Grill® ARENA

zehn goldene Grillregeln

Grill ARENA®

GRILL & BBQ - Megastore

Nur das Beste oder Nichts!

zehn

goldene Grillregeln

1 Grillfleisch

Grillfleisch nie direkt vom Kühlschrank auf den Grill legen. Immer mindestens 30 Minuten vorher herausnehmen und mit Folie abdecken.

2 Heiße und kühle Grillzonen

Überlegen Sie nach der Auswahl der Speisen, wie die Kohlen im Grill hergerichtet werden müssen. Für Kurzgebratenes (bis zu 20 Minuten) den Grill auf direkte Hitze einrichten. Braten, Hähnchen und Ähnliches werden indirekt gegrillt. Nicht den ganzen Grillrost mit heißen Kohlen belegen. Richten Sie heiße und kühlere Grillzonen ein, damit das Grillgut bei zu starker Hitze verlegt werden kann.

drei

Grillkohle

Verwenden Sie stets nur Grillkohle verwenden. Das DIN plus Logo ist ein guter Anhaltspunkt dafür.

Zum Anfeuern der Kohle besser einen Anzündkamin verwenden. Diesen einfach mit Kohlen befüllen und mit entsprechenden Anzündhilfen von unten entzünden. Dann auf den Kohlerost im Grill stellen. Nach ca. 30 Minuten bildet sich oben auf den Kohlen eine weiße Ascheschicht. Jetzt sind die Kohlen einsatzbereit und können in die Holzkohlekörbe des Grill gefüllt werden.

4 Anzündhilfen

Bei Anzündhilfen immer darauf achten, dass diese auch ausdrücklich für Grillkohle geeignet sind.

Planung

Frühzeitige Planung ist wichtig. Holzkohlegrillen braucht Zeit, die Vorbereitung auch. Denken Sie an Marinierzeiten und den Vorlauf, bis der Kohlegrill heiß und einsatzbereit ist.

6 Werkzeug

Mehr Grillspaß haben Sie mit professionellem Grillwerkzeug. Es ist wichtig, dass das Werkzeug eine Länge von mindestens 40 cm hat und aus hochwertigem Edelstahl besteht. Alles andere beginnt im Freien oder in der Spülmaschine zu rosten.

7 Einölen

Immer das Grillgut kurz vor dem Braten noch einölen, dann klebt es nicht am Rost. Der Grillrost muss dann nicht mehr geölt werden.

Kein Anstechen

Stechen Sie Ihr Fleisch nie mit einer Gabel oder einem Messer an. Dadurch tritt der Fleischsaft aus und Ihr Grillgut wird trocken und zäh.

acht

9 Indirektes Grillen

Beim indirekten Grillen muss der Deckel geschlossen bleiben. Ständiges Öffnen lässt die Hitze entweichen, und der Garprozess wird unterbrochen. Haben Sie Geduld. Als Hilfsmittel können Sie ein Bratenthermometer verwenden, so können Sie sich über den Garzustand Ihres Grillguts informieren.

10 Abdeckung

Decken Sie Ihren Grill nach dem Grillen mit einer wasserdichten und atmungsaktiven Abdeckhaube ab. Wenn Regenwasser sich mit den Kohleresten vermischt, bildet sich eine scharfe Säure, die den Grill schädigen kann.