

## GRILLGERÄTE

Damit Ihre Grillparty ein voller Erfolg wird, kommt es vor allem auf das richtige Grillgerät an. Ein Grill wird mit Holzkohle, Strom oder Gas betrieben. Wie auch immer Sie sich entscheiden, Ihr Grillgerät sollte vor allem stabil und standfest sein. Ein absolutes Muss ist ein höhenverstellbarer Rost. Wichtig ist auch eine Windschutzvorrichtung – sonst lässt der Wind die Funken stieben. Außerdem sollte man darauf achten, dass eine Vorrichtung für Drehspieße vorhanden ist. Sehr praktisch sind Grillgeräte, bei denen sich die Glut nicht unter, sondern neben dem Grillgut befindet. Der Vorteil dieser so genannten Vertikalgrills besteht darin, dass kein Fett in die Glut tropfen kann.

## HANDWERKSZEUG UND ZUBEHÖR

Unentbehrlich ist auch das richtige Handwerkszeug. Grillbesteck und Grillzange sollten einen langen Griff aufweisen. Ein Grillhandschuh aus feuerfestem Material hilft, Verbrennungen vorzubeugen. Beim Grillen mit Holzkohle benötigt man außerdem eine Grillschaufel, um bei Bedarf die Kohle zusammenschieben zu können. Mit dicker Alufolie können Sie den Grill auskleiden, den Rost belegen oder Kartoffeln, Gemüse oder Fisch einwickeln. Außerdem sollten ein Pinsel mit Naturborsten zum Marinieren oder Einölen bereit liegen sowie ein Holzbrett mit Safrinne, ein Tranchiermesser – und vor allem eine Schürze gegen eventuelle Fettspritzer. Zum Grillen von Gemüse, Fisch und mariniertem Fleisch sind spezielle Grillpfannen aus Alufolie sinnvoll. Wer gerne gegrillten Fisch isst, für den lohnt sich die Anschaffung von Fischkörben.

## RICHTIG EINHEIZEN

Herkömmliche Grillgeräte werden üblicherweise mit Holzkohle beheizt. Altpapier, Pappe oder Nadelholz sind dagegen ungeeignet zum Heizen, da sie krebserregende Benzpyrene entstehen lassen. Verwenden Sie der Sicherheit zuliebe stets Grillanzünder und keinesfalls Benzin. Ein Blasebalg ist hilfreich, um die Glut anzufachen. Sehr wichtig: bei Holzkohlegrills das Grillgut erst dann auflegen, wenn die Kohle richtig durchgeglüht ist und weder Flammen noch Rauch sichtbar sind.

## DER NEUE GRILLKULT: SMOKER

Wundern Sie sich nicht, wenn Sie plötzlich im Garten Ihres Nachbarn ein Lokomotiv ähnliches Gerät stehen sehen. Vermutlich hat er die Vorteile und die Lust am Barbecue Smoker entdeckt: Knuspriges Grillen auf Holz oder Holzkohle, schonendes Garen und Backen mit Warmluft, Braten, Kochen und Räuchern. Der Smoker bietet alles, was für eine leckere Outdoor-Mahlzeit nötig ist.

Gegrillt wird bei einem Barbecue-Smoker im Heißluft- oder nach dem Räucherverfahren. Neben zarten Fleischstücken können in einem Barbecue-Smoker eine Vielzahl an Speisen zubereitet werden, die man über dem Feuer in der Regel nicht zubereitet. Was Sie allerdings benötigen ist etwas Geduld, denn der Garvorgang im Barbecue-Grill dauert einige Stunden. Doch der Barbecue-Smoker verleiht dem Fleisch den charakteristisch rauchigen Geschmack. Dies hängt mit den verwendeten Hölzern zusammen: Wer es eher mild mag, verwendet Fruchthölzer, herzhafter ist dagegen Walnussholz. Und um möglichst hohe Temperaturen zu erreichen, eignet sich Eichenholz. Die Hitze wird vorwiegend mit Hilfe der Lüftungsklappen und des Deckels der Gar-Kammer des Barbecue-Grills reguliert. Die richtige Temperatur zum Barbecue-Grillen liegt zwischen 60 und 90 °C.

Im Gegensatz zum normalen Räuchern (15 bis etwa 85°C) wird das Fleisch beim Barbecue schneller gar und noch warm gegessen.

