fester werden.

DER KÄSE

Käse oder kein Käse? Das muss jeder selbst entscheiden, eine falsche Antwort gibt es hier nicht.

Wenn man aber Cheeseburger mag, sollte man sich an leicht schmelzenden Käse halten – diejenigen Sorten, die erst weich werden und dann an der Seite des Burgers heruntertropfen. Sehr beliebt sind Schweizer Emmentaler oder Greyerzer in dünnen Scheiben. Auch italienische Sorten, die leicht schmelzen, wie Provolone, Fontina und Mozzarella, sind eine sehr gute Wahl. Wer es bröckeliger mag, greift zu Feta oder Blauschimmelkäse, sollte diesen Käse aber etwas früher als die Käsescheiben auf den Burger legen, damit er Zeit hat, zu schmelzen.

DIE BRÖTCHEN

Es sind in der Regel Brötchenhälften oder Brotscheiben, die den Burger zusammenhalten. Am leichtesten lassen sich Burger essen, die in weichen Brötchen stecken. Wenn man in ein hartes, knuspriges Brötchen beißt, drückt es das Patty auf der Seite heraus.

Weich ist also besser. Wenn das Brötchen aber zu weich und lappig ist, zerfällt es, wenn es Feuchtigkeit und Käse aufnehmen soll.

Besorgen Sie sich also weiche Brötchen, die aber eine gewisse Festigkeit aufweisen, am besten bei Ihrem Bäcker. Ich mag am liebsten Kaisersemmeln und Brioche-Brötchen. Um den Brötchen etwas mehr Textur zu verleihen, legen Sie die Hälften mit der Schnittfläche nach unten für 30–60 Sekunden auf den Grill. Um das Ganze noch zu verfeinern, können Sie die Schnittflächen vorher auch noch mit gutem Olivenöl oder weicher Butter bestreichen. Das gibt ihnen eine gleichmäßig goldbraune Farbe und eine Extraportion Geschmack.

AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN

Ein wirklich guter Burger lebt von Kontrasten. Ober- und Unterseite der Pattys sollten schön braun und ziemlich knusprig sein, während innen das Fleisch weich, zart und richtig saftig sein muss.

Um ein solches Ergebnis zu erzielen, müssen die Dicke eines Pattys und die Grilltemperatur im richtigen Verhältnis stehen.

Pattys aus Rinderhack sollten 2-2½ cm dick sein und bei einer Temperatur zwischen 200 und 260 °C gegrillt werden. In 8 bis 10 Minuten hat dann die Oberfläche gerade genug Zeit, braun und köstlich zu werden, während das Innere den richtigen Gargrad erreicht – sofern der Grilldeckel geschlossen bleibt.

Ein geschlossener Deckel ist aus mehreren Gründen wichtig. Zunächst einmal verhindert der Deckel zu einem Großteil jede Flammenbildung, da er die Luftmenge begrenzt, die an die Glut kommt. Er hält auch den Rost heiß genug, um die Oberflächen der Pattys sicher zu bräunen. Und schließlich reflektiert der Deckel die Hitze auf die Oberseite der Pattys, was sie von beiden Seiten garen lässt. Das verringert die Gesamtgrillzeit und bringt besonders saftige Pattys hervor.

Hackfleisch schrumpft beim Garen immer ein wenig. Es sieht fast so aus, als würde sich ein Gurt rund um das Patty zusammenziehen und dabei die Mitte etwas nach oben wölben. Unerfahrene Griller neigen dazu, diese Wölbung mit dem Grillwender herunterzudrücken.

Tun Sie das nicht! Sie drücken damit nur den Fleischsaft und das Fett heraus und bekommen trockene, bröselige Pattys. Die Lösung besteht darin, jedes Patty etwas einzudrücken, wenn das Fleisch noch roh ist. Drücken Sie mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine etwa 2½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte jedes Pattys. Wenn sich das Patty dann auf dem Grill zusammenzieht, hebt sich die eingedrückte Stelle, und am Ende erhält man eine schöne, ebene Oberfläche – perfekt zum weiteren Belegen.



Drücken Sie mit dem Daumen oder einem Löffelrücken in die Mitte der rohen Pattys eine flache Vertiefung.

Dann wölben sie sich während des Grillens nicht.



In das Patty links wurde in rohem Zustand eine Vertiefung gedrückt. In das rechte nicht, deshalb hat es sich aufgewölbt.

Grill-Kompass Burger

Der häufigste Fehler, der beim Burgergrillen gemacht wird, ist, zu viel an den Pattys herumzudoktern.

Man sollte sie ein- oder höchstens zweimal wenden, sonst steigt die Gefahr, dass sie sich nicht mehr vom Rost lösen lassen. Wenn man kaltes, rohes Hackfleisch auf den heißen Grill legt, klebt es zunächst an. In den ersten paar Minuten verbindet sich das garende Fleisch relativ fest mit dem Rost. Wenn man in dieser Phase versucht, das Patty zu wenden, muss man es mit Nachdruck lösen, wobei immer etwas Fleisch am Rost haften bleibt.

Wenn man es aber schafft, ungefähr 4 Minuten zu warten, hat das Fleisch eine karamellierte Kruste entwickelt, die sich sehr einfach vom Rost lösen lässt. Ein karamellisiertes Patty gleitet fast wie von selbst auf den Grillwender. Dazu braucht man etwas Geduld ... und einen heißen, sauberen Grillrost.

Wenn an Ihrem Rost aber noch Reste von der letzten Mahlzeit hängen, bringen Sie sich selbst in Schwierigkeiten. An diesen Resten werden Ihre Pattys mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit kleben bleiben. Lassen Sie es nicht so weit kommen, heizen Sie Ihren Grill gut vor und reinigen Sie den Rost, wenn er sehr heiß ist. Wenn die Holzkohle bzw. die Gasbrenner vollständig brennen, schließen Sie den Deckel und warten ungefähr 10 Minuten, bis das Thermometer im Deckel mindestens 260 °C anzeigt. So geht das Reinigen mit einer stabilen Grillbürste mit langem Griff viel leichter. Nun können Sie nach Herzenslust loslegen.

PATTY AUS	DICKE	RICHTWERT GRILLZEIT
Rinderhackfleisch	gut 1 cm	6–8 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2 cm	8–10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2½ cm	8–10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
Lammhackfleisch	2 cm	8–10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2½ cm	8–10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze

Schweinehackfleisch	2 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer Hitze
	2½ cm	10-12 Min. bei direkter mittlerer Hitze
Hähnchenhackfleisch	gut 1 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2 cm	10-12 Min. bei direkter mittlerer bis starker Hitze
	2½ cm	10-14 Min. bei direkter starker Hitze
Putenhackfleisch	2 cm	10-12 Min. bei direkter mittlerer Hitze
	2½ cm	11-13 Min. bei direkter mittlerer Hitze
Lachs	2 cm	8-10 Min. bei direkter mittlerer Hitze
Garnelen	2 cm	8-10 Min. bei direkter starker Hitze

Grundlagen des Grillens

ZWIEBEL IN SCHEIBEN SCHNEIDEN



1 Da eine ganze Zwiebel auf dem Schneidbrett leicht wegrollen kann, muss man sie mit einer Hand gut festhalten.



2 Mit der anderen Hand, die das Messer hält, schneidet man gerade nach unten. Zum Grillen am besten geeignet sind dicke, gleichmäßige Scheiben.



3 Zwiebelscheiben, die dünner als 1 cm sind, fallen auf dem Grillrost leicht auseinander. Unregelmäßig dick geschnittene Scheiben werden nicht gleichmäßig gar und fallen ebenfalls leicht auseinander.

AVOCADO WÜRFELN



1 Man halbiert eine reife Avocado, indem man die Frucht längs rund um den Kern einschneidet und dann die beiden Hälften gegeneinander dreht.



2 Den nun freiliegenden Kern kann man elegant herausheben, indem man das hintere Ende einer Messerklinge mit einem leichten Schlag in den Kern treibt.



3 Man kann das Avocadofruchtfleisch gleich in der Schale durch Längs- und Querschnitte würfeln, dann mit einem Löffel herausheben.

PAPRIKASCHOTEN GRILLEN



1 Ganze Paprikaschoten werden 10–15 Min. über direkter mittlerer Hitze gegrillt, bis die Haut schwarz ist und rundherum Blasen wirft. Häufig wenden.



2 Die geschwärzten Schoten in eine Schüssel legen, diese mit Frischhaltefolie verschließen und etwa 10 Min. beiseitestellen. Der Dampf, der sich unter der Folie bildet, hilft, die Haut der Schoten zu lösen.



3 Wenn die Schoten etwas abgekühlt sind, die Haut abziehen, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen. Das Fruchtfleisch nach Belieben klein schneiden.

PORTOBELLOS GRILLEN



1 Die Stiele der Pilze abschneiden, die dunklen Lamellen behutsam mit einem Löffel herauskratzen.



2 Die Pilze mit einer Marinade oder mit reichlich Öl bestreichen, damit sie auf dem Grill nicht austrocknen.



3 Über direkter mittlerer Hitze in 10–15 Min. weich grillen, dabei gelegentlich mit Öl bestreichen.

Am Ende sollte die Lamellenseite nach oben zeigen, damit der Saft in den Hüten bleibt.



DER RICHTIGE UMGANG MIT DEM GRILL

DIREKTE UND INDIREKTE HITZE

Bei direkter Hitze glühen die Kohlen direkt unter dem Grillgut.

Bei indirekter Hitze konzentriert sich die Glut auf einer Seite oder auf beiden Außenseiten des Kohlerosts, das Grillgut liegt über dem Bereich ohne Glut.

Direkte Hitze ist ideal für Burger und anderes kleines, zartes Grillgut wie in Scheiben geschnittenes Gemüse. Die Oberfläche wird auf diese Weise scharf angebraten und entwickelt köstliche Aromen, denn Zuckeranteile karamellisieren und es bildet sich eine Kruste, während das Grillgut innen durchgart.

Indirekte Hitze eignet sich besser für größere, weniger zarte Stücke, die langsam gegart werden müssen, etwa Schweineschulter oder Rinderbraten. Sie ist aber auch praktisch, um Pattys, Brötchen und Beilagen vor dem Servieren noch ein paar Minuten warm zu halten. Auch als eine Art Sicherheitszone ist ein Bereich mit indirekter Hitze sehr nützlich: Hier kann man Grillgut „zwischenparken“, wenn über direkter Hitze Flammen hochschlagen.



DEN HOLZKOHLE-GRILL FÜR DIREKTE UND INDIREKTE HITZE VORBEREITEN

Briketts oder Holzkohle lassen sich am besten mit einem Anzündkamin verteilen: Diesen dafür bis zum Rand mit Holzkohle oder Briketts füllen, anzünden und brennen lassen, bis die Stücke an den Rändern glühen bzw. mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Die glimmenden Stücke so auf dem Kohlerost verteilen, dass er zur Hälfte oder zu zwei Dritteln dicht bedeckt ist. Den Grillrost einsetzen, den Deckel schließen, alle Lüftungsschieber öffnen und warten, bis im Grill die gewünschte Hitze herrscht. Mit dieser sogenannten Zwei-Zonen-Grut wird am häufigsten gearbeitet, weil es so eine Zone mit direkter und eine Zone mit indirekter Hitze gibt. Die Temperatur einer Zwei-Zonen-Grut kann hoch, mittel oder niedrig sein, je nachdem, wie viel Holzkohle verwendet wird und wie lange sie bereits brennt – denn die Grut verliert ja mit der Zeit an Heizkraft.



DEN GASGRILL FÜR DIREKTE UND INDIREKTE HITZE VORBEREITEN

Die Bedienung eines Gasgrills ist in der Regel unkompliziert, variiert allerdings etwas von Modell zu Modell. Lesen Sie stets die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Zum Anzünden eines Weber Gasgrills zunächst den Deckel öffnen, sodass sich kein ausströmendes Gas im Grillraum sammelt.

Dann das Ventil der Gasflasche oder des Erdgaszugangs öffnen und einige Minuten warten, bis das Gas in die Leitungen geströmt ist. Nun die Brenner auf höchster Stufe anzünden. Dann den Deckel schließen und den Grill 10–15 Min. vorheizen. Danach alle Brenner auf die gewünschte Hitze einstellen.

Wie beim Holzkohlegrill ist auch beim Gasgrill die Flexibilität einer Zwei-Zonen-Hitze sehr praktisch.

Zum Grillen von Burgern werden Sie fast immer direkte Hitze brauchen, doch eine kleine Zone mit indirekter Hitze erlaubt Ihnen, Pattys bei Bedarf etwas

langsamer zu garen oder einfach warm zu halten, während etwas anderes über direkter Hitze grillt.

Durch Ausschalten eines oder mehrerer Brenner kann im Grunde sofort von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden. Verfügt ein Gasgrill nur über zwei Brenner, sollten Sie den hinteren ausschalten. Hat der Grill mehr als zwei Brenner, wird der mittlere ausgeschaltet. Die Brenner, die angeschaltet bleiben, können je nach Bedarf auf hoch, mittel oder niedrig gestellt werden. Liegt das Grillgut über einem nicht eingeschalteten Brenner und ist der Deckel geschlossen, grillen Sie mit indirekter Hitze.

UNVERZICHTBARE GRILLHELPER



1. GRILLWENDER

Dieses Werkzeug brauchen Sie praktisch für alle Arten von Burgern. Besonders zu empfehlen sind langstielige Modelle mit breiter, stabiler Schaufel.



2. GRILLBÜRSTE

Ein sauberer Rost ist das A und O für leichtes Wenden ohne Ankleben. Wählen Sie ein stabiles Modell mit langem Stiel und Borsten aus rostfreiem Stahldraht.



3. GRILLZANGE

Sie sollte sich wie eine Verlängerung Ihrer Hand anfühlen. Alle Arten von Gemüse und anderen Beilagen werden mit der Grillzange gewendet. Ein Modell aus Edelstahl mit Feder sollte erste Wahl sein.



4. GRILLHANDSCHUHE

Sie schützen Hände und Unterarme, wenn man am Grill hantiert. Sie sollten nicht zu groß sein, damit Sie problemlos Zange und Grillwender damit greifen können.



5. GRILLPFANNE

Sie ist perfekt, um sehr weiche Pattys zu grillen, die auf dem normalen Rost auseinanderbrechen würden. Auch eine gusseiserne Grillplatte leistet hier gute Dienste.