

Grillen

Mit Gas

Für alle, die sofort nach dem Anzünden mit dem Grillen beginnen möchten, empfiehlt sich ein Gasgrill. Ob ein- oder mehrflamig, offen oder geschlossen, direkt oder indirekt – die Vielfalt an Geräten erlaubt ein schier grenzenloses Grillvergnügen!

Die Art des Grills hat dann auch Einfluss auf die gewünschten Garmethoden: So kann man mit einem offenen Grill beispielsweise „nur“ direkt grillen, nicht aber barbecueen, weil man hierfür ein geschlossenes Grillsystem benötigt. Wer hingegen gerne mit unterschiedlichen Temperaturen grillt, entscheidet sich am besten für einen mehrflamigen Gasgrill oder ein Grillsystem, zB von CADAC, das ebenfalls verschiedene Temperaturbereiche bietet.



Mit einem Gasgrill erreichen Sie mühelos hohe Temperaturen, die durch die Beschaffenheit des Grillgerätes noch unterstützt werden können. Übliche Grilltemperaturen mit Gas liegen bei 220-250 Grad Celsius. Mit einem geschlossenen Grillgerät (z.B. Lavasteingrills), das die Hitze entsprechend konzentriert und speichert, erreichen Sie auch mühelos 300 Grad Celsius und mehr. Wobei solch hohe Grilltemperaturen allenfalls für das schnelle Schließen der Poren im Fleisch nützlich sind oder das Kurzzeitgrillen kleiner Fleischstücke. Viel saftiger bleiben Ihre Speisen, wenn Sie sie nach Barbecue-Methode mit niedrigeren Temperaturen garen. Unsere Empfehlung: Geben Sie allenfalls am Anfang kurze Zeit „Vollgas“, um den Grill vorzuheizen und drehen dann den Regler auf 20 bis 30 Prozent Leistung zurück. Ein weiterer Vorteil, der für

einen Gasgrill spricht, ist der hohe Bedienkomfort: Fünf bis zehn Minuten reichen völlig aus, um den Gasgrill auf volle Betriebstemperatur zu bringen – beim Holzkohlegrill ist nach dieser Zeit noch nicht viel zu holen.

Praktische Tipps zum Grillen mit dem Gasgrill

- ✓ Nehmen Sie das Grillgut eine halbe bis eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank
- ✓ Bei magerem Fleisch oder Fisch, den Rost vorher einölen



- ✓ Magere Fleischstücke und Geflügel öfters mal mit Marinade, Öl oder Bier bestreichen
- ✓ Das Fleisch erst wenden, wenn an der Oberseite etwas Saft austritt
- ✓ Das Fleisch erst nach dem Grillen salzen, dann bleibt es saftiger und verliert weniger Fleischsaft
- ✓ Schneiden Sie Braten oder Kurzgegrilltes immer quer zur Faser auf
- ✓ Machen Sie sich die Mühe, Ihren Grill nach jedem Grillen zu reinigen
- ✓ Überprüfen Sie den Gasgrill auf Blockaden, Löcher und Risse im Gasschlauch
- ✓ Drehen Sie die Gaskartusche/-flasche nach jeder Benutzung zu und trennen Sie sie vom Grill

