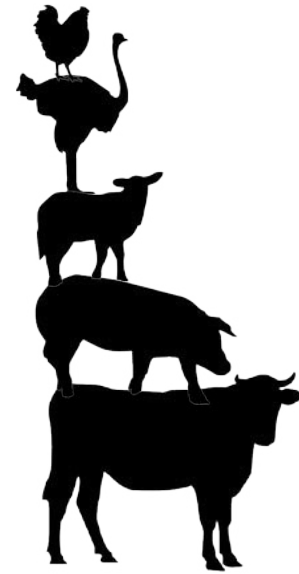


GRILLTIPPS VOM THOMAS



MEIN MATERIAL DER WAHL

Kohle und nichts anderes. Für Holzkohlegrills sind nur Holzkohle oder Holzkohlebriketts empfehlenswert. Die preiswertere Holzkohle ist rasch durchgeglüht, hält aber nicht allzu lange. Sie eignet sich vor allem für kleinere Grillladen mit kurzer Grillzeit. Holzkohlebriketts brauchen länger bis sie durchgeglüht sind, glühen dafür aber auch länger und strahlen eine gleichmäßige Hitze aus. Je nachdem wie hoch die Glutschicht ist bleibt die Temperatur für 30 bis 90 Minuten fast konstant.

MEINE ANZÜNDGEHEIMTIPPS

Die Holzkohle oder Holzkohlebriketts im Grill zusammen mit dem Grillanzünder zu einer Pyramide aufschichten. Nicht zuviel Kohle reinschütten. Mit extra langen Streichhölzern werden die Grillanzünder angezündet. Wenn die Kohle gut brennt, zieht man die Pyramide vorsichtig auseinander. Das so erzeugte Glutbett ist eine gute Grillgrundlage. Damit die Kohle schneller durchglüht, muss ihr Sauerstoff zugeführt werden. Hierzu bietet sich die Verwendung eines Blasebalgs an. Keinesfalls sollte der Haartrockner der Ehefrau benutzt werden, es kann zu gefährlichem Funkenflug kommen.

ABSTAND HALTEN!

Der Abstand zwischen Glut und Grillgut richtet sich nach der Gardauer des Grillgutes. Bei dicken Fleischstücken oder Frikadellen muss der Abstand zur Glut größer sein und die Garzeit ist auch länger. Bei kurzen Garzeiten kann der Abstand dagegen kleiner sein. Empfehlenswert ist deshalb ein verstellbarer Grillrost. Um den richtigen Abstand zwischen Rost und Glutbett herauszufinden gibt es eine Faustregel: Ist es 15 cm über dem Grillrost so heiß, dass man seine Hand nicht zwei Sekunden drüber halten kann, ruhig den Grillrost eine Stufe höher schieben.

RAUF AUF DEN ROST!

Das Fleisch wird nur dann schön zart und erhält eine gleichmäßige braune Kruste, wenn es zum richtigen Zeitpunkt auf den Grill kommt. Am besten wartet man mit dem Grillen bis die Kohle gut durchgeglüht ist. Dazu müssen Holzkohlen 30 Minuten und Holzkohlebriketts 60 Minuten vor dem Grillen entzündet werden. Legen Sie das Grillgut auf, wenn die Glut von einer weißlichen Ascheschicht überzogen ist. Besser nicht mehr Grillscheiben oder Spieße grillen, als Platz auf dem Rost direkt über der Glutschale ist. Nur so werden sie gleichmäßig gar.

ENGLISCH ODER GUT DURCH?

Die Garzeit wird durch die Kerntemperatur im Gargut bestimmt. Diese ist in erster Linie von der Größe des Fleischstückes abhängig. Glutmenge und Temperatur der Glut, der Abstand des Rosts zur Glut, Windverhältnisse und sogar Luftfeuchtigkeit spielen eine entscheidende Rolle. Hier zwei Tipps, wie sie den Garzustand des Grillgutes selbst prüfen können:

Die Druckprobe: Je länger das Fleisch gegart wird, desto fester ist es. Fühlt es sich weich an, ist es innen noch roh. Gibt das Fleisch auf Druck federnd nach, ist es rosa oder halb durchgebraten. Durchgebraten fühlt es sich fest an.

Die Farbe des Fleischsaftes ändert sich ebenfalls während des Grillens. Sind die austretenden Safttropfen rot, ist das Fleisch innen noch blutig. Hellrosa heißt das Stück ist innen noch rosa. Völlig durchgegart ist es, wenn der Fleischsaft klar ist. Wer Probleme mit dem Magen hat sollte vor allem Schweinefleisch und Geflügel immer gut durchgaren

THOMAS GRILLSCHMANKERL

Schweinerückensteak in Kräutermarinade

Ca. 160-180g Schweinerückensteak Natur

4 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer,

1/2 TL Paprikapulver

1 TL Kräuter der Provence

Alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und verrühren. Schweinerückensteak damit marinieren, durchziehen lassen und anschließend grillen.

LASST ES EUCH SCHMECKEN!