

ROBIN SCHULZ

PRESENTS



Robb's Barbecue

MEINE BESTEN GRILLREZEPTE

GRÄFE
UND
UNZER

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.

Impressum

© eBook: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Vanessa Lotz

Lektorat: schönseitig, Christina Geiger

Inhaltlicher Support: Manuel Weyer, Anna-Lena Koopmann

Covergestaltung: ki 36 Editorial Design, München, Sabine Krohberger

eBook-Herstellung: Laura Denke

 ISBN 978-3-8338-8184-8

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Mike Meyer Photography, Adobe Stock

Fotos: Adobe Stock; Kovacic; Köstlin; Mike Meyer
Photography; Neubauer; The Noun Project

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8184 11_2021_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

VORWORT



»GRILLEN IST LEICHT UND MACHT RICHTIG BOCK, PROBIER'S MAL
AUS!«



Mir ist wichtig, dass niemand denkt, ich sei ein DJ, der einfach irgendein Kochbuch rausbringt. Wenn du mich kennst, weißt du: Wenn ich etwas mache, dann stets aus tiefster Leidenschaft. Das gilt fürs Musikproduzieren genauso wie fürs Grillen. Wenn ich

Feuer gefangen habe und für ein Thema brenne, will ich es auch perfektionieren. Kein Witz, wenn ich nicht auf Tour bin, koche ich fast jeden Tag. Und glaube mir, es ist überhaupt nicht kompliziert – was ich dir mit Rob's Barbecue zeigen möchte.

Weil ich über Instagram und etliche andere Kanäle oft nach meinen Rezepten gefragt werde, habe ich meine Lieblingsgrillgerichte hier für dich gesammelt – und damit auch mir selbst meinen Traum vom eigenen Kochbuch erfüllt. Ich möchte dich dazu ermutigen, die Angst vorm Kochen und Grillen zu verlieren. Trau dich, nimm mal frische Sachen in die Hand, anstatt einfach die Fertigpackung aufzureißen. Genau das habe ich früher auch getan, darum weiß ich, wie viel besser selbst gemachtes Essen schmeckt. Klar muss es manchmal schnell gehen, weswegen du in diesem Buch auch nicht nur besondere, etwas aufwendigere Rezepte für Fortgeschrittene findest, sondern auch viele einfache Ruckzuckgerichte sowie kleine Snacks mit nur ein paar wenigen Zutaten. Und: Alle Gerichte kannst du auf dem Grill zubereiten, aber auch genauso gut in der Küche. Sei offen, das macht echt richtig Bock. Denn beim Grillen geht es um viel mehr als nur ums Essen. Ich zelebriere diese Momente für mich, weil ich dabei zur Ruhe komme und so mir und meinem Körper etwas Gutes tue. Das kannst du auch. Probiere es einfach mal aus!

Robin

All this Love

GRILLEIDENSCHAFT



Selberkochen ist für mich viel mehr als nur eine bewusste Ernährung, beim Grillen kann ich runterkommen und abschalten. Alles über meine BBQ-Leidenschaft und die wichtigsten Basics.



MEINE GROSSE LIEBE *zum BBQ*

Wie meine Leidenschaft für das Grillen überhaupt »entflammt« ist? Es ging bei mir mit ganz klassischen Sachen wie Würstchen und Nackensteak los. Eine richtige Passion habe ich dann vor ungefähr fünf Jahren entwickelt, als ich die ersten Videos von YouTube-Grillern wie »Klaus grillt« oder »BBQ aus Rheinhessen« gesehen habe. Die fand ich superspannend und ich wollte alles unbedingt nachmachen. Ich habe mir passendes Equipment geholt und es einfach mal ausprobiert. Alles, was ich wissen musste, habe ich mir mithilfe von Tutorials selbst beigebracht. Genauso wie damals beim Musikproduzieren. Das hat super geklappt und ich habe mich in das Hobby verliebt. Seitdem freue ich mich nach einer Tour darauf, wenn ich wieder nach Hause komme, dass ich beim Grillen so richtig runterkommen kann, zurück in ein normales Leben. Denn jeder von uns braucht doch etwas, das ihn nach der Arbeit durchatmen lässt. Und beim Grillen geht es um so viel mehr als Essen, es hat für mich beinahe etwas Meditatives, dabei kann ich ganz bei mir sein. Feuer machen, eine Stunde chillen, Musik hören, hier ein bisschen schnippeln, dort ein Steak wenden ... Das sind für mich Momente der absoluten Entschleunigung, ohne großen Input von außen. Klar könnte ich auch jemanden einstellen, der für mich kocht. Aber ich habe Bock, es

selbst zu machen, es macht mir ja richtig Spaß. Selbst wenn ich Termine habe oder es viel zu tun gibt, nehme ich mir gern die Zeit dafür, um was Geiles auf der Gabel zu haben.



>>> Ich perfektioniere die Zubereitung so lange, bis ich hundertprozentig zufrieden bin.

PROBIER DICH AUS

Früher habe ich mir die Inspiration für meine Gerichte in Kochbüchern geholt, in meinem Wohnzimmer steht ein ganzes Regal voll damit. Heute grille ich einfach drauflos, experimentiere mit Kräutern und Gewürzen und entwickle auf diese Weise immer neue Specials für mein Barbecue. Auch du wirst schnell ein Gespür dafür entwickeln, was du miteinander kombinieren kannst, das kommt ganz automatisch.

GÖNN DIR WAS GUTES

In meiner ganzen Jugend habe ich mich superschlecht ernährt, es sollte immer so schnell gehen wie möglich, Hauptsache war, dass ich satt wurde. Doch seit ich mir frische Produkten zubereite, merke ich erst, wie viel geiler das eigentlich ist. Wenn du denkst, du kannst es dir nicht leisten – es muss nicht jeden Tag ein teures Rinderfilet sein, es reicht doch, wenn du dir für den Anfang einmal in der Woche ein gutes Stück Fleisch kaufst. Gönn dir was Gutes, lade deine Freunde dazu ein und macht euch gemeinsam eine schöne Zeit. Statt an einem Abend im Club euer Geld für Drinks auszugeben, investiert es einfach mal in Lebensmittel, davon könnt ihr dann tagelang gut essen.

KAUFE FRISCH UND REGIONAL

Beim Einkauf lege ich großen Wert auf gute Qualität und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Um die regionalen Anbieter zu unterstützen, besorge ich frische Zutaten wie Fisch möglichst in der Umgebung. Wenn ich mal was Besonderes suche, was man beim heimischen Metzger oder im Supermarkt nicht unbedingt bekommt, bestelle ich online bei Premium-Anbietern wie etwa Kreuzers oder Gourmetfleisch. Da findest du neben außergewöhnlichen amerikanischen Cuts auch Extravagantes wie Kobe-Rind, Hummer oder Wild.



»GRILLEN HAT FÜR MICH BEINAHE ETWAS MEDITATIVES.«

GESUNDE ERNÄHRUNG MACHT DICH FIT

Grundsätzlich achte ich seit einiger Zeit verstärkt darauf, viel Eiweiß in Form von Fleisch oder Seafood zu mir zu nehmen, aber auf Beilagen wie Brot weitgehend zu verzichten. Dafür esse ich mehr Salat und reichlich frisches Gemüse. Dabei ist mir immer wichtig, dass es

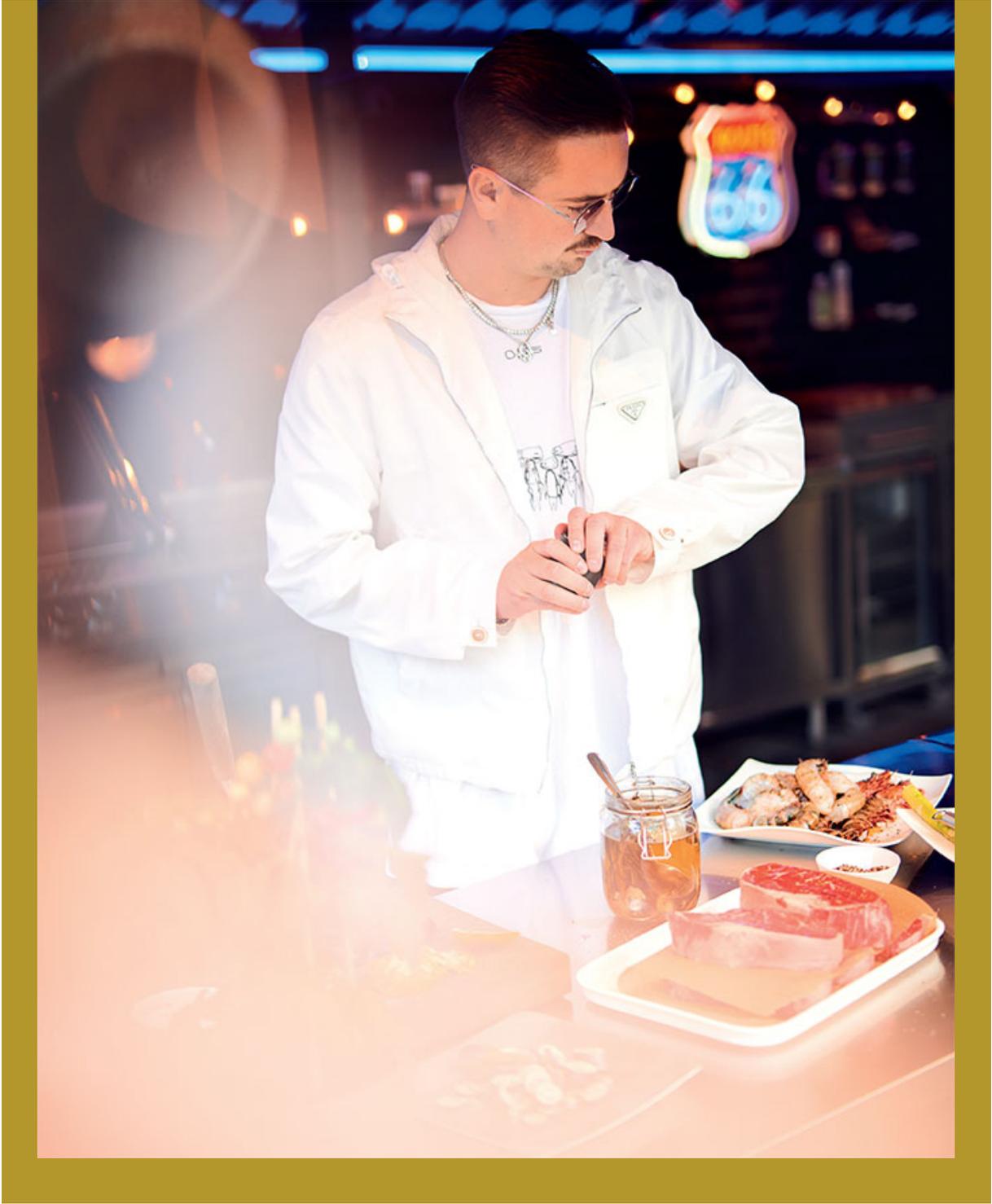
schmeckt. Es ist wirklich überraschend, wie viele leckere Low-Carb-Gerichte man machen kann. Und ich merke definitiv, dass es mir seitdem viel besser geht und ich deutlich fitter bin.

BLEIB DRAN

Wenn ich koche, bin ich dabei sehr perfektionistisch. Normalerweise habe ich wirklich null Geduld, das gilt für alle Lebensbereiche. Ich möchte immer alles so schnell wie möglich fertig haben, ich bin dann einfach in meinem Modus. Meine Freunde sind dann jedes Mal aufs Neue überrascht, wie viel Geduld ich beim Grillen aufbringen kann, das kennen sie sonst überhaupt nicht von mir. Klar ist bei mir auch schon etwas verbrannt oder schiefgegangen, meine bis heute größte Challenge ist das Brisket, die Königsdisziplin. Die Rinderbrust wird im Smoker bei niedriger Temperatur langsam gegart, bis sie superzart ist. Das dauert ungefähr 20 Stunden. Das habe ich bis heute noch nicht so hinbekommen, dass ich hundertprozentig zufrieden war. Aber davon lasse ich mich absolut nicht abbringen, das spornt mich nur noch mehr an. Ich werde so lange an meiner Herangehensweise feilen, bis das Brisket einfach perfekt ist. Natürlich wird bei mir niemals etwas weggeschmissen. Wenn beispielsweise die Rinderbrust wider Erwarten nicht ganz gar sein sollte, schneide ich die einfach in kleine Stücke und mache ein Brisket-Chilicon-Carne daraus. Denn wenn man das Fleisch in Flüssigkeit gart, wird es irgendwann unglaublich zart. In solchen Fällen muss man halt improvisieren. Das sollte einen aber nicht davon abhalten, Dinge auszuprobieren und sich auch mal an Neues zu wagen.

ENTDECKE DIE FREUDE AM GRILLEN

Ich habe keine richtige Ausbildung gemacht, aber eine Kochlehre hätte mir sicher gefallen. Vor zwei Jahren habe ich mir den Traum von einer Outdoor Kitchen erfüllt, meine Sammlung umfasst mittlerweile ungefähr 15 verschiedene Grills, darunter ein Smoker, ein Beefer, eine Feuerplatte, ein Keramikgrill, ein Dreibein, eine Rotisserie – ich habe sogar einen Dönergrill, einen Pizzaofen und einen Wurster, das ist ein Toaster für Würstchen, aber das ist eher ein Spielzeug. Ich würde mir wünschen, dass ich dich mit meiner Leidenschaft anstecken kann und auch du die Freude am Grillen entdeckst.



GRILLAUSSTATTUNG

meine Top 15



DAS SOLLTEST DU PARAT HABEN, DAMIT DAS GRILLEN AUCH WIRKLICH EINE GROSSE OUTDOOR-PARTY WIRD!

MUSIKBOX & SONNENBRILLE: Sorgen stets für den richtigen Flow, egal ob bei allen Vorbereitungsarbeiten

oder später dann beim Grillen, wenn die Gäste da sind.
>>> 1

GRILLZANGE & PFANNENWENDER: Sind perfekt zum Wenden des Grillguts, damit du dir dabei nicht die Finger verbrennst. Beides sollte stabil sein, einen langen Stiel und einen handfesten Holzgriff haben. >>> 2

GRILLBÜRSTE: Verwende unbedingt eine sehr robuste Grillbürste mit langem Stiel, um den Grillrost mit ordentlich Druck optimal reinigen zu können.

GRILLHANDSCHUH: Hitzebeständige Handschuhe sorgen für guten Schutz vor Verbrennungen. Nimm unbedingt ein Modell, mit dem du möglichst viel Gefühl hast und gut hantieren kannst. >>> 3

FLEISCHTHERMOMETER: Garantiert ein perfektes Grillergebnis, auch wenn du wenig Grillerfahrung hast. Mit einem Fleischthermometer kannst du das Grillgut genau auf den Punkt garen (Kerntemperatur). >>> 4

SILIKONPINSEL: Ist besonders gut für das Grillen geeignet, da die »Borsten« in der Regel äußerst hitzebeständig sind und auch bei dickflüssigeren Würzsaucen nicht verkleben. Wichtig: Beim Kauf auf einen ausreichend langen Stiel achten, damit du das Grillgut auch auf dem Rost einstreichen kannst, ohne dich zu verbrennen. >>> 5

SCHARFES MESSER & ARBEITSBRETT: Ein richtig scharfes Messer ist die Grundvoraussetzung, um Fleisch, Fisch, Gemüse und vieles mehr völlig problemlos schneiden zu können. Ebenso wichtig ist ein großes Arbeitsbrett mit Auffangrinne, damit austretender Saft nicht auf den Tisch läuft.

SALZ-/PFEFFERMÜHLE: Nimm zum Würzen große, griffige Mühlen, damit du auch mit fettigen Fingern den richtigen

Dreh hast. >>> 6

HOHER RÜHRBECHER & PÜRIERSTAB: Gut geeignet, um Rubs, Dips, Dressings und Saucen zu mixen.

PIZZASTEIN: Ein Pizzastein sollte immer passend zur Größe des vorhandenen Grills ausgewählt werden. Rundherum muss ausreichend Platz sein, damit die Hitze von unten her entlang des Grilldeckels auch nach oben strömen kann. >>> 7

GUSSEISERNE GRILLPFANNE: Diese robuste, sehr langlebige Pfanne ist für Zubereitungen auf dem Grill ideal, da Gusseisen die Hitze gleichmäßig verteilt und extralange speichert. Wähle unbedingt eine richtig große Pfanne, dann kannst du gleichzeitig mehrere Sachen darin zubereiten, etwa das Fleisch und die Gemüsebeilage. >>> 8

GUSSEISERNER DUTCHOVEN: Ich liebe Eintöpfe und Kesselfleisch, daher ist dieser Allround-Kochtopf aus Gusseisen (mit Deckel) ein absolutes Must-have für mich.

DREHSPIESS MIT MOTOR: Ein knuspriges Hähnchen oder Gyros von der Rotisserie ist nur ein Grill-Highlight, diese Zubereitungsweise sorgt während des Grillens auch für eine entspannte Atmosphäre.

PLANCHA: Mit dieser Grillplatte lassen sich viele Kleinigkeiten gleichzeitig grillen, ohne dass sie durch den Rost fallen. Auch Bratkartoffeln werden damit einfach perfekt. Die Plancha sollte aus Gusseisen sein, Form und Größe sollten zum Grill passen.

SPIESSE: Schnell mal was aufgespießt und dann sofort losgegrillt – Metall- und Holzspieße benutze ich sehr gerne. Holzspieße müssen allerdings vorher ausreichend

gewässert werden, damit sie beim Grillen nicht gleich Feuer fangen.

MEINE 10 BESTEN PREVIEW-SOS-TIPPS
damit von Anfang an nichts schiefgehen kann



>>> AUF REGIONALITÄT ACHTEN

Damit bist du nicht nur umweltbewusst, sondern bekommst auch Zutaten, die nicht jeder in dieser Art hat. Nahrungsmittel aus der Region sind geschmacklich meist eine Wucht, außerdem sind sie nachhaltig erzeugt und machen beim Grillen richtig Spaß.

>>> AUF QUALITÄT WERT LEGEN

Lieber etwas mehr Geld ausgeben und auf Geschmack setzen! Sparsam solltest du nur mit dem Umgang der Hitze sein, nicht aber beim Kauf von Lebensmitteln.

>>> LEBENSMITTEL SELBST WÜRZEN

Beim Würzen, Marinieren und Einlegen immer selbst Hand anlegen. Dann ist klar, was in der Marinade steckt und wie das Grillgut wirklich aussieht. Grillfertige Steaks oder Fischfilets liegen oft tagelang in Flüssigmarinaden und das Grillergebnis ist kein echtes Highlight.

>>> GRILL UND ROST IMMER SAUBER HALTEN

So verhinderst du, dass das Grillgut am Rost anklebt, und du sorgst zudem bei den Gästen für große Augen.

>>> AUSREICHEND BRENNSTOFF AUF VORRAT HABEN

Nichts ist schlimmer, als wenn dir Briketts, Holzkohle oder Gas ausgehen, gerade bei Grillgut mit einer längeren Garzeit wie etwa bei Ribs oder Brisket. Muss man zum Fertiggrillen extra in die Küche, ist das ärgerlich.

>>> KOHLE ORDENTLICH ANFEUERN

Am besten immer dieselbe Sorte Briketts oder Holzkohle (trocken gelagert!) kaufen, um stets die gleichen Voraussetzungen zu haben. Zum zügigen Anheizen in einen

Anzündkamin geben. Sind dann Kohle oder Briketts etwa bis zu Hälfte durchgeglüht, in den Kohlekorb umfüllen. Achtung! Ist die weiße Ascheschicht bereits an der Oberfläche zu sehen, ist ein Großteil der Energie schon verheizt.

>>> **DIREKTE UND INDIREKTE HITZE NUTZEN**

Mit einer Zwei-Zonen-Hitze bist du beim Grillen einfach flexibel. Wenn beispielsweise etwas zu dunkel geworden ist, schnell das Grillgut über die indirekte Hitze ziehen, fertig. Stress vorbei und ab zu den Drinks.

>>> **IMMER MIT DECKEL GRILLEN**

Wenn der Grill geschlossen ist, funktioniert er wie Herd und Backofen in einem, die Wärme kann gleichmäßig zirkulieren. Das heißt, alles, was du auf der Herdplatte oder im Ofen zubereitest, kann auch gegrillt werden. Außerdem schützt der Deckel des Grills vor äußeren Einflüssen wie Wind oder Regen.

>>> **BESSER TEMPERATUR MESSEN, NICHT RATEN**

Wenn du keine Erfahrung hast oder ein neues Gericht ausprobierst, ist es wie beim Lottospielen: Das Ergebnis passt oder eben auch nicht. Benutze lieber ein Fleischthermometer, um auch exakt den gewünschten Gargrad (Kerntemperatur) zu erreichen. Das ist bei Fleisch, Geflügel und manchmal auch Fisch besonders hilfreich.

>>> **FLAMMENBILDUNG VERMEIDEN**

Das Grillgut darf ruhig dünn mit Öl oder Marinade überzogen sein, sollte aber nicht tropfnass gegrillt werden. Ebenso muss der Grill sauber sein und die Abtropfschale regelmäßig geleert werden, damit sich nichts entzünden kann.



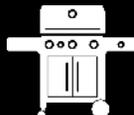
WELCHER GRILL *passt zu mir?*

ES KOMMT AUF DEINE INDIVIDUELLEN ANGEWOHNHEITEN UND ANSPRÜCHE SOWIE AUF DEIN GRILLVERHALTEN AN, WELCHER GRILL DER PASSENDE IST. DIE AUSWAHL IST GROSS, DIE ENTSCHEIDUNG NICHT EINFACH. MIT HILFE DIESER FRAGEN KANNST DU LEICHTER EINE ANTWORT FINDEN.



Für mich gehört der Geruch von heißer Holzkohle mit zum Grillen? Ich liebe es, mir ausgiebig Zeit zu nehmen, um mein Grillerlebnis mit guten Freunden und der Familie zu teilen?

Es sieht danach aus, als ob du der urige, gemütliche Typ bist. Du brauchst in jedem Fall einen Grill, der mit Holzkohle oder Briketts befeuert wird.



Ich schätze es, wenn alles nicht so lange dauert und es schnell losgehen kann? Rauch- und Geruchsentwicklung mag ich dagegen nicht so gerne?

Es scheint so, als ob du von der flinken Sorte bist. Ein in sekundenschnelle einsatzbereiter Gasgrill ist da wohl ganz dein Ding.



Ich brutzle am allerliebsten unterwegs, etwa wenn ich beim Baden bin? Meine Grillstation ist der Balkon? Ich habe im Garten richtig viel Platz fürs BBQ?

Alle Unterwegsgriller benötigen einen tragbaren, stabilen, nicht zu schweren Grill, den man problemlos transportieren kann. Der Grill für den Balkon ist kompakt, damit er nicht so viel Platz braucht und gut verstaut werden kann. Ein Grill für den Garten darf dagegen ausladend sein.



Nichts ist besser, als stundenlang zu grillen und zu räuchern? Ich nehme mir gerne Zeit, um Fleisch & Co. ein unvergleichliches, spezielles Aroma zu verleihen?

Ganz klar, du bist der Smoker-Typ! Da ist ein Holzpelletgrill genau das Richtige. In dem kannst du vom Low-and-slow-Garen übers Räuchern bis hin zum scharfen Anbraten wirklich alles machen. Und das mit einem unverwechselbaren Aroma!

FÜR WELCHEN GRILL DU DICH AUCH ENTSCHEIDEST, EINER MIT DECKEL SOLLTE ES IMMER SEIN. DANN BIST DU FÜR ALLE GRILLEINSÄTZE GERÜSTET UND KANNST DEN KOMPLETTEN FACETTENREICHTUM MIT DER ENTSPRECHENDEN GRILLTECHNIK ABSCHÖPFEN.

GRILLEN MIT KOHLE

die Basics



HOLZKOHLE ODER -BRIKETTS?

1. Holzkohle ist nichts anderes als verkohltes Holz und wird in sogenannten Meilern durch den Köhler hergestellt. Sie dient als Energielieferant für schnelle und hohe Hitze, die relativ rasch wieder nachlässt.

2. Holzkohlebriketts werden in der Regel aus gepresstem Steinkohlestaub hergestellt und haben eine kompakte und gleichmäßige Form. Briketts benötigen beim Anzünden zwar ein paar Minuten mehr, entwickeln dafür aber ihre Hitze nach und nach. Das ist besonders vorteilhaft, wenn man über einen längeren Zeitraum grillen möchte.



RICHTIG ANZÜNDEN

1. Früher hatte man zum Anzünden flüssige Grillanzünder. Heute nutzt man geruchsneutrale und ungiftige (Bio-)Anzündwürfel oder -wolle aus nachwachsenden Ressourcen wie Holz und pflanzlichem Wachs.

2. Zwei, drei Anzündwürfel oder -wollen auf den Kohlerost des Grills legen und anzünden. Einen zur Hälfte mit Kohle oder Briketts befüllten Anzündkamin drüberstellen und nach Angabe des Herstellers durchglühen lassen, bis eine weiße Ascheschicht entstanden ist. Jetzt die Kohle in den Grill umfüllen.



TEMPERATUR REGULIEREN

1. Befüllst du den Grill mit einem halben Kamin glühender Briketts, erhältst du eine Temperatur von 220–250°. Wenn die Hitze dann nach längerer Grilledauer schwächer wird, einige Briketts nachlegen.

2. Über die Deckellüftung lässt sich die Hitze auch regulieren. Es dauert aber einige Minuten, bis die Temperatur abgefallen ist. Deshalb zu Beginn nicht zu viel Kohle in den Grill geben, damit die Hitze im Rahmen bleibt, und später nachlegen. Und: Der Regler im Kessel sollte stets geöffnet bleiben, damit man die Kohle nicht erstickt.

GRILLEN MIT GAS

die Basics



ERSTE SCHRITTE

1. Anschließen & prüfen: Gasschlauch des Grills von Hand an der Gasflasche anschließen (Achtung, Linksdrehung!). Dann bei geöffnetem Ventil die Dichtheit aller Anschlussstellen und des Schlauchs prüfen. Alle Drehregler des Grills stehen dabei auf null.

2. Anzünden vorbereiten: Deckel des Grills ganz nach oben klappen und alle Drehregler für die Brenner auf Nullstellung bringen. Danach das Ventil der Gasflasche mit einer Vierteldrehung öffnen.

3. Brenner zünden: Da es diverse Zündsysteme gibt (z. B. Piezo Zünder, Elektrozünder), die Bedienungsanleitung zu Hilfe nehmen. Wichtig: Brenner nacheinander zünden, jeweils die Flamme prüfen. Und: Zum Aufheizen des Grills immer alle Brenner aktivieren.



TEMPERATUR REGULIEREN

1. Vom Thermometer im Deckel oder im Seitentisch des Grills lässt sich ganz einfach die aktuelle Temperatur ablesen.

2. Durch das Drehen der Regler kannst du die Gaszufuhr und somit die Hitze anpassen. Achte dabei darauf, dass der Grill geschlossen ist.

GRILLEN ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM

Das ist mit einem Gasgrill überhaupt kein Problem. Du musst keinerlei besondere Vorbereitungen treffen, außer vielleicht eine zweite Flasche bereitzuhalten. Was gerade dann empfehlenswert ist, wenn die aktuelle Gasflasche angebrochen ist.



DIE TECHNIKEN *des Grillens*



DIREKTES GRILLEN

Hier legst du das Grillgut unmittelbar über die Hitzequelle (1). Die Hitze kommt direkt von unten und ermöglicht so eine optimale Krustenbildung (2). Du kannst auf Sicht grillen, bis sich das typische Grillmuster abzeichnet.

>>> Perfekt für schnelles (An-)Grillen bei mittlerer bis hoher Hitze, etwa von kleineren Fleischstücken und Grillgut mit einer Garzeit von unter 20 Minuten.