

Michael Gerhardy

KERAMIK

GRILL

Das Rezeptbuch

Einfache und
leckere Grillideen

riva

© 2023 des Titels »Keramikgrill – Das Rezeptbuch« von Michael Gerhardy (978-3-7423-2382-8) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



GRILLEN MIT DEM KERAMIKGRILL

In den letzten Jahren hat sich die Grill-landschaft stark verändert. Während vor einiger Zeit noch der klassische Kugelgrill oder ein einfacher Dreibein mit Rost die Standardausrüstung für das heimische Grillen war, kam in den letzten Jahren eine Vielzahl von alternativen Grillgeräten und Techniken auf. Einer der populärsten Newcomer ist wohl der Keramikgrill, wobei die Bezeichnung Newcomer eigentlich nicht zutrifft.

Der moderne Keramikgrill oder Kamado, wie er oft genannt wird, basiert auf der traditionellen Bauart japanischer Öfen, die seit Jahrhunderten zum Kochen, Backen und Grillen verwendet werden. Dies macht ihn zu einem echten Allrounder und er ist deshalb eine beliebte Wahl für Grill- und BBQ-Fans auf der ganzen Welt.

DIE TECHNIK HINTER DEM KERAMIKGRILL

Doch was genau macht den Keramikgrill zum Allrounder? Der Grill besteht in der Regel aus mehreren Komponenten. Hier folgt eine grundlegende Auflistung der Hauptkomponenten eines typischen Keramikgrills:

Das Gehäuse: Das Gehäuse des Keramikgrills ist der runde oder ovale Hauptbestandteil des Grills und ist aus hochwertiger Keramik mit einer Dicke

von bis zu zwei Zentimetern gefertigt. Die dicke Keramik sorgt dafür, dass der Grill Wärme effizient speichert und eine gleichmäßige Temperatur ohne Schwankungen im Grillraum aufrechterhält.

Der Deckel: Der Deckel des Keramikgrills besteht ebenfalls aus Keramik und ist durch ein Scharnier am Körper des Grills befestigt. In der Regel verfügt er über eine Lüftungsöffnung, die es dem oder der Bedienenden ermöglicht, die Luftzirkulation im Grill zu regulieren.

Der Grillrost: Er befindet sich im Inneren des Grills und ist normalerweise aus Edelstahl oder Gusseisen gefertigt. Je nach Modell und Größe des Grills hat der Rost unterschiedliche Abmessungen und kann auf verschiedenen Ebenen im Grill positioniert werden.

Deflektorstein: Mit einem Deflektorstein aus Keramik, der über der Kohle platziert wird und somit die Kohle vom Grillgut abschirmt, wird aus dem Keramikgrill ein indirekter Grill, ähnlich einem Smoker – perfekt für Rippchen, Pulled Pork oder Brisket.

Der Feuerkorb: Der Feuerkorb des Keramikgrills befindet sich unter dem Grillrost und dient dazu, die Holzkohle oder das Brennmaterial aufzunehmen. Der Feuerkorb kann ebenfalls aus Keramik oder anderen Materialien wie Edelstahl oder Gusseisen bestehen.

Die Lüftungsöffnungen: Der Keramikgrill verfügt in der Regel über Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Grills und wie schon erwähnt am Deckel, die es den Grillenden ermöglichen, die Luftzirkulation im Grill zu regulieren. Durch das Öffnen und Schließen dieser Öffnungen kann man die Temperatur des Grills kontrollieren und ein optimales Grill- oder BBQ-Ergebnis erzielen.

Zubehörteile: Einige Keramikgrills sind mit zusätzlichem Zubehör wie Pizzasteinen, Räucherboxen und Grillplatten ausgestattet, die Möglichkeiten bieten, das Grillen zu erweitern. Diese Zubehörteile können je nach Modell und Hersteller variieren.

AM ANFANG STEHT DIE GLUT

Bevor der Grillspaß beginnt, muss man den Keramikgrill erst mal anfeuern. Als Brennmaterial sollte hier nur natürliche Holzkohle ohne chemische Zusätze zum Einsatz kommen. Den besten Effekt erzielt man mit mittelgroßen und großen Kohlestücken, da diese auch für Longjobs am besten geeignet sind und die Keramik schnell aufheizen. Das Anzünden der Kohle erfolgt dann klassisch mit Grillanzünder, hier auf gar keinen Fall flüssige Grillanzünder verwenden, da diese in die Keramik gelangen können. Am einfachsten geht es mit einem elektrischen Anzünder, einem sogenannten Looftlighter, mit dem man die Kohle in 60 Sekunden angezündet bekommt.

Ist die Kohle angefacht, können der Deckel geschlossen und beide

Lüftungsöffnungen komplett geöffnet werden. Durch den Kamineffekt glüht die Kohle schnell durch.

DIE TEMPERATURSTEUERUNG

Vom Gasgrill her kennt man die komfortable Einstellung der Grilltemperatur über die Drehknöpfe, die die Gaszufuhr regulieren. Beim Kamado bedient man sich eines anderen Konzepts zur Temperatureinstellung. Die Temperatur wird beim Keramikgrill durch die Luftzirkulation im Grill geregelt. Die Lüftungsöffnungen am Boden des Grills und am Deckel können geöffnet oder geschlossen werden, um die Luftzirkulation im Grill zu erhöhen oder zu reduzieren. Wenn die Lüftungsöffnungen weit geöffnet sind, strömt mehr Luft in den Grill, wodurch die Glut heißer und das Grillgut schneller gebraten wird. Die Öffnung im Deckel für die Abluft dient zur Feinsteuerung der Temperatur.

DAS GRILLEN

Je nachdem, ob man indirekt oder direkt grillen möchte, muss man den Grill noch entsprechend vorbereiten.

Beim direkten Grillen wird das Grillgut der direkten Hitze der Kohle ausgesetzt. Dazu wird der Grillrost ohne Deflektorplatte in den Grill gelegt, wobei hier je nach Grillhersteller*in die Höhe und damit der Abstand zur Kohle variieren kann. Oft kann man noch zusätzliche Ebenen über dem Grillrost positionieren,

wodurch man dann mit den unterschiedlichen Temperaturen spielen kann und sogar eine Warmhaltezone hat.

Beim indirekten Grillen wird die direkte Strahlungshitze der Kohle durch die Deflektorplatte abgeschirmt und man erzielt dadurch den Effekt wie in einem Backofen. Über die Platte kommen dann noch die Grillroste, auch hier sind zusätzliche Ebenen möglich. Um Fettbrände zu verhindern, kann man auf dem untersten Rost eine mit Wasser gefüllte Auffangschale platzieren.

ZUBEHÖR

Natürlich gibt es wie bei den anderen Grillgeräten für den Keramikgrill ebenfalls eine breite Palette an Zubehör. Neben Pizzasteinen, die auch in diesem Buch verwendet werden, gibt es spezielle Planchas (Feuerplatten) sowie Rotisseries, die eine Zubereitung von Hähnchen oder Spießbraten ermöglichen. Hier kann

jeder Grill nach individuellen Ansprüchen erweitert werden.

DAS GRILLEN KANN BEGINNEN

Egal ob Pizza, Brot oder Burger – durch den breiten Temperaturbereich von 80–400 °C kann man mit dem Keramikgrill nahezu alle (Grill-)Aufgaben perfekt lösen. Gerade bei Low-&-Slow-Gerichten macht er seinen Job unschlagbar gut und man muss nicht ständig den Grill im Blick haben beziehungsweise man kann ihn auch beruhigt über Nacht laufen lassen.

Außerdem ist er ja durch seine Optik und den Aufbau allein schon ein echter Hingucker bei jeder Grillparty. Selbst wenn er in der Anschaffung etwas teurer ist, erhält man doch viel »Grillgerät« für das Geld und hat bei guter Pflege etliche Jahre seine Freude am Grillen.

Viel Spaß beim Einsatz des Keramikgrills und beim Nachgrillen der Rezepte!

VORSPREISEN UND SNACKS





Brot

ZUBEREITUNGSZEIT:

27 STUNDEN TEIGRUHE • 15 MINUTEN VORBEREITUNG • 50 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN FÜR 1 BROT

Vorteig:

100 ml Bier
100 g Weizenmehl +
mehr zum Bestäuben
2 g frische Hefe

Hauptteig:

400 g Vollkornmehl
300 ml Bier
10 g frische Hefe
2 TL Salz

Zubehör:

gusseiserner Topf
Backpapier

1. Für den Vorteig Bier, Mehl und Hefe in eine Schüssel geben, verrühren und 24 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort stehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Vorteig mit den Zutaten für den Hauptteig in einer Küchenmaschine mindestens 10 Minuten gut durchkneten.
3. Den Teig abgedeckt 3 Stunden ruhen lassen, dabei jede Stunde den Teig dehnen und falten.
4. Den Grill mit dem gusseisernen Topf bei indirekter Hitze auf 220 °C vorheizen.
5. Den Teig zur Kugel formen, auf das Backpapier setzen und die Oberfläche mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer die Oberfläche leicht einritzen.
6. Das Backpapier an den Ecken anfassen und das Brot so in den heißen Topf setzen. Deckel aufsetzen und Brot 30 Minuten auf dem Grill backen. Danach den Deckel abnehmen und das Brot weitere 20 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun ist.
7. Brot mit dem Backpapier aus dem Topf heben und vor dem Anschneiden abkühlen lassen.



Gefüllte Zwiebeln

ZUBEREITUNGSZEIT:

10 MINUTEN VORBEREITUNG • 35 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 große Gemüsezwiebeln
4 grobe Bratwürste
4 EL BBQ-Soße
4 EL geriebener Cheddar

1. Den Grill für 180 °C indirekte Hitze vorbereiten.
2. Zwiebeln schälen und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Falls das Innere zu fest ist, mit einem spitzen Messer kreuzweise ein paar Schnitte machen, damit sich die innen liegenden Schalen besser auslöffeln lassen.
3. Ausgehöhlte Zwiebelreste klein schneiden, 4 EL davon in eine Schüssel geben.
4. Die Bratwürste pellen, mit der BBQ-Soße zu den Zwiebelresten geben und vermischen. Die Bratwurstmasse in die ausgehöhlten Zwiebeln drücken.
5. Zwiebeln auf dem Grill bei 180 °C indirekter Hitze ca. 25 Minuten grillen, dann auf jede Zwiebel 1 EL Cheddar streuen und 10 Minuten weitergrillen.



Baba Ghanoush

ZUBEREITUNGSZEIT:

10 MINUTEN VORBEREITUNG • 40 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

3 Auberginen
4 Knoblauchzehen
3 EL Tahini
Saft von ½ Zitrone
½ TL gemahlener
Kreuzkümmel
½ TL geräuchertes
Paprikapulver
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubehör:

Stabmixer

1. Den Grill für 180 °C indirekte Hitze vorbereiten.
2. Auberginen waschen, abtrocknen und mit einer Gabel ringsherum einstechen. Dann bei 180 °C indirekter Hitze 30–40 Minuten auf dem Grill braten. Die Knoblauchzehen mit Schale ebenfalls grillen.
3. Die Auberginen vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann halbieren, das Fruchtfleisch auslöffeln und in ein Sieb geben, damit das überschüssige Wasser abtropfen kann.
4. Auberginenfleisch mit Tahini, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Paprikapulver in eine Schüssel geben. Den weichen gerösteten Knoblauch aus der Schale dazupressen und alles kurz mit dem Stabmixer durchmischen. Dabei nach und nach das Olivenöl zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt gut Pitabrot zum Dippen.



Gefülltes Käsebrot

ZUBEREITUNGSZEIT:

2 STUNDEN VORBEREITUNG • 10 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN FÜR

12 BROTE

500 g Mehl + mehr für
die Arbeitsfläche
1 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
2 TL Zucker
280 ml Wasser
40 g geriebener Mozzarella
80 g geriebener Gouda

Zubehör:

Küchenmaschine
mit Knethaken

1. Das Mehl, die Trockenhefe, Salz und Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine vermischen. Danach das Wasser hinzugeben und alles in 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 ½ Stunden gehen lassen.
3. Den Teig in 12 gleichmäßige Portionen aufteilen und nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
4. Währenddessen den Grill für 200 °C direkte Hitze vorbereiten.
5. Die Teiglinge auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Jeweils etwas Mozzarella und Gouda in die Mitte setzen. Die Ränder übereinanderschlagen, sodass geschlossene Kugeln entstehen. Die Kugeln entweder mit dem Nudelholz oder per Hand etwas flach drücken.
6. Die Brotfladen bei 200 °C direkter Hitze von jeder Seite 3–5 Minuten grillen.



Gemüsespieße

ZUBEREITUNGSZEIT:

40 MINUTEN VORBEREITUNG • 15 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 Zucchini
1 Aubergine
1 rote Zwiebel
8-10 Champignons
2-3 Knoblauchzehen
3-4 EL Olivenöl
1 TL edelsüßes
Paprikapulver
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
Salz und Pfeffer

Zubehör:

Metallspeie / Holzspeie

1. Das Gemüse waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Olivenöl, Paprikapulver, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen.
3. Das Gemüse in die Marinade einlegen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
4. Die Speie abwechselnd mit dem marinierten Gemüse bestücken.
5. Den Keramikgrill auf eine Temperatur von 200-220 °C direkte Hitze vorheizen.
6. Die Gemüsespeie auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 5-7 Minuten grillen, bis das Gemüse weich und leicht gebräunt ist.

