

Zündende Ideen für die Grillsaison

Bevor Sie den Grill einheizen, wärmen Sie doch kurz Ihre Grillkenntnisse auf.

Glut ist gut.

Geduld zahlt sich aus: Warten Sie, bis sich eine feine Aschenschicht auf der Glut gebildet hat, bevor Sie mit dem Grillieren beginnen. Nach etwa 40 Minuten ist es dann so weit. Doch Achtung: Nie über Flammen und Rauch grillieren, sondern nur durch die Strahlung der Glut. So wirds richtig gut!

Die Temperatur muss stimmen.

Passen Sie die Temperatur dem Grillgut an: Dünnes Grillgut braucht grosse Hitze, dickes Grillgut benötigt dagegen nur kleine Hitze. Der Abstand zur Glut sollte etwa 10-20 cm betragen.

Bitte keine Rauchzeichen.

Wenn Rauchzeichen signalisieren, dass Sie gerade am Grillieren sind, ist das ein schlechtes Zeichen. Rauch enthält den Bittergeschmack, der nicht nur Ihnen und Ihren Gästen, sondern auch dem Grillgut nicht bekommt. Vermeiden Sie deshalb, dass Fett oder Marinaden auf die Glut tropfen und Rauch erzeugen. Das wäre schade für Ihre Grillade.

Studieren beim Marinieren.

Ein gute Marinade macht Ihr Grillgut noch köstlicher. Beim Marinieren kommt es allerdings aufs Feingefühl an. Nicht zu wenig, und schon gar nicht zu viel. Denn die Marinade soll das Aroma des Grillguts unterstützen und nicht übertönen.

Erst rechnen, dann garen.

Um perfekt zu garen, gibt es eine Erfolgsformel: Die Fleischdicke im Quadrat entspricht in etwa der gesamten Garzeit für das Grillgut. Ist Ihr Steak zum Beispiel 2 cm dick, so lautet die Rechnung: 2×2 Minuten = 4 Minuten. Also je 2 Minuten auf der einen und 2 Minuten auf der anderen Seite garen. Achtung: Bei grösseren Fleischstücken benötigen Sie unbedingt einen Kerntemperaturmesser.

Wenden Sie rechtzeitig.

Das richtige Timing ist entscheidend. Wenden Sie das Grillgut, sobald sich auf der Oberfläche Tröpfchen bilden.

Chill-out macht saftig.

Bis jetzt haben Sie alles richtig gemacht und das Grillgut sieht zum Anbeissen gut aus. Noch besser wird es, wenn Sie es nicht direkt vom Grill auf den Teller geben, sondern ihm noch etwas Zeit lassen. Nehmen Sie das gegrillte Fleisch von der direkten Glut und lassen Sie es an der Wärme kurz ruhen. So verteilt sich der Saft gleichmässig im Fleisch und läuft nicht aus.