

© des Titels »Klaus grillt« (ISBN 978-3-7423-1795-7)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Klaus Glaetzner



**Einfach, schnell
und lecker**

**Die 60 besten
Grill- und BBQ-
Rezepte**

riva

© des Titels »Klaus grillt« (ISBN 978-3-7423-1795-7)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



Mit einem Gasgrill und zwei Bierhähnchen fing alles an



Grillen war schon immer ein Ding bei uns zu Hause. Ob Nackensteaks, Würstchen oder Schaschlik – seit meiner Kindheit gab es keinen Sommer ohne glühende Kohlen, Rauch und knuspriges Fleisch! Smoker oder Gasgrills hatten wir damals noch nicht, aber meine Familie hat seit jeher gerne und viel gegrillt. Was gibt es auch Schöneres, als bei Sonnenschein gesellig zusammensitzen, während einem der leckere Geruch von frisch gebratenem Fleisch in die Nase steigt?

Mit den Jahren hat sich mein Grillrepertoire stetig erweitert. Alles, was man grillen kann, kommt bei mir auf den Rost: von den Knack-und-Back-Brötchen bis zum zarten Rindfleisch. Ich habe schon immer gerne gekocht und Neues ausprobiert. Eines meiner schlimmsten Grillexperimente war ein Baumkuchen, den ich nach 4 Stunden Dauerbefeuerung das erste Mal anschneiden wollte. Ich hab's gelassen, war einfach nur hart wie ein Ziegelstein. Aber auch aus solchen vermeintlichen »Niederlagen« lernt man. Ich sag's euch ganz ehrlich, am wichtigsten ist der Spaß am Grillen! Wenn es dann noch einfach, schnell und lecker zugeht, bleiben keine Wünsche offen.

»Einfach, schnell und lecker grillen« – unter diesem Motto habe ich 2014 meinen eigenen YouTube-Channel *Klaus grillt – Finest Grill & BBQ*

ins Leben gerufen. Alles begann damals mit der Anschaffung eines Gasgrills ... Meine Frau hatte das klassische Grillessen in Form von Wurst, Steak und Spießen mehr als satt. Wenn ich schon ständig den Grill anschmiss, sollte wenigstens auch etwas Abwechslung dabei sein. Also fing ich an, mich exzessiv mit dem Thema zu beschäftigen.

Nach und nach tischte ich meiner Familie immer mehr BBQ-Highlights auf. Doch egal, ob gegrilltes Sushi, Bacon-Hummer oder Shiitakepilze vom Grill – mit dem letzten Bissen war meine Kreation für immer aus der Welt. Ich fand das schade. Da mache ich mir so viele Gedanken zu einem neuen Rezept und frickle mit viel Mühe daran herum, bis es perfekt ist, und schon direkt nach dem Essen verschwendet man keinen müden Gedanken mehr daran. Das wäre so wie bei einem Bildhauer, der seine Skulptur fertiggestellt hat und keiner schaut sie sich an.

Eine Zeit lang trieb ich mich in Grillforen herum und teilte meine Experimente mit anderen. 2013 kam dann erstmals die Idee auf, einen eigenen YouTube-Kanal zu starten. Grillkanäle waren damals rar und gute Videos gab es nicht viele. Die Filmchen, die es schon gab, kannte ich schon bald auswendig. Hier teure Gewürze, da super komplizierte Grillanleitungen – für meine Videos wollte ich nicht nur einfache Rezepte, die jeder easy nachkochen

kann, sondern auch simple Zutaten benutzen, die man in jedem Supermarkt bekommt.

Das erste Video geht online – und die Eskalation beginnt.

Ende Februar 2014 veröffentlichte ich mein erstes YouTube-Video: leckeres Bierhähnchen. Das Intro, eine Bildfolge meiner Grillexperimente, ist mit wuchtigen E-Gitarrenbässen unterlegt. Noch etwas schüchtern (und vor allem hochdeutsch!) präsentiere ich mich in meinem Garten, erkläre die Zutaten und den genauen Grillvorgang. Eine Verkostung zum Schluss gab es damals noch nicht, die wurde erst später auf Wunsch der Community dazugenommen.

Die Reaktionen auf mein Video waren erstaunlich: Innerhalb von einer Woche wurde mein kleines Filmchen über 1.000 Mal angeguckt. Wahnsinn! Schon in der Woche drauf folgte das zweite Video und brach im gleichen Zeitraum die 2.000er-Grenze. Das dritte Video floppte vergleichsweise mit 800 Klicks. Jetzt war mein Ehrgeiz gepackt. Ich analysierte meine bisherige Vorgehensweise und die Rezepte, lernte aus Fehlern und behielt das Sandmännchenprinzip bei: Zum Einstieg zeige ich die Zutaten, bereite Schritt für Schritt den Grill und das Gargut vor, manchmal schiebe ich eine Technikminute für die Hardware ein, und am Ende teste ich immer das Ergebnis selbst. Ein genussvolles Kosten vor der Kamera ist natürlich inklusive. In jedem Video gibt es obligatorisch jede Menge coole Sprüche, meine berühmten zwei Esslöffel zum Würzen, ein scharfes Messer und ein Brett.

Jetzt, sechs Jahre später und mit mehreren hunderttausend Followern im Gepäck, ist es total ver-

rückt, dass diese zwei Hähnchen mein Leben so verändert haben. Es hat sich so viel getan. Statt einmal am Wochenende nach getaner Arbeit vor die Kamera zu treten, arbeite ich mittlerweile rund um die Uhr für meinen Grillkanal. Dreimal wöchentlich wird gefilmt. In der restlichen Zeit entwickle ich neue Rezepte und Produkte, schneide Videos, besuche BBQ-Events und treffe mich mit anderen Grillern und Kooperationspartnern. Das werde ich noch so lange weitermachen, bis mir Grillen zum Hals raushängt (unwahrscheinlich) oder ihr keinen Bock mehr auf meine Videos habt. Wenn ich mir für die Zukunft etwas wünsche, dann wäre das ein goldener Play-Button: eine Million Follower, die genauso viel Spaß beim Grillen und Experimentieren haben wie ich.

Grillt euch glücklich!

Apropos Grillen und Spaß: An dieser Stelle gibt's einen Auftrag für euch – heizt schon mal den Grill an, jetzt geht's ans Eingemachte. Bis die Kohle glüht und der Grill auf Temperatur ist, habt ihr genug Zeit, euch noch mal in Sachen Grills (Seite 10 bis 12), Grill-Equipment (Seite 13 bis 16) und Grilltechniken (Seite 17 bis 23) umzuschauen. Was sind die Vorteile eines Gasgrills im Vergleich zu einem Kugelgrill? Wie verwende ich Holzchips, und welche Kerntemperatur benötigt Fisch? Diese und andere Fragen beantworte ich euch in aller Ruhe auf den nächsten Seiten.

Ihr seid schon neugierig? Dann blättert einfach direkt weiter zu den Rezepten. Dieses Buch ist vollgepackt mit meinen Lieblingsgerichten für Gasgrill, Smoker, Dutch Oven und Co.: ob Schwein, Lamm und Wild, Rind, Fisch und Meeresfrüchte, Brot, Gemüse, Beilagen, Party-

knaller und Fingerfood oder Süßkram – alles per se super lecker. Tobt euch aus! Die passenden Videos zu allen Rezepten findet ihr auf meinem YouTube-Kanal. Und: Zwischen diesen beiden Buchdeckeln findet ihr zusätzlich noch viele Rezepte für meine Grillgewürze und Rubs zum Nachmischen. Alle Gewürzmischungen habe ich in Esslöffel- und Teelöffel-Mengen angegeben, damit ihr sie so einfach und exakt wie möglich nachmischen könnt. Wem die Mischelei zu doof ist, der findet alle meine Gewürzmischungen auch im Handel – offline und online. Ihr wisst ja, Support ist kein Mord.

Abschließend noch ein Tipp zum Einstieg: Probiert erst mal die Bratwurstzöpfe (Seite 132), den Grillwurstsalat (Seite 122), die Soljanika (Seite 127) und meinen legendären Currywursttopf (Seite 144) aus. Ihr wisst ja, ich liebe Grillwurst, und das sind alles richtig coole, leckere Nummern, die ratzfatz gegrillt sind. Perfekt für alle, bei denen sich jetzt schon der Hunger meldet. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachgrillen.

Euer Klaus



Hardware



Diese sechs Grilltypen müsst ihr kennen

In Sachen Grills gibt es kein Entweder-oder, sondern nur die Frage, in welcher Reihenfolge man sie sich zulegt. Deshalb findet ihr hier einen Überblick über die gängigsten Grilltypen, ihre Vorteile versus Nachteile und meine empfohlene Reihenfolge für die Anschaffung.

Erstens: Gasgrill

Dieser Allrounder ist ein super Gerät zum Einstieg ins Grillthema. Er wird mit Flüssiggas betrieben, das über ein Schlauchsystem mit dem Brenner verbunden ist. Je nach Modell ist die Verteilung der Hitze unter dem Rost und im Garraum unterschiedlich. Gut ausgestattete Modelle sind im Vergleich zu Holzkohlegrills teurer, dafür könnt ihr bei den Grillmethoden ganz einfach variieren: egal ob direkt, indirekt oder American Barbecue – alles ist möglich. Wer mich kennt, weiß, dass Gasgrills meine unangefochtene Nummer Eins sind. Sie werden per Knopfdruck schnell heiß, aber auch

wieder schnell kalt, lassen sich gut steuern und einfach reinigen. Vergleichsweise entsteht wenig Qualm, und auch geschmacklich gibt es keine Unterschiede. Einziger Nachteil an dem Ding ist, dass manchen das »richtige Grill-Feeling« fehlt. Mein Tipp: Bei Marken-grills mit mindestens drei Brennern macht ihr alles richtig.

Zweitens: Offset-Smoker

Der Smoker ist nichts für ungeduldige Griller. Er besteht aus einer seitlichen Feuerkammer und einer Garkammer, in der später das Fleisch geräuchert wird. Das klassische Niedrigtemperaturgrillen erfordert etwas Übung und Geduld. Dafür erhält euer Gargut durch den langen Garprozess und den Rauch einen unverwechselbaren Geschmack und eine saftige Konsistenz, für den bzw. die es sich zu warten lohnt. Smoken ist eine besonders schonende Garmethode, die euch jedoch zur permanenten Überwachung des Grillguts zwingt, denn so ein Smoker hat ADHS. Er braucht Aufmerk-



samkeit und fordert regelmäßige Zuwendungen in Form von Temperatur- und Glutkontrollen. Fleischstücke mit hohem Fett- oder Bindegewebeanteil sind zum Smoken ideal. Der Nachteil solcher Geräte liegt auf der Hand: Beim Grillen ist man stark eingeschränkt auf American Barbecue und braucht eine steile Lernkurve. Mein Tipp: Nur Geräte mit einer Wandstärke von mindestens 3 Millimetern kaufen.

Drittens: Kugelgrill

Diese Grills zeichnen sich durch einen runden Kessel mit regulierbarer Belüftung und einem Deckel mit Abluftsteuerung aus. So lässt sich auf diesem Gerät nicht nur direkt, sondern auch indirekt grillen. Beim indirekten Grillen wird das Grillgut nicht durch direkte Glut gegart, sondern durch heiße Luft und Rauch, der im Grill zirkuliert. So werden auch mächtige Steaks oder Grillhähnchen außen knusprig und innen schön saftig. Überhaupt kann der Kugelgrill alles, was das ambitionierte Grillerherz höherschlagen lässt. Der einzige, nicht unerhebliche Haken an der Sache ist, dass alles, was den Kugelgrill angeht, mit einem Handstand verbunden ist – will sagen: Er ist nicht ganz easy zu bedienen. Ich empfehle ihn für alle, die sich an verschiedenen holzkohle-

basierten Grilltechniken versuchen möchten. Mein Tipp: Zum Einstieg eignen sich Geräte mit einem Durchmesser von 57 Zentimetern.

Viertens: Keramikgrill

Viele fragen sich, was ein Keramikgrill kann und ob er seinen hohen Preis wert ist. Für mich ist die Sache ganz klar: Der Keramikgrill ist die eierlegende Wollmilchsau. Auf dem Ding lässt sich einfach alles machen: Egal ob Smoken oder Pizza backen, von 80 °C bis 400 °C ist hier alles möglich. Keramik hat eine deutlich höhere Wärmekapazität als beispielsweise Stahlblech. Anders als beim Kugelgrill kann das Grillgehäuse besonders viel Wärme aufnehmen, speichern und abgeben. Ein Keramikgrill hält Temperaturen über Stunden hinweg konstant und das absolut zuverlässig. Auch der Kohleverbrauch ist unglaublich effizient. Dank eines Deflektorsteins oberhalb der Kohle kann der gesamte Grill als Backofen oder Smoker genutzt werden. Lasst ihr den Deflektorstein weg, habt ihr einen großen direkten Holzkohlegrill. Einziger Wehmutstropfen ist, dass die Aufwärmphase etwas länger dauert und das Ding ein ordentliches Gewicht hat. Mein Tipp: beim Kauf auf das enthaltene Zubehör achten. Der Nachkauf von Deflektorsteinen etc. kann ggf. sehr teuer werden.



Fünftens: Dutch Oven

Das Schöne am Dutch Oven ist sein ursprünglicher Charme. Mit diesem gusseisernen Topf könnt ihr auf Gas, Kohle oder offenem Lagerfeuer grillen und habt euer Cowboyessen immer dabei. Von Chili con Carne über Schichtfleisch und Soljanka bis hin zu Pulled Beef und Schmorbraten lässt sich fast alles darin zaubern. Der größte Vorteil eines Dutch Ovens ist, dass der gesamte Geschmack eures Garguts im Topf bleibt und das Fleisch herrlich saftig wird.

Ein Deckelheber und feuerfeste Handschuhe sind im Umgang mit dem Dutch Oven unerlässlich. Um ihn richtig einzuheizen, empfehle ich euch meine bewährte Faustregel: unter dem Dutch Oven die Hälfte der Fläche und auf dem Deckel zwei Drittel der Fläche mit glühenden Kohlen bedecken. Durch den Guss ist ein Dutch Oven natürlich sehr schwer, aber das ist kaum der Rede wert. Mein Tipp: Ein Dutch Oven mit T-Füßen ist sowohl für Gasgrills als auch für die Kohlebefeuerung einsetzbar und daher erste Wahl.

Sechstens: Oberhitze grill

Perfekte Steaks gelingen nur mit ordentlich Hitze. Hierfür bietet sich dieses feine Gerät

perfekt an. Ein Oberhitze grill ist ein cooler Viert- oder Fünft grill. Der entscheidende Unterschied zu einem normalen Grill ist, wie der Name Oberhitze grill schon andeutet, dass die Hitze von oben kommt. Nichts ist zwischen Hitzequelle und Gargut im Weg, nicht mal ein Grillrost. Das hat zum einen den Vorteil, dass euer Steak mit bis zu 950°C befeuert werden kann, und zum anderen innerhalb kürzester Zeit schön knusprig gegrillt ist. Die Hitzequelle wird nicht durch herabtropfende Fleischsäfte oder Fett gestört. Dadurch kann Fettbrand erst gar nicht entstehen. Euer Fleisch wird außen schön knusprig. Aber Achtung: Durch die ordentliche Hitze ist die Gefahr des Verbrennens sehr hoch. Ihr solltet also ein Auge darauf haben. Mein Tipp: üben, üben, üben!

Grill-Tools – meine Top Ten

Das Schöne am Grillen ist, dass ihr eigentlich gar nicht viel dazu braucht. Trotzdem sind manche Utensilien sinnvoll, andere sogar unerlässlich (ich sage nur: ein scharfes Messer und ein Brett). Hier stelle ich euch meine Lieblings-Gadgets vor, die euch das Grillen deutlich erleichtern werden.



Grillzange

Eine ordentliche Grillzange ist mindestens genauso wichtig wie hochwertige Holzkohle für euren Holzkohlegrill. Deshalb mein Rat: Kauft euch bitte etwas Ordentliches aus Metall, am besten mit Kunststoffgriff. Eine gute Grillzange kann gar nicht wertig genug sein, denn sie ist ständig der Hitze ausgesetzt und beim Grillen im Dauergebrauch. Ich nehme beispielsweise seit Jahren die Grillzange von Broil King, die am Greifer eine abgeflachte und eine geriffelte Seite hat. Damit lässt sich wirklich jegliches Grillgut einwandfrei anheben und wenden. Und ich sage euch noch etwas – eigentlich würde man annehmen, dass man aus so etwas Simplem wie einer Grillzange keine Wissenschaft zu machen braucht. Doch irgendwie scheint das doch der Fall zu sein. Ich sehe immer wieder Griller mit nicht kompatiblen Grillzangen hantieren, die sie wahrscheinlich nie im Handel ausprobiert und in die Hand genommen haben. Das rächt sich später am Grill, denn so doof es auch klingen mag, die Grillzange muss zu eurer Hand passen. Lässt sie sich einfach schließen oder klemmt sie in der Hand? Etwas überspitzt formuliert gilt: große Hände, große Zange – kleine Hände, kleine Zange. Eigentlich ganz einfach, oder?

Thermometer

Für die Temperaturkontrolle eures Grillguts (insbesondere bei großen Fleischstücken, die über längere Zeit brutzeln) braucht ihr in aller Regel ein Thermometer. Ein gutes Grillthermometer macht euch zu einem besseren Griller – war bei mir übrigens genauso. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Einstechthermometern und Funkthermometern. Aus meiner Sicht hat beides seine Daseinsberechtigung.



Einstechthermometer sind schnell zur Hand und eignen sich für die Temperaturkontrolle von Steaks und dünnem Fleisch. Sie können bei günstigen Modellen oft in der Anzeige ungenau sein oder zu lange brauchen, um die richtige Temperatur anzuzeigen – Letzteres ist ziemlich ärgerlich, wenn ihr ein dünnes Steak auf dem Rost liegen habt. Achtet also beim Kauf von Einstechthermometern auf eine schnelle Temperaturanzeige und eine dünne Nadelspitze.

Funkthermometer gibt es mit oder ohne hitzebeständige Kabel, als Funk-, WLAN- oder Bluetooth-Variante. Sie messen die Kerntemperatur (siehe auch ab Seite 18) selbst bei dicken Fleischstücken, Braten und Drehspießen absolut zuverlässig und schnell. Ich persönlich bevorzuge Funkthermometer, die kabellos funktionieren und mich per App über den Zustand des Grillguts informieren. Doch egal, welches Thermometer für euch infrage kommt: Wenn ihr euch an die bekannten und bewährten Markenhersteller haltet, könnt ihr nichts falsch machen.

Messer

Ein scharfes Messer ist der beste Freund eines jeden Grillers und hilft euch beim Aufschneiden, Zertrennen und Entfernen von Sehnen, Knorpeln und Co. Die Auswahl an Messern ist

riesig und scheint kein Ende zu nehmen. Wichtig für euch sollte sein, dass es scharf ist und ihr damit klarkommt. Für die allermeisten Jobs (inklusive dem Zerkleinern großer Fleischstücke) reicht ein scharfes Kochmesser vollkommen aus. Bei Fisch oder Wild kann euch zusätzlich ein Fisch- oder Ausbeinmesser beim Filetieren und Auslösen behilflich sein. Um jeder Aufgabe gerecht zu werden, sollten eure Messer regelmäßig geschärft werden.

Preislich könnt ihr aus dem Vollen schöpfen: Von 29 bis 29.000 Euro scheint einfach alles drin zu sein. Je hochwertiger die Messer sind, desto schärfer und pflegebedürftiger sind sie oftmals. In Deutschland genießen beispielsweise die Solinger Messerhersteller einen sehr guten Ruf, wie z. B. Heiso, wo ihr übrigens auch meine eigene Messerkollektion erwerben könnt.

Schneidebrett

Das Schneidebrett eurer Wahl sollte stabil und möglichst rutschfest sein, damit es nicht bei jeder kleinen Schneidebewegung hin- und hergleitet. Kunststoff- und Holzbretter gibt es in jeglicher Preisklasse zu haben. Was ist also zu empfehlen? Bedenkt beim Kauf, dass Holz tatsächlich hygienischer ist als Kunststoff: Holz hat eine antibakterielle Wirkung, während sich in Kunststoffkerben Bakterien ansammeln und vermehren können.

Grillhandschuhe

Superwichtig und eigentlich selbsterklärend: Feuerfeste Grillhandschuhe gehören zur Grundausstattung. Es kommt immer wieder mal vor, dass man z. B. den heißen Rost austauschen muss und keinen Rostheber zur Hand hat. Mit Grillhandschuhen könnt ihr

auch mal kurz glühende Kohlen anfassen, ohne dass etwas passiert – das heißt, wenn die Qualität stimmt. Ähnlich wie bei den Messern würde ich an guten Grillhandschuhen nicht sparen. Lieber qualitativ hochwertige nehmen, die auch mal 1 bis 2 Sekunden Hitze aushalten. Am besten kauft ihr sie direkt im Grillfachhandel statt im Gartencenter. Viele gute Grillhandschuhe kriegt ihr schon für 15 Euro. Mein Tipp: Auch Schweißershandschuhe eignen sich als Grillhandschuhe.

Grillplatten

Ihr habt sicher schon mal von sogenannten Planchas, Feuerplatten oder Gussplatten gehört. Sie sind deshalb so beliebt, weil sich darauf auch empfindlicher Fisch oder Gemüse prima zubereiten lässt. Mit ihrer Hilfe zerfallen zarte Fischfilets nicht mehr auf dem Rost, sondern auf eurem Teller. Ob rund oder eckig, direkt über der Hitzequelle kann eine solche Platte auch mal bis zu 300°C heiß werden. Grillhandschuhe sind also dringend zu empfehlen!

In der Regel benötigt ihr auf Grillplatten wenig Fett für die Zubereitung. Bei den Materialien stehen Aluminium, Edelstahl oder Guss zur Auswahl. Edelstahlplatten finde ich nicht so prickelnd, da sie sich stark verformen und verfärben können. Gussplatten bleiben formstabil, sind aber durch ihre Grobporigkeit schwierig zu reinigen. Deshalb greife ich am liebsten zu Aluminiumplatten mit Hochleistungsbeschichtung und Griffen. Sie sind leichter als Gussplatten und haben eine bessere Temperaturübertragung. Außerdem lassen sie sich einfach reinigen und es bleibt nichts haften.



Dutch Oven und Gusspfannen

Back-, Braten-, Auflauf- oder Eintopf-Fans? Dann kommt ihr an diesen Dingen nicht vorbei! Ich finde, jeder Griller sollte ein paar unterschiedliche Dutch-Oven-Größen und Gusspfannen parat haben. Ein Dutch Oven sorgt für ideale Abwechslung, wenn die liebe Familie mal keine Lust auf klassisches BBQ hat, und ist unglaublich vielseitig in der Verwendung: Von Quiche und Kuchen über Schichtfleisch und Pulled Beef bis hin zu Currywurst Eintopf habe ich in den kleinen Kesseln schon alles Mögliche gegrillt. Gusspfannen eignen sich dagegen prima für kleines Grill-Gedöns, das euch sonst nur durch den Rost fällt.

Ob Dutch Oven oder Gusspfanne, beides besteht aus massivem Guss. Dieses Material punktet mit seiner Langlebigkeit, einer gleichmäßigen Hitzeverteilung und einer extrem guten Wärmespeicherung. Damit in euren gusseisernen Gadgets nichts anbrennt, müsst ihr sie vorab einbrennen. Viele Dutch Ovens sind bereits beim Kauf (ab 50 Euro aufwärts) eingebrannt; falls nicht, könnt ihr das einfach selbst übernehmen: einfach ordentlich mit Sonnenblumenöl einreiben und auf dem Grill bei 230 bis 240°C einheizen, bis es anfängt zu rauchen. Anschließend lasst ihr euren Dutch Oven vollständig auskühlen und wischt das überschüssige Öl heraus. Fertig!

Spieße

Egal, ob Mayo-Schaschlik, Hühnchen-Gyros-Spieße, Flap-Steak-Spieße oder Chicken-Bacon-Grillfackeln – ohne ordentliche Grillspieße läuft bei mir nichts. Und weil ich ein großer Schaschlik-Fan bin, habe ich eine ganze Reihe an unterschiedlichen Spießen in der Schublade. So kann ich je nach Fleischgröße und -dicke das richtige Equipment aussuchen. Ich empfehle euch Metallspieße. Es gibt zwar auch Holzspieße, die kennt jeder, aber abgesehen davon, dass diese sich nur für kleinere Spießereien eignen, sind sie ein reines Wegwerfprodukt und machen euch auch auf dem Grill nur Kummer. Metallspieße können nicht anbrennen, sind leicht zu reinigen, wiederverwertbar und für wenig Geld zu haben. Achtet beim Kauf darauf, keine runden, sondern flache Spieße zu nehmen. Warum? Auf flachen Spießen dreht sich euer Grillgut nicht mit, wie es oft bei runden der Fall ist.

Anzündkamin

Wenn ihr mit Holzkohle oder Briketts grillt, macht sich ein Anzündkamin super. Er erleichtert das Anzünden erheblich. Außerdem geht es mit einem Anzündkamin sicherer und schneller zu, als wedelnd neben den Kohlen sitzen zu müssen. Ein Anzündkamin besteht aus einem Rohr mit Belüftungsöffnungen unten, einem Rost für das Brennmaterial und



einem Handgriff. Er funktioniert folgendermaßen: Oben schüttet ihr die entsprechende Menge Holzkohle bzw. Briketts hinein; in der Regel passen bis zu 2,5 Kilo Kohle rein. Zum Befeuern legt ihr beispielsweise Zeitungspapier unter dem Kamin aus – ich nehme auch gerne Küchenpapier, das ich in etwas Pflanzenöl getränkt habe – und zündet es an. Durch die Kaminwirkung zieht die Grillkohle sehr schnell durch und ihr habt innerhalb von 15 bis 20 Minuten eine schöne, gleichmäßige Glut, mit der ihr euren Grill anheizen könnt. Für einen Anzündkamin kann man auch ein paar Euro mehr ausgeben und dafür ein Gerät kaufen, das euch nicht direkt wegrostet. Der Kostenpunkt liegt bei 5 bis 40 Euro.

Smokerbox

Wer gerne mit Rauch oder indirekter Hitze grillt, wird an einer Smokerbox (auch Räu-

cherbox genannt) viel Freude haben. Es ist das ideale Hilfsmittel, um euer Grillgut auch auf dem Gasgrill mit leckeren Raucharomen zu verfeinern. Die kleinen Stahlkästchen werden mit Räucherchips gefüllt und danach direkt auf oder möglichst nah an einer Hitzequelle platziert. Durch die Hitzequelle entfalten die Räucherchips ihr köstliches Raucharoma und geben es an das Grillgut ab. Je nach verwendeter Holzsorte variiert das Aroma. Für eine optimale Beräucherung verwende ich jeweils eine Hälfte trockene und eine Hälfte gewässerte Räucherchips. Die trockenen fülle ich zuerst in die Box, anschließend kommen die bewässerten Chips on top. Verwendet ihr nur trockene Räucherchips, entstehen starke Rauchwolken. Bei der ausschließlichen Verwendung von gewässerten Räucherchips dagegen kommt der Räucherprozess ewig nicht in Gang. Smokerboxen gibt es schon ab 10 Euro im Fachhandel.

Grilltechniken – ein kleiner Crashkurs



Temperatur, Timing und Techniken – das sind die entscheidenden Elemente, um aus ein paar Stücken Fleisch ein dekadentes Festmahl zu zaubern. Auf den folgenden Seiten gibt's deshalb ein kleines Update zu Grill- und Kerntemperaturen sowie verschiedenen Grilltechniken.

Die optimale Grilltemperatur

Wie heißt es so schön? Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Auch deshalb greifen viele beim Grillen zum Thermometer, um die perfekte Garraum- und Kerntemperatur im Blick zu behalten. Noch mal kurz fürs Gedächtnis: Die Garraumtemperatur gibt Aufschluss über die Innentemperatur des Grills und die Kerntemperatur beschreibt die Innentemperatur des Fleisches bzw. Grillguts. Um das Fleisch beim Grillen genau auf den Punkt zu bringen, arbeitet man mit der Kerntemperatur und entsprechenden Thermometern: Große Fleischstücke und Braten kontrolliert ihr am besten anhand von Thermometern, die mit einer Fleischsonde ausgestattet sind. Ich persönlich verwende gerne Funkthermometer in Nagelform, weil sie keine nervigen Kabel haben, die beim Grillen kaputtgehen können. Steaks oder dünneres Grillgut will keiner durchstochen sehen wie einen Schweizer Käse – des-

halb eignen sich hierfür Einstechthermometer mit dünner Spitze. Bei Einstechthermometern ist es übrigens wichtig, dass sie eine möglichst schnelle Temperaturerkennung haben und supergenau sind. Denn, und das ist wirklich einer meiner wichtigsten Ratschläge an euch, ihr solltet euch nie blind und ausschließlich auf die Temperatur beim Grillen verlassen. Abgesehen davon, dass manche Grills eine höhere Temperatur benötigen als andere, solltet ihr euch angewöhnen, das große Ganze im Blick zu behalten. Neben der Temperatur geraten euch auch Aussehen, Geruch, ja sogar die Brutzelperäusche des Fleisches, wie weit der Garprozess schon fortgeschritten ist. Je besser ihr darin werdet, all diese Aspekte zu berücksichtigen, desto bessere und routiniertere Griller werdet ihr sein.

Einen Trick, den ich nach wie vor gerne nutze und der für viele Gerichte vom Grill gut funktioniert, ist die Handmethode: Haltet eure Hand in einem Abstand von 10 bis 12 Zentimetern über den Rost und sagt »ein Klaus grillt, zwei Kläuse grillen« (Hand wegziehen nicht vergessen!) – und schon habt ihr die perfekte Temperatur für direktes Grillen. Natürlich könnt ihr mit dieser Methode keine exakte Temperatur feststellen, aber sie ist erstaunlich zuverlässig und bietet Grilleinsteigern eine gute Orientierung.

Direktes Grillen bietet sich für die meisten Grillklassiker wie Steaks, Wurst oder Spieße an, denn dann muss heiß und schnell gebrutzelt werden. Bei Fisch, Gemüse, kleinerem Fleisch und Geflügelstücken oder Backwaren haben sich für mich beim indirekten Grillen 200 °C und eine Grillzeit von 20 Minuten bewährt. Damit klappt es bei gefühlt 80 Prozent aller Grillgerichte. Die übrigen 20 Prozent dauern entsprechend länger. Tipps zum American Barbecue findet ihr im entsprechenden Kapitel zum Smoken ab Seite 21.

Kerntemperaturtabellen

Je nach Fleischart und -sorte unterscheiden sich die Kerntemperatur und die Grillzeit. Bei großen Fleischstücken kommt ihr an der Überprüfung der Kerntemperatur nicht vorbei. Wenn man so will, ist die Kerntemperatur eine Ergebniskontrolle. Kein anderer Wert gibt eine bessere Orientierung beim Grillen. In den folgenden Tabellen findet ihr als Richtwert und Orientierungshilfe meine bevorzugten Kerntemperaturen für die unterschiedlichen Fleischarten (Schwein, Geflügel, Rind, Lamm, Wild, Fisch).

KERNTEMPERATUR FÜR SCHWEINEFLEISCH

SCHWEIN	PERFEKT BEI
Schweinemedallions	62 °C
Schweinerücken	70 °C
Schweinekotelett	62 °C
Schweinekotelett (Dry Aged)	52 °C
Schweinekamm (als Pulled Pork)	92 °C
Schweinekamm (als Braten)	75 °C
Schweinekamm (als Steak)	72 °C
Schweinebauch (als Steak)	75 °C
Schweinebauch gefüllt	82 °C
Schweinshaxe	90 °C
Kassler	88 °C
Hackbraten	74 °C
Schweinefilet	60 °C
Leberkäse	75 °C
Backschinken	75 °C
Spanferkel	80 °C

KERNTEMPERATUR FÜR GEFLÜGEL

GEFLÜGEL	PERFEKT BEI
Ente (ganz)	80 °C
Entenbrust	62 °C
Gans	80 °C
Hähnchen	80 °C
Hähnchenbrust	73 °C
Pute	80 °C
Putenbrust	72 °C

KERNTEMPERATUR FÜR RINDFLEISCH

RIND	PERFEKT BEI
Rinderfilet	55 °C
Roastbeef	56 °C
Rinderbrust (Brisket)	92 °C
Rinderbraten (Dutch Oven)	86 °C
Tafelspitz (Picanha)	56 °C
Entrecote	56 °C

KERNTEMPERATUR FÜR LAMMFLEISCH

LAMM	PERFEKT BEI
Lammkeule	75 °C
Lammkarree	60 °C
Lammrücken	65 °C
Lammkoteletts	60 °C

KERNTemperatur FÜR WILDFLEISCH

WILD	PERFEKT BEI
Rehrücken	56 °C
Rehkeule/-braten	80 °C
Hirschrücken	56 °C
Hirschbraten	80 °C
Wildschweinbraten	75 °C
Wildschweinfilet	62 °C
Wildschweinkeule	83 °C

KERNTemperatur FÜR FISCH

Hier könnt ihr euch immer an einer Kerntemperatur von 60 bis 65 °C orientieren, unabhängig von der Fischart.

Direktes und indirektes Grillen

Den Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen erkläre ich immer gerne folgendermaßen: Alles, was ihr auch in einer Pfanne braten würdet, wird direkt gegrillt – z. B. dünnes Fleisch, das schnell gar ist und eine schöne Kruste bekommen soll. Große Fleischstücke, wie Braten oder Rehrücken, brauchen länger und werden bei indirekter Hitze gegart, ähnlich wie bei der Umluftfunktion eures Ofens. Während also dem Gargut beim direkten Grillen über der Glut ordentlich eingeheizt wird, liegt euer Fleisch beim indirekten Grillen neben der Hitzequelle und brutzelt mit geschlossenem Deckel vor sich hin. Oft wird das direkte und indirekte Grillen miteinander kombiniert, z. B. indem unterschiedliche Zonen auf dem Grill eingerichtet werden (wie bei meinem gegrillten Zander auf Seite 92).

Worauf es beim direkten gegenüber dem indirekten Grillen ankommt

Wer klassisch bei direkter Hitze grillt, weiß, dass er immer einen Blick aufs Gargut haben sollte, damit nichts anbrennt. Übrigens ist es ein hartnäckiger Grillmythos, zu behaupten, dass man beim klassischen direkten Grillen das Fleisch auf dem Rost nur einmal wenden darf. Ich sage euch, das ist totaler Quatsch. Abgesehen vom Thüringer Rostbrätel könnt ihr euer Grillgut so oft ihr wollt wenden, ohne dass euer Fleisch an Saftigkeit verliert oder anderen Schaden nimmt.





Beim indirekten Grillen ist ein geschlossener Garraum wichtig, um eine konstant gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten. Das Grillgut wird besonders schonend und langsam gegart. Es kann nicht anbrennen und muss nicht gewendet werden, da die Hitze im Garraum zirkuliert und somit von allen Seiten einwirkt. Deshalb solltet ihr es auch vermeiden, den Deckel allzu oft anzuheben. Grillthermometer helfen euch, die Garraum- und Kerntemperatur zu überprüfen.

Brennmaterial und anderes Grill-Equipment

Ich verwende Holzkohle, wenn ich direkt grillen möchte, und Briketts, wenn indirekt gegrillt wird. Ganz grundsätzlich sind Briketts die erste Wahl fürs indirekte Grillen. Einzige Ausnahme: Keramikgrills. Da solltet ihr lieber zu Holzkohle greifen. Briketts verströmen durch die enthaltenen Bindemittel einen Eigengeruch, der von der Keramik wie ein Schwamm aufgesaugt und später wieder abgegeben wird. Das ist nicht so sexy.

Absolutes No-Go sind Einweg-Aluminiumschälchen für euer Grillgut. Diese Dinger bringen einfach gar keinen Vorteil, tun nichts für den Geschmack und sind auch gesundheitlich bedenklich. Greift also lieber zu stabilen Grillplatten (siehe Seite 14), die ihr beim Grillen insbesondere für fettes Fleisch benötigt. Wer

keine Grillplatten zur Hand hat, legt etwas anderes Brandfestes zwischen die Hitzequelle und das Grillgut. Hauptsache, es entsteht kein Fettbrand.

Wenn ihr beim indirekten Grillen mit Rauch arbeiten wollt, lohnen sich gewässerte Holzchips, die ihr direkt auf der Glut verteilt oder in einer Räucherbox platziert. Das funktioniert prima für Bratenstücke, Ribs oder ganze Fische. Hautlose Schwarten eignen sich meiner Meinung nach am allerbesten fürs Räuchern bei indirekter Hitze. Haut und Rauch sind dagegen ganz schlechte Sparringspartner, deshalb würde ich bei allen Gerichten auf das Raucharoma verzichten, bei denen die Kruste der Star ist (z. B. Krustenbraten oder Grillhähnchen).

Smoken – die Seele des American BBQ

Heißer Rauch und niedrige Temperaturen – das sind die Eckpfeiler des Smokens. Bei dieser Art des indirekten Grillens wird das Grillgut bei Temperaturen von 120 bis 160 °C in einer Räucher- bzw. Garkammer sowohl gegart als auch geräuchert. Durch eine Art Kamineffekt strömt heißer Rauch von der sogenannten Feuerbox in die Räucherbox und gart das Fleisch langsam und schonend. Durch die