

Grillen – aber richtig!

Das richtige Zubehör macht den Profi

VERLOSUNG

Top verlost zwei Tickets im Wert von je 139,- Eur für die „Beef Bottle Party“ by Otto-Gourmet im September. Wie Sie teilnehmen und mit etwas Glück gewinnen können, erfahren Sie auf Seite 112!

Sobald die Tage wieder länger werden und das gute Wetter nach draußen lockt, kribbelt es den ersten Fleischfans wieder in den Fingern und es gibt nichts Schöneres, als endlich den Grill aus dem Winterschlaf zu holen!

Die Deutschen sind eine echte Grillnation und lieben es, Fleisch, Gemüse und andere Leckerbissen über den heißen Flammen eines Grills zuzubereiten. Grillen am offenen Feuer gilt als die Urform der Fleischzubereitung und findet überall begeisterte Anhänger. Fragt man, wann Grillfans am liebsten den Grill anfeuern, sind gutes Wetter und besondere Anlässe wie Geburtstage, Feiertage oder TV-Fußballübertragungen die häufigsten Gründe für spontane Grillabende mit Freunden und Familie.

Steaks & Würstchen sind des Deutschen liebstes Grillgut

Laut einer Umfrage stehen beim Grillen neben knackigen Würstchen vor allem saftige Steaks ganz oben auf der Beliebtheitskala. Neben Premium-Cuts, wie dem Ribeye oder Strip Loin, eignen sich auch Geheimtipps wie das Flank Steak oder Hanging Tender für die Zubereitung auf dem Grill. Ein Klassiker für den Smoker, einem Ofen, in dem die Speisen in heißem Rauch über einen langen Zeitraum gegart

oder geräuchert werden, ist definitiv der Boston Butt vom LiVar Schwein – perfekt für Pulled Pork! Aber auch Rippchen sind ein Grillgenuss, nach dem man sich die Finger leckt! Saftige Burger, zum Beispiel vom Wagyu, Chianina oder Bison, stehen seit Jahren hoch im Kurs. Wichtig ist, dass man auf eine hochwertige Fleischqualität achtet. Mit einem Steak von einem Rind, das nachhaltig und zu besten Bedingungen gezüchtet wurde, ist der erste wichtige Schritt in Richtung Genuss getan.

Grillen – aber richtig!

Bevor es ans Grillen geht, stellt sich aber nicht nur die Frage, was man grillen möchte: Wichtig ist auch das Wie! So gibt es viele verschiedene Arten und Möglichkeiten, sein liebstes Grillgut perfekt und für den maximalen Grillgenuss zuzubereiten. Die meisten Grillfans sind dabei Verfechter des direkten Grillens – hier wird das Fleisch auf direkter Hitze über bis zu 900°C zubereitet. Direktes Grillen ist perfekt für Stücke, die nicht dicker als 2,5cm sind, sogenannte Kurzbratstücke. Eine weitere Methode, die wie gemacht für Geflügel und Bratenstücke ist, ist das indirekte Grillen. Dabei wird das Fleisch nicht direkt über der Glut platziert. Wichtig ist nicht nur, dass nur die Hälfte des Kohlerosts mit Glut bedeckt sein sollte, auch der Deckel des Grills sollte geschlossen bleiben, damit

die Hitze zirkulieren kann. Mit einer zur Hälfte mit Wasser gefüllten Grillschale, die auf dem Rost neben den Kohlen steht, kann man das tropfende Fett aus dem Deckel ganz einfach auffangen. Das Wasser bzw. der Wasserdampf sorgen zusätzlich für eine konstant bleibende Hitze im Grill. Bei Temperaturen von 150-200°C wird das Grillgut in Rauch und feuchtheißer Luft gegart. Eine dritte Grillmethode und der Tipp der OTTO GOURMET Grill-Profis ist die Rückwärtsmethode. Die funktioniert – wie der Name schon verrät – genau entgegengesetzt zum weiter verbreiteten „Vorwärtsgrillen“. Bei der Rückwärtsmethode wird das rohe Fleisch zunächst bei indirekter Hitze und möglichst niedriger Temperatur vorgegart. Das scharfe Angrillen bei direkter Hitze, das dazu dient dem Fleisch die besonderen Röstaromen zu verleihen, erfolgt erst im zweiten Schritt. Mit einem Kerntemperatur-Messgerät kann man die Temperatur im Fleisch kontrollieren. Liegt diese bei 50-54 Grad, ist das Steak medium-rare. Aber egal für welche Methode man sich entscheidet: Für perfekten Fleischgenuss darf man nicht vergessen, das Fleisch nach dem Grillen ruhen zu lassen, bevor man es anschneidet.

Welcher Grill ist denn nun der richtige?

Wie in so vielen Bereichen des Lebens gilt auch beim Grillen: Auf das richtige Zu-

behör kommt's an! Von der Zubereitung bis hin zum Servieren braucht man verlässliche Helfer die dafür sorgen, den Geschmack eines saftigen Steaks oder einer würzigen Bratwurst perfekt zu unterstreichen und die Qualität des Lebensmittels während des ganzen Zubereitungsprozesses zu bewahren. Los geht's mit der Entscheidung für einen Grill. Hier hat man die Wahl zwischen vielen verschiedenen Modellen. Entscheidungsfaktoren sind neben Budget und den Ansprüchen die man an das Gerät stellt, natürlich auch die Größe, die man für den Grill zur Verfügung hat. Aber es gibt eine gute Nachricht für alle Grillfans: Für jeden gibt es den perfekten Grill!

Kohle, Gas oder Elektro?

Ist das passende Grillgut gefunden, muss der Griller von heute eine weitere Entscheidung treffen: Kohle-, Gas- oder Elektrogrill? Jede Variante bringt verschiedene Vor- und Nachteile mit sich, die es gilt, gegeneinander abzuwägen. Der Klassiker ist ohne Frage der Kohlegrill. Er steht für ein unverfälschtes Grillerlebnis und hat seit dem Grillboom vor 10 Jahren mit den allseits bekannten Weber-Grills seinen Siegeszug angetreten. Ein Kohlegrill ist zwar nichts für Ungeduldige, verspricht dafür aber perfektes Grillaroma. Und was verkürzt die Wartezeit auf sein Steak besser, als den glühenden Kohlen zuzusehen und das typische BBQ-Feeling zu genießen!? Eine weitere Variante, der Gasgrill, ist vor allem in Amerika sehr beliebt. Er eignet sich optimal für Spontangriller und die Temperatur der Grills ist leicht zu regulieren. Gegen einen Gasgrill spricht aber für viele die Tatsache, dass man um den Kauf und die Lagerung von Gas nicht herumkommt. Der Elektrogrill macht die Vorstellung der verschiedenen Grillvarianten komplett. Elektrogrills punkten besonders dadurch, dass nicht nur die Rauchentwicklung sehr gering ist, sondern dass man weder Gasflaschen kaufen noch Kohle schleppen muss. Perfekt für Grillgenuss auf dem Balkon.

Tipps und Tricks vom Profi

Für Fleischfans, deren Herz fürs Grillen schlägt und die hungrig auf spannendes Fleischwissen sind, bietet OTTO GOURMET, Deutschlands führender Online-Shop für Premiumfleisch, die passenden Fleischseminare an: die Weber Grillakademie. Vom Basic Kurs für Einsteiger, über den Classic Kurs für Fortgeschrittene bis hin zu Vertiefungskursen zu den Themen

Smoken oder Meat Special – hier ist für jeden Fleisch- und Grillfan der passende Kurs dabei! Hier lernen die Teilnehmer alles, was sie schon immer über das Grillen von gutem Fleisch wissen wollten.

Lust auf Grillen aber wenig Zeit? Kein Problem!

Wer grillen möchte, muss genug Zeit mitbringen. Allein den Grill anzuheizen und auf die richtige Temperatur zu bringen – das kann gut und gerne schon mal eine Stunde dauern. Aber heißt das jetzt, dass Spontangrillen nur ein Mythos ist? Nein! Denn mittlerweile gibt es einen Grill, mit dem man sein Steak in weniger als zwei Minuten auf den Punkt perfekt garen kann. Der Beefer arbeitet mit infernalischer Oberhitze und erreicht Temperaturen bis 800°C. Schon nach 2 x 30-45 Sekunden verleiht der Beefer einem Steak

nicht nur eine herrliche Kruste, sondern auch im Inneren ist das Fleisch perfekt gegart. Selbstverständlich ist es auch kein Problem, Gemüse oder Meeresfrüchte im Beefer zuzubereiten. Perfekt wenn's mal schnell gehen muss. So bleibt mehr Zeit zum Genießen!

Design trifft auf Funktionalität

Auch für Grillfans, denen neben Funktionalität auch ein einzigartiges Design wichtig ist, gibt es mittlerweile eine große Auswahl an passenden Geräten. Sehr beliebt sind dabei Grills wie die der Firma OFYR. Die Kombination aus Grill und Feuerstelle überzeugt nicht nur durch ihre Optik. Die Hitze verteilt sich bei diesen Grills von der Mitte aus gleichmäßig, sodass sich verschiedene Temperaturzonen bilden und man je nach Grillgut zwischen direktem und indirekten Grillen wählen kann.

Man sieht: Das richtige Zubehör macht den Profi! Entscheidet man sich neben dem richtigen Grillgut für die optimale Zubereitungsart und das passende Equipment, steht einem perfekten Grillgenuss nichts mehr im Wege!

Viele weitere Infos zum Thema Grillen finden Sie auch unter otto-gourmet.de

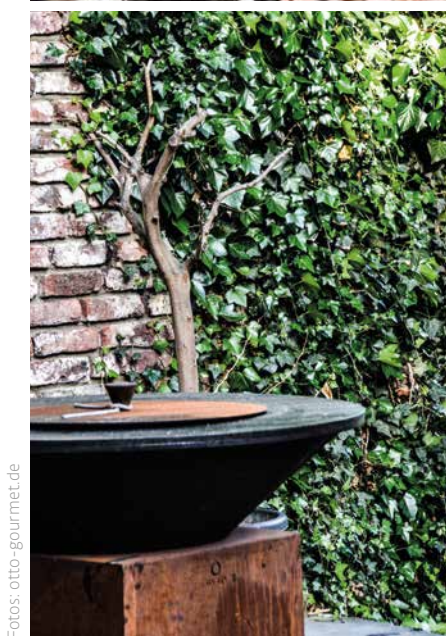
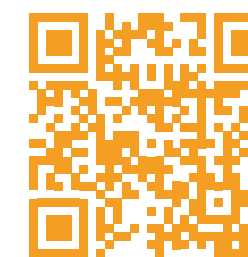


Foto: Elements of Taste

Fotos: otto-gourmet.de