

MIT METHODE ZUM PERFEKTEN GRILLERGESBNIS

25° C	60° C	90° C	120° C	150° C
Kalträuchern	Warmträuchern	Heißträuchern	Barbecuen Smoken	Grillen

DIREKT GRILLEN

Kurze Grillzeit bei hoher Hitze

Das ist die richtige Methode zum Anbraten und für Kurzgebratenes. Das Grillgut liegt dabei direkt über der Glut. Bei einem Mindestabstand von einer Handbreite zwischen Glut und Grillrost, liegt die Grilltemperatur am Rost bei 300–350° C. Die hohe Temperatur sorgt für ein ausgeprägtes Branding und das typische Grillaroma. Eine Variante des direkten Grillens ist das Spießgrillen, wie es auch beim Spanferkel angewendet wird. Direkte Grills sind meistens Holzkohlegrills, doch auch Elektrogrills und einige Gasgrills zählen zu dieser Kategorie.



Das Grillgut liegt beim direkten Grillen über der Glut. Der Mindestabstand zwischen Grillrost und Grillkohle sollte mindestens eine Handbreite betragen. Beim direkten Grillen wird immer mit einem Auge auf das Grillgut geachtet.

Indirektes Grillen mit geschlossenem Deckel. Das Grillgut befindet sich über einer, meistens mit einer Flüssigkeit gefüllten Schale. Die Glut ist seitlich verteilt. Als Erfinder dieser Grillmethode gilt die US-Firma Weber. Die so genannte Weberkugel ist als richtungswisende Entwicklung für das Grillen und Barbecuen anzusehen.

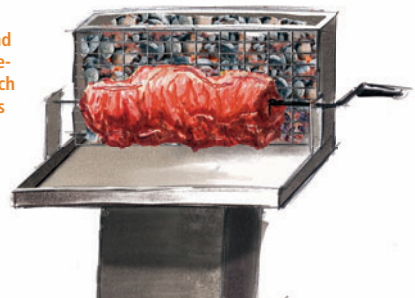
INDIREKTES GRILLEN UND BARBECUEN

Längere Grillzeit bei niedriger Hitze

Voraussetzung für diese Grillmethode ist ein Grillgerät, das sich mit einem Deckel schließen lässt. So lassen sich besonders große Fleischteile saftig und zart zubereiten. Bratenstücke, ganze Hähnchen oder ein dickes Steak können mit dieser Methode gebarbecuet werden. Das Grillgut liegt dabei über einer mit Flüssigkeit (Wasser, Saft, Wein usw.) gefüllten Schale. Durch das Schließen des Deckels entsteht ein geschlossenes System ähnlich eines Backofens. Dabei wird das Grillgut bei Temperaturen unter 150° C nicht nur einseitig erhitzt, sondern rundherum von allen Seiten. Ein „barbecue-tauglicher“ Grill punktet vor allen Dingen mit seiner Vielseitigkeit: Direktes Anbraten bei hoher Hitze, danach langsam barbecuen bei unter 150° C und sogar Räuchern ist bei einem geschlossenen Grillsystem möglich.



Eine Variante zwischen direktem und indirektem Grillen: Hier ist die Hitzequelle vertikal angeordnet. Erhältlich bei Holzkohlegrills und bei Gasgrills mit dem besonderen Vorteil, dass abtropfendes Fett nicht in die Glut gelangen kann.



PLANCHA – GRILLEN MIT DER PLATTE

Eine besondere „Grillart“, die immer mehr Anhänger findet, ist das Planchagrillen. Auf einer geschlossenen Garplatte gart das Grillgut bei heißen 300 bis 350° C. Damit das Grillgut durch diese hohen Temperaturen nicht austrocknet, übergießt man es mit Marinaden, Saucen oder auch mit Alkohol und kann es damit im Anschluss gleich flambieren. Die zugefügten Flüssigkeiten fließen bzw. perlen sofort wieder von der Grillfläche ab und so liegt das Gargut nie im Nassen. Dadurch wird es wirklich knusprig gegrillt statt gekocht oder frittiert.



Deutlich zu erkennen: Die Brennkammer liegt beim Smoker neben dem Grillraum. Das Grillgut wird mittels Hitze und Rauch gegart und gesmoked. Smoker eignen sich besonders für Grillgut in ganzen Stücken. In der Ausstattung gibt es die in unterschiedlichen Größen erhältlichen Smoker mit und ohne Räucher- und Warmhaltekamin.

NICHT GUCKEN!

Die Garkammer bleibt grundsätzlich während des Garvorganges geschlossen – jedes Öffnen verlängert die Garzeit im Schnitt um eine Viertelstunde!

BARBECUEN UND SMOKEN

In der Ruhe liegt der Geschmack!

Die Steigerung eines geschlossenen Grillsystems erhält man bei einem so genannten Smoker. Hier ist Räuchern und aromatisches Rauchgaren par excellence möglich und auch beim direkten Grillen machen diese „Dickschiffe“ eine gute Figur. Die durch Konstruktion und Materialstärke bedingte effektive Hitzespeicherung und -abgabe sorgt in diesen Geräten dafür, dass auch über einen längeren Zeitraum von 10 bis 20 Stunden ein größeres Stück Fleisch gebarbecuet werden kann. Die Ergebnisse sind vom Geschmack

und von der Zartheit des Grillguts einzigartig. Smoker werden hauptsächlich im Nieder-temperaturbereich bei 90 bis 120° C verwendet. Für Kurzgegrilltes bietet sich der Grillrost über der direkten Glut in der Brennkammer an (Fettbrand beachten).

Traditionell werden Smoker mit Holz, Holzkohle oder Briketts angefeuert. In den letzten Jahren hat sich aber eine weitere Kategorie entwickelt, die so genannten Pelletsmoker. Diese mit Holzpellets oder Holzchips betriebenen Geräte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, da die Temperatur bequem elektronisch gesteuert werden kann.

KALT-, WARM-, UND HEISSRÄUCHERN

Haltbarkeit und Geschmack aus dem Rauch

Das Räuchern von Lebensmitteln zur Konservierung ist eine uralte Tradition, die vermutlich bis in die Steinzeit zurückreicht. Heute steht der Geschmack an erster Stelle, wenn Fleisch, Fisch oder auch Käse über Stunden im würzigen Rauch ihr Aroma veredeln. Ein Grillgerät, mit dem man nach der Barbecue-Methode garen kann, ermöglicht auch das Räuchern oder Garen im Rauch bei Temperaturen zwischen 60 und 90° C. Das gilt nicht nur für Holzkohlegrills – auch mit einigen Gasgrills kann warm- und heiß geräuchert werden, sofern sich bei den Geräten eine niedrige Temperatur einstellen lässt.

Vom Kalträuchern spricht man bei einer Rauchtemperatur von bis zu 25° C, was je nach Gargut zwischen einigen Stunden bis zu mehreren Tagen und Wochen dauern kann.

Zum Kalträuchern ist nur ein Schwelbrand notwendig, der mit etwas Glut entfacht werden kann. Kleine Mengen an Kalträuchergut lassen sich in jedem geschlossenem Grillsystem veredeln, für größere Mengen und eine exakte Steuerung von Temperatur und Rauchzeit sind Räucheröfen sinnvoll. Diese sind teilweise auch als Kombigeräte zum Grillen und Räuchern erhältlich.

Der Aromaspender: Je nach Auswahl der Räucherhölzer oder -späne ist die Intensität sowie das Aroma des Rauchgeschmacks beeinflussbar. Das Räucherholz ist meist ein Hartholz, wie Eiche, Buche oder Erle. Eine besondere Geschmacksnote entwickeln Obstgehölzer.

Typisch für das Räuchern: Vor dem eigentlichen Räuchern wird das Räuchergut durch Einlegen in eine Lake (Nasslake bzw. Brine) oder Einsalzen (trocken salzen) auf den Räucherprozess vorbereitet.



Räucheröfen oder -schränke sind in unterschiedlichen Formen erhältlich – die Funktionsweise unterscheidet sich jedoch nicht: Im oberen Teil des Ofens werden die zu räuchernden Lebensmittel aufgehängt oder auf Ablageroste gelegt, von unten kommt der Rauch.

Für das Warm- und Heißräuchern ist zusätzlich eine Hitzequelle nötig, die je nach Räucherofenmodell mit Holzkohle, Strom oder Gas betrieben wird.