



GRILL KODEX

100 geniale Rezepte
der Grillmeister



CHRISTIAN





GRILL

KODEX

100 geniale Rezepte der Grillmeister



INHALT

Vorwort

Einleitung

Rummels Grill-ABC

Bestens ausgestattet

Fisch & Meeresfrüchte

Geflügel

Rind & Kalb

Schwein

Lamm & Wild

Gemüse & Vegetarisch

Beilagen

Desserts

Grundrezepte

Kleine Chronologie der Napoleon-Geschichte

Register der Rezepte

Text- und Bildnachweis

Impressum



VORWORT

Der Christian Verlag und Napoleon sind ein eingespieltes Team. Wunderschöne Grillbücher mit vielen leckeren Rezepten und professionellen Tipps entstanden in den Jahren der erfolgreichen Zusammenarbeit.

Andreas Rummel, Rudolf Jaeger, Ted Reader, Adi Matzek, Ralph de Kok, Roel Westra – bekannte Meister der Grillszene brennen für Napoleon und diese Leidenschaft legen sie in die kreativen und zum Nachbrutzeln einladenden Rezepte, die sie in diesen Büchern verraten. Ob saftiges Fleisch, Grillgemüse oder Fingerfood, auf den Napoleon-Grills zaubern sie viele internationale Leckereien und geben Einblick in die Hohe Schule des BBQs.

In den vergangenen Jahren sind so viele Rezepte zusammengekommen, dass es nun Zeit ist für ein „Best Of“, für das Grillbuch der Grillbücher. Dieses Buch ist sozusagen die Essenz des Grillens mit Napoleon. Und es ist zugleich eine Hommage an die Erfolgsgeschichte dieses kanadischen Grills hier in Europa, zu verdanken Fred Schalwijk und Michel Voragen. Die beiden Distributeure holten den König der Grills nicht nur über den Ozean zu uns, sondern platzierten ihn mit viel persönlichem Engagement mitten im Herzen der Grillszene.

Die Anfänge klingen wie der amerikanische Traum schlechthin: Ein deutscher Auswanderer fängt in Kanada ganz klein an und betreibt dreißig Jahre später ein international bekanntes Unternehmen. 1976 gründete Wolfgang Schroeter seine Firma in Ontario und stellte

zunächst Stahlgeländer her. Kaminöfen kamen dazu, nachdem die Nachbarn von seinem selbstgebauten privaten Ofen begeistert waren. Der Schritt vom Holzofen zum Grill war dann eigentlich gar nicht so groß, aber für die Wolf Steel Ltd. war dieser kleine Schritt ein riesiger und wichtiger Meilenstein: Der Name Napoleon wurde schon bald in der Grillszene zum Synonym für Qualität und Innovation.

Ob Gasgrill oder Holzkohlegrill, ob kleiner Grill für unterwegs, kompakte Grillstation für die heimische Terrasse oder Luxus-Grill, der keine Wünsche offenlässt für einen passionierten Griller – bei Napoleon wird jeder Griller fündig. Doch der Grill alleine macht noch kein gelungenes BBQ, letztendlich kommt es auch darauf an, was gegrillt wird und vor allem auch wie.

Wenn das Ergebnis überzeugt, dann überzeugt auch der Grill, erkannten Fred Schalwijk und Michel Voragen und beschlossen: Napoleon-Grills sollten nicht nur im Laden verkauft werden, wir wollen sie im Einsatz zeigen, wollen ihre Alltagstauglichkeit unter Beweis stellen. Wir wollen beweisen, wie einfach und fantastisch Grillen sein kann. Und so sind Napoleon-Grills auf Grillmeisterschaften und anderen Grillevents nicht nur zu bewundern, sondern auch zu erleben. Begnadete und bekannte Meister-Griller zaubern vor Publikum oder auf YouTube-Videos, was der Grill und die Grillzange hergeben und stellen dabei nicht nur ihr Können und ihre Kreativität, sondern auch die Vielseitigkeit der Napoleon-Grills vor.

Und für alle, die nicht nur zuschauen, sondern die Rezepte auch nachgrillen wollen, gibt es unsere Grillbücher. Im neuen Buch, das Sie jetzt in der Hand halten, präsentieren wir Ihnen die Testimonials von Napoleon und ihre besten Grillrezepte. Und wer sich gerade erst der Welt des Grillens nähert, der findet zu Beginn auch einige grundlegende Tipps.

Grillen wie die Meister – mit Napoleon und den Rezepten dieses Buches können Sie die Challenge annehmen!



EINLEITUNG

EINLEITUNG

Die Geschichte des Grillens ist im Grunde die Geschichte der Menschwerdung. Das ist eine starke Aussage, die Grillfans sicher freuen wird. Und auch wenn diese Behauptung sehr plakativ klingen mag, so kann sich doch niemand dem wahren Kern entziehen, der in ihr steckt: Als der Mensch Feuer und Fleisch zusammenbrachte, begann er längere Zeit in Gruppen zusammensitzen. Gespräche kamen am Feuer in Gang und soziale Begegnung fand statt. Gemeinschaft entstand.

Grillen war die erste Form der Nahrungszubereitung überhaupt. Bis vor rund 1,5 Millionen Jahren sammelten und aßen unsere Vorfahren Beeren und Pflanzen einfach dort, wo sie sie fanden. Das Fleisch erlegter Tiere wurde zerrissen und roh verzehrt. Eines Tages aber entdeckte jemand, dass der Kontakt mit Feuer das Fleisch veränderte. Es konnte leichter zerteilt und gekaut werden. Mit der Macht über das Feuer gewann der Mensch auch die Fähigkeit, seine Nahrung kontrolliert zuzubereiten. Fleisch wurde zunächst neben oder ins Feuer gelegt. Dann fand man heraus, dass sich Fleisch auf Stöcke aufspießen und so gezielt ins Feuer halten ließ.

Aber es dauerte sicher nicht lange, bis die ersten hellen Köpfe merkten, dass der Abstand zwischen Feuer und Fleisch einen erheblichen Einfluss auf den Garvorgang und auch auf den Geschmack hat – eine Weisheit, die auch heute noch Grundlage jedes Grill-ABCs ist. Der Übergang zwischen gegrillt und verbrannt ist wohl heute wie damals fließend ...

Das Marinieren oder Würzen des Fleisches zu entdecken, war dann der nächste Grill-Entwicklungsschritt: Das Fleisch konnte so nicht nur konserviert werden, es wurde auch zarter und wohlschmeckender. Der Genuss am Essen war geboren.

Mit den Anfängen des Grillens war es wie mit vielen anderen ganz wesentlichen Entdeckungen der Menschheitsgeschichte: An verschiedenen Orten auf der Welt machten Menschen gleiche Erfahrungen und begannen unabhängig voneinander das Feuer zu nutzen – und es auch selbst zu beherrschen! Mittels Feuerstein und Zundermaterial konnten sie das Feuer bald selbst entfachen und ihr Fleisch grillen, wo sie auch unterwegs waren. Der kleine Beutel, den man am Gürtel des berühmten Ötzi aus dem Südtiroler Eis fand und in dem man Zunderschwämmchen nachweisen konnte, zeugt davon.

Ob in China, in der mongolischen Steppe, im Süden Afrikas oder auf den Fidschi-Inseln – verschiedene Grilltraditionen entwickelten sich unabhängig voneinander. Zum Glück für uns, kann man sagen, denn so können wir uns heute an einer Vielzahl von Grillvariationen und Zubereitungsarten erfreuen. Hätte man all diese Rezepte mit Plan und Vorsatz entwickelt, sie wären vermutlich nie derart bunt und unterschiedlich ausgefallen.

Da werden kleine oder auch ganz große Tiere im Ganzen aufgespießt und über oder neben den Flammen gegart. Da wird zerlegtes Fleisch in Blätter eingeschlagen und in Erdhöhlen unter dem brennenden Feuer platziert. Da wird Grillgut zusammen mit heißen Kohlen vergraben. Da wird Fisch auf Holzplanken gegart oder auf einem Rost über dem Feuer gegrillt. Da werden Marinaden, Saucen und Gewürzmischungen kreiert. Später kam zum Grillen von Fleisch und Fisch auch das Garen von Obst und Gemüse auf dem Feuer dazu. Unser menschlicher Einfallsreichtum und unsere Fantasie zeigen sich wohl nirgends so deutlich wie bei der Kunst, uns dem bestmöglichen Gaumenschmaus hinzugeben.

Kommen Sie doch mit auf eine kleine Reise rund um die Welt. Lassen Sie sich von der Geschichte des Grillens und den in verschiedenen Ländern entstandenen Grilltraditionen und Spezialitäten inspirieren, bevor Sie selbst aktiv werden: In den Rezepten, die sich daran anschließen, finden Sie viele leckere Anregungen und Anleitungen zum Grillen von internationalen Gerichten.



RUMMELS GRILL-ABC

A wie Anzündkamin

Er dient zum Anzünden von Kohle bzw. Briketts. Insbesondere beim Garen über mehrere Stunden legt man darin vorgeglühte Kohlen nach. Auch zum Woken ist er ideal.

B wie BBQ

BBQ ist indirektes Grillen bei niedrigen Temperaturen (70–140 °C) von meist großen Fleischstücken bei Zugabe von Rauch über längere Zeit (4–24 Stunden). Ein typisches BBQ-Gerät ist der Wassermoker, aber auch ein handelsüblicher Grill mit Deckel eignet sich.

B wie Burger

Bei Burgern stimmt oft das Größenverhältnis von Patty zu Bun nicht. Mein Tipp: Der Durchmesser des Patty kann vor dem Grillen ruhig 20 Prozent größer als das Brötchen sein.

C wie Chips

In Wasser eingeweichte Holzchips, beispielsweise aus Apfel- oder Kirschholz, verleihen dem Gargut ein unvergleichliches Raucharoma.

D wie Dry Age

Beim Dry Aging wird Fleisch bei festgelegten Temperaturen und einer bestimmten Luftfeuchtigkeit abgehängt. Nach etwa 21 Tagen ist es

optimal zart und sehr aromatisch. Allerdings kann sein Preis um das 1,5-Fache über dem von durch Wet Aging gereiftem Fleisch liegen.

F wie Fleischschnitte

Wie man ein Tier zerlegt, ist je nach Region unterschiedlich. Spanien und die USA haben beispielsweise viele Schnitte, die zum Grillen geeignet sind. Deutschland ist traditionell eher ein Land der Schmorer. Aus den USA kennen wir die klassischen Steaks, aber auch solche wie das Skirt. Das französische Onglet eignet sich ebenso super zum Grillen. Solch schmackhafte Stücke beeindrucken auch Filetfans. Mit dem bei uns üblichen Filetsteak kann ich mich nicht anfreunden – ein zwar zartes, aber geschmackloses, überteuertes Stück Fleisch. In Spanien gibt es das Presa oder das Secreto – für mich mit die besten Stücke vom Schwein.

G wie Grillreinigung

Die wichtigsten Werkzeuge zum Reinigen sind eine vernünftige Grillbürste, ein Fettlöser, der schäumt, ein Spachtel für die Fettwanne und ein Lappen. Den Rost brennt man am besten bei hoher Hitze aus und bürstet ihn dann einfach ab.

H wie Hähnchen

Hähnchenfleisch wird leider viel zu oft total übergart. Häufig liest man, dass es aus gesundheitlichen Gründen (Salmomellen) auf eine Kerntemperatur von über 70 °C erhitzt werden muss. Jedoch: Ab einer Kerntemperatur von 60 °C ist das Fleisch bakteriologisch einwandfrei, durchgegart – und saftig. Ohnehin befinden sich Salmonellen – wenn überhaupt – nur an der Fleischoberfläche und dort werden sie von Temperaturen über 100 °C abgetötet.

I wie indirektes Grillen

Beim indirekten Grillen wird das Grillgut nicht direkt über die Glut oder über den Brenner gelegt. Das Grillen bei indirekter Hitze in

einem geschlossenen Grillsystem (Grill mit Deckel) bei einer Durchschnittstemperatur von 150 °C ähnelt dem Garen im Backofen. Ich bevorzuge generell das Rückwärtsgrillen, das heißt, ich bringe mein Steak auf eine Kerntemperatur von 55 °C und „male“ dann für die Röstaromen nur noch bei hoher Temperatur ein Muster drauf.

J wie Jeden Tag grillen

Für mich ist der Grill zum Zubereiten von Lebensmitteln wie ein Herd in der Küche. Egal ob Fleisch oder Gemüse: Mit den oft integrierten Seitenbrennern, auf denen man beispielsweise Sauce zubereiten kann, wird der Grill zum Allrounder. Auch Gerichte, die sonst im Backofen landen, sind kein Problem (siehe indirektes Grillen).

K wie Kerntemperatur

Folgende Faktoren beeinflussen die Kerntemperatur und somit die Garzeit: Beim Grillgut muss man das Gewicht, die Größe und Form des Stücks – dünn und lang oder klein und dick –, sein intramuskuläres Fett, die Fettauflagen, mögliche Knochen und deren Größe, die Fleischart – hat es viel oder wenig Bindegewebe? –, eine mögliche Füllung und ob es zwischendurch mit Sauce oder Marinade bestrichen wird, beachten. Von Bedeutung ist auch, ob direkt oder indirekt gegrillt und wie oft der Grill geöffnet wird. Weiterhin spielen die Außentemperatur, die Grilltemperatur und die Luftfeuchtigkeit im Grill, hervorgerufen durch den Wassergehalt des Grillguts, eine Rolle. Generell gilt: Grillen ist ein Spiel zwischen Temperatur und Zeit, volle Hitze ist nicht immer gut. Ein vernünftiger Grill und ein Kerntemperaturthermometer sind die halbe Miete. Der Rest ist Erfahrung, Fingerspitzengefühl, Geschmackssache und ein Quäntchen Glück.

Rind (Roastbeef, Ribeye, Onglet, Skirt, Flank, Teres Major)

rare	medium-rare	medium	medium-well	well done
45–50 °C	50–55 °C	56–58 °C	59–65 °C	über 65 °C

Schwein (Rücken, Nacken, Presa, Secreto, Kachelfleisch)

rare	medium-rare	medium	medium-well	well done
–	53–55 °C	55–60 °C	60–65 °C	über 65 °C

Hähnchen (Brust, Keule)

rare	medium-rare	medium	medium-well	well done
–	–	–	60–65 °C	über 65 °C

Lamm (Rücken)

rare	medium-rare	medium	medium-well	well done
–	53–55 °C	56–60 °C	60–65 °C	über 65 °C

Lamm (Keule, Schulter)

rare	medium-rare	medium	medium-well	well done
–	–	–	60–66 °C	über 66 °C

K wie Kohle

Holzkohle oder Grillbriketts? Holzkohle lässt sich schnell entzünden, man kann sofort loslegen. Mit Briketts hat man dagegen länger Hitze im Grill. Ich empfehle Buchengrillkohle und deren Briketts, aber auch Briketts aus Kokosnussschalen sind brauchbar. Tipp: Nicht überall, wo Grillkohle draufsteht, ist Holzkohle drin. Übrigens: Geschmacklich gibt es zwischen Grillgut vom Gas und dem vom Holzkohlegrill keine entscheidenden Unterschiede.

L wie Lecker

Lebensmittel sind die Rohstoffe, mit denen ich arbeite. Es gibt für mich keine gesunden oder ungesunden Lebensmittel. Ich vertrete die Meinung: Die Dosis macht das Gift. Das Wichtigste ist für mich: Lecker muss es sein.

M wie Maillardreaktion

Durch die Maillardreaktion bekommt das Grillgut braune Röstaromen. Sie setzt ein, sobald das Wasser in den Randzonen des Lebensmittels verdunstet ist. Die Röstaromen entwickeln sich bei Temperaturen ab 100 °C, die eigentliche Bräunung beginnt ab einer Kontakttemperatur von 140 °C. Ziel des versierten Grillers ist es, dass sich zügig eine braune Kruste bildet, ohne dass das Fleisch darunter übergart – egal ob es vorwärts oder rückwärts gegrillt wird. Dafür schüre ich entweder meine Holzkohlegrut, bis sie rot glüht, oder ich nutze die Sizzle Zone.

M wie Marinade

Marinieren ist bei dünnen Minutensteaks manchmal sinnvoll, aber bei größeren Stücken muss man auf andere Praktiken zurückgreifen, denn klassische Marinaden auf Ölbasis oder Trockenrubs würzen das Fleisch vorwiegend an den Außenflächen. Wenn ich Geschmack ins Innere bringen möchte, bleibt mir nur das Einlegen in Pökelflüssigkeit oder das Brining mit salz- und zuckerhaltigen Flüssigkeiten. Alternativ empfehle ich den Einsatz von Marinierspritzen, mit deren Hilfe die Würze ins Fleisch gespritzt wird.

N wie Nachtisch

Ein Dessert gehört für mich einfach dazu. Ich bevorzuge gegrilltes Obst mit einem schönen Spiel von Röstaromen, Fruchtsüße und etwas Säure, dazu eine cremige Sauce und eine knusprige Komponente. Auch für gegrillten Käse mit Frucht bin ich zu haben.

O wie „Ossi“-Vakuumierung

In den Zeiten, als ich noch keinen professionellen Kammervakuumierer besaß, stand ich stets vor dem Problem, Fleisch bzw. Gemüse luftdicht aufzubewahren. Und spätestens als ich mich mit dem Sous-vide-Garen beschäftigte, konnte ich Kochbeutel mit Luftblasen im Inneren nicht mehr tolerieren. Beim Experimentieren entdeckte ich schließlich den Ziploc-Beutel: einfach Wasser in ein hohes Gefäß füllen, ein Steak in den Ziploc-Beutel legen und diesen bis auf eine kleine Öffnung verschließen. Dann den Beutel unter Wasser halten, sodass der Wasserdruck die Luft komplett herausdrückt, und den Beutel vollständig verschließen. Das ist meine in Szenekreisen bekannte Ossi-Vakuumierung.

P wie Poren schließen

Die Legende, dass sich beim scharfen Anbraten die Poren schließen, sodass das Fleisch keinen Saft verliert, hält sich hartnäckig. Jedoch hat Fleisch keine Poren, die sich schließen können. Tatsache ist, dass starke, längere Hitzeeinwirkung das Kollagen zum Schrumpfen bringt und so Saft aus dem Fleisch presst. Dies zeigt sich durch das Zischen beim Anbraten von Fleisch, durch die rote Flüssigkeit auf der Fleischoberfläche und durch den Saft, der auf den Teller rinnt, noch bevor das Steak angeschnitten ist – egal ob das Fleisch zuvor scharf angebraten war oder nicht.

Q wie Qualität des Lebensmittels

Es ist fast unmöglich, anhand der Packungsangaben zu erkennen, ob man – die richtige Zubereitung vorausgesetzt – später ein schmackhaftes, saftiges Stück Fleisch auf dem Teller hat. Bezeichnungen wie „Hof Habdichlieb“ sind lediglich fantasievolle Markennamen. Auch die Kennzeichnung Bio sagt nichts über den Geschmack aus. Faktoren wie das Geschlecht, das Schlachtalter, die Fütterung, die Haltung oder die Fleischreifung spielen eine große Rolle, aber das sieht man dem Fleisch in der Regel nicht an. Mein Tipp: Suchen Sie sich eine Fleischerei Ihres Vertrauens oder stellen Sie dem Personal hinter der Fleischtheke im Supermarkt

einschlägige Fragen. Und dann kaufen Sie ein Stück, bereiten es auf dem Grill optimal zu, probieren es – und ziehen Ihre Schlüsse für den nächsten Einkauf.

R wie Ruhen lassen

Man lässt Fleisch ruhen, damit der Fleischsaft beim Anschneiden nicht ausläuft. Denn beim Erhitzen ziehen sich die Muskelfasern zusammen und drücken so den Fleischsaft heraus. Lässt man das Fleisch einige Minuten ruhen, dicken Eiweiße den Fleischsaft wieder ein. 5–10-minütiges Ruhen auf einem Rost an einem warmen Ort reicht. In Alufolie eingewickeltes Fleisch kühlt nicht gleichmäßig ab und verdunstendes Wasser kondensiert an der Folie. Dadurch ruinieren wir auch die Fleischkruste.

S wie Sous-vide

Die Vorteile des Sous-vide-Garens sind für mich offensichtlich: Das Gargut wird schon im Garbeutel mit Gewürzen, Kräutern und Ölen aromatisiert. Durch den minimalen Wasseraustritt bleibt das Fleisch saftig und weich, und der ideale Garpunkt lässt sich genauer steuern. Ein Beispiel: Die ideale Kerntemperatur von Rindersteak ist nicht für jeden gleich. Der eine mag es rare (52 °C) der andere medium 56 °C. Diesen genauen Punkt auf einem Grillrost hinzubekommen, der mindestens 250 °C heiß ist, ist eine Leistung.

S wie Sizzle Zone

Dem sous-vide oder auch rückwärts gegarten Fleisch fehlen Röstaromen – nun brauche ich große Hitze auf den Punkt. Dafür ist der Infrarot-Seitenbrenner, die Sizzle Zone, ideal. Bei einer Temperatur über 800 °C erreiche ich schnell meine Röstaromen, ohne dass die Kerntemperatur nach oben geht. Für Grills ohne Sizzle Zone empfehle ich eine auf hohe Temperaturen vorgeheizte Gussplatte.

S wie Steak

Oft hört man, dass ein Steak mindestens 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen werden soll, damit es Raumtemperatur annehmen kann, dadurch keinen Hitzeschock bekommt und saftiger bleibt. Allerdings macht dies spontanes Grillen nahezu unmöglich, und ich frage mich, ob der Schock wirklich weniger groß ist, wenn das Steak mit 20 °C statt mit 5 °C auf den 300 °C heißen Grill gelegt wird ...

Also, wenn ich Lust auf ein Steak habe, nehme ich es aus dem Kühlschrank, würze es mit einer Prise Salz und warte 10–15 Minuten, bis der Grill heiß ist. Dann grille ich das Steak unter stetigem Wenden – alle 25 Sekunden –, bis es eine Kerntemperatur von 55 °C hat. Nun noch eine kleine Ruhepause und dann: Guten Appetit!

U wie Umami

Der Begriff kommt aus dem Japanischen und wird neben süß, sauer, salzig und bitter als der fünfte Geschmackssinn bezeichnet. Er gilt als Oberbegriff für herzhaft, wohlschmeckend fleischig und wird durch glutaminsäurereiche Lebensmittel wie Parmesan oder getrocknete Tomaten ausgelöst.

V wie Vegetarisch

Ich bin überzeugt, dass mehr Menschen öfter vegetarisch essen würden, wenn sie Gemüse besser zubereiten könnten. Der größte Feind vieler Gemüsesorten ist Wasser, da es sie auslaugt. Gemüse besteht zu einem großen Teil aus Wasser – mit ein wenig Geschmack drumherum. Es gilt, das Wasser beim Grillen zu reduzieren, sodass viel Geschmack und Textur übrig bleiben, die man dann mit Salz, Gewürzen und Butter oder Olivenöl unterstreicht.

W wie Wintergrillen

Folgende Dinge sollte man beim Grillen im Winter unbedingt beachten: Bei kalter Witterung ist ein Deckel unabdingbar, um eine brauchbare Temperatur auf dem Grill zu erzeugen und zu halten.

Auch auf das Gas sollte man ein Auge haben. Bei portablen Grills wird oft mit Gaskartuschen gearbeitet, die einen höheren Butananteil haben. Mit dieser Mischung wird Grillen unter 5 °C fast unmöglich. Bei Propangasflaschen ist das kein Problem. Allerdings kann es auch hier passieren, dass die Flasche einfriert, wenn bei einem größeren Grill alle Brenner auf Volldampf laufen. Dafür gibt es Armaturen, mit denen man zwei Flaschen in Reihe schalten kann, sodass der Grill aus beiden Gas zieht.

Bei der Zeitplanung sollte man beachten, dass größere Fleischstücke bei Kälte unter Umständen eine längere Garzeit haben. Um unnötiges Deckellüften zu vermeiden, empfehle ich ein

Kerntemperaturthermometer. Hinsichtlich der Essenswahl bin ich beim Wintergrillen ein Fan von Faustfood – Burger, Wraps, Spieße. Sie sind praktischer, da die Gäste meistens stehen, und sie werden schneller gegessen. Bedenken sollte man auch, dass Saucen in der Kälte fest werden können. Praktisch ist hier eine mit Wärmeakkus (Kühlakkus, die man zuvor in heißes Wasser legt) ausgestattete Kühlbox.

Als Beilage bevorzuge ich warme Komponenten – an einer warmen Folienkartoffel kann man sich auch mal die Finger wärmen. Und Porzellan- oder Glasteller sollte man vorwärmen oder man greift zu Einweggeschirr, zum Beispiel aus Holz oder Zuckerrohr. Für die Getränke funktionieren Sie einen Grill als Hot-Bar um und stellen Töpfe, zum Beispiel mit Glühwein, heißem Caipi oder Fruchtsäften darauf. Ein Dessert darf natürlich auch nicht fehlen. Bratapfel oder gegrillte Banane machen nicht viel Aufwand und sind der krönende Abschluss für ein Wintergrillmenü. Beim Grillen in der dunklen Jahreszeit ist natürlich die Beleuchtung auf dem Grill wichtig. Einige Grills haben sogar eine Innenbeleuchtung und als Zubehör gibt es Strahler, die man am Deckel befestigt. Ansonsten ist es wichtig, dass der Platz um den Grill herum beleuchtet ist. Ich empfehle auch einen Infrarotstrahler als Licht- und Hitzequelle.

X wie Xmas

Auch zu Weihnachten ist Grillen ein Thema. Zum einen kann man begeisterte Griller mit Geschenken – neues Zubehör, interessante Grillbücher, Gutscheine für Grillseminare – glücklich machen. Zum anderen wird in den vorweihnachtlichen Wintergrillseminaren sehr oft gezeigt, wie man eine Weihnachtsgans samt Beilagen auf dem Grill bereitet. Ich bin ein großer Freund von Ente am Spieß. Und auf immer mehr Weihnachtsmärkten findet man den BBQ-Klassiker Pulled Pork. Nicht zu vergessen die Silvester-Grillparty und das neujährliche Jahresangrillen.

Z wie Zubehör

Die Auswahl auf dem Zubehörmarkt ist riesig. Vieles ist meines Erachtens überflüssig, eine kleine Grundausrüstung erfüllt ihren Zweck. Ich trage beim Grillen meistens schwarze Grillhandschuhe aus Latex, denn damit kann ich ganz gut auf dem Grill hantieren. Und meine Grillzangen dürfen nicht zu lang sein, müssen gut in der Hand liegen und dürfen keinen komplizierten Schließmechanismus haben.

MIT HOLZKOHLE ZUR ZIVILISATION

Ich bin überzeugt: Die älteste Art der Speisezubereitung, das Grillen, machte auf Dauer den Unterschied in der Entwicklung von Mensch und Affen – obwohl ich auch da mittlerweile manchmal am Zweifeln bin. Mit der Bändigung des Feuers und beim Rösten frisch erlegter Wildtiere machten die Neandertaler ihre ersten kulinarischen Erfahrungen. Genau aus diesem Grund ist es auch nicht verwunderlich, dass viele von uns heute noch beim Geruch von frisch gegrilltem Fleisch in Ekstase geraten.

VORTEILE DER HOLZKOHLE

Bei den damaligen, ersten Grillversuchen haben unsere Vorfahren schnell mitbekommen, dass das Grillen über dem offenen Feuer nicht so einfach ist und dass das Fleisch schnell verbrennt. Sie kamen aber ebenso fix dahinter, dass sich unverbranntes Holz, das glüht, besser zum Grillen eignet. So begannen sie nach Waldbränden, das zu Holzkohle verkochte Holz zu sammeln. Die Vorteile dieser Holzkohle erkannten sie schnell: Sie war leicht zu transportieren und brannte sauberer, heißer und gleichmäßiger als Holz. Doch bis die Menschen erkannten, wie sie den Prozess des Verkokens selbst kontrollieren können, verging noch eine lange Zeit. Aus meiner Sicht ist klar: Die Holzkohle brachte uns das Rüstzeug für die Zivilisation.

DIE HERSTELLUNG

Gute Holzkohle sollte aus Harthölzern wie Buche oder Eiche hergestellt sein. Nadelhölzer eignen sich weniger, da ihr Harzanteil hoch ist. Mittlerweile gibt es diverse Methoden zur Herstellung von Grill-Holzkohle. Nachfolgend sollen einige davon erläutert werden.

1. Die Verkohlung von Holz in Meilern und/oder Haufen:

Hier erhitzt man das Holz in geschlossenen halbkugelförmigen Erdhügeln ohne Luftzufuhr. Ich stamme aus dem Harz, wo man noch regelmäßig diesem alten Handwerk nachgeht. Und ich muss sagen: So ein rauchender Meiler im Wald hat schon etwas Ursprüngliches. Auch wenn der Köhler mit rußgeschwärztem Gesicht berichtet, dass er eine Woche lang Tag und Nacht am Meiler gewacht hat. Er muss aufpassen, dass der Meiler nicht zu viel Luft bekommt, damit das Holz nicht verbrennt. Das erkennt er am aufsteigenden Rauch. Wenn der Rauch weiß ist, verkocht das Holz gleichmäßig, aber sobald der Rauch blau wird, brennt das Holz, und er muss die Luftzufuhr im Meiler drosseln. So ursprünglich diese Methode auch ist, so hat sie doch auch Nachteile: Beim Verkoken des Holzes entstehen im Meiler Teer und Holz-essig, welche in den Boden sickern und sich teilweise auch noch in der Holzkohle befinden. Diese Holzkohle raucht beim Grillen.



2. Herstellung im Retortenverfahren:

Kurz gesagt bezeichnet dieses Verfahren die Verkohlung von Holz in geschlossenen Gefäßen, die von außen – ohne Luftzufuhr – geheizt werden. Hier nun die Herstellung im Detail: Bei der Herstellung im Retortenverfahren – einmalig in Deutschland vom Grill-Holzkohle-Hersteller proFagus angewendet – wird das Holz über einen Zeitraum von etwa zwei Jahren gelagert und dann getrocknet, bis sein Wassergehalt unter 20 % liegt. Dieses Holz wird über Fließbänder in die Retorte gefüllt und dort unter Luftausschluss kontrolliert auf mindestens 275 °C erhitzt. Dann steigt die Temperatur bei der Verkokung von allein weiter bis auf etwa 500 °C. Die Grillkohle aus der Retorte hat nach Angaben des Herstellers einen Kohlenstoffgehalt von über 80 %. Zur Weiterverarbeitung wird die Holzkohle nach Größen sortiert. Größere Stücke kommen in 10–15-kg-Säcke. Sie sind für die Gastronomie oder andere Großverbraucher gedacht. Die kleinen Stücke werden für den privaten Endverbrauch in 2,5–6-kg-Säcke gefüllt.

Die Vorteile: Giftige Stoffe, die bei der Verkohlung von Holz entstehen, werden herausgefiltert. Das heißt, die anfallenden Nebenprodukte (Teer, Holzessig, Raucharomen usw.) können weiterverarbeitet werden, und die Grill-Holzkohle bleibt frei von giftigen Stoffen.

Der Staub und die kleineren (2 cm) Holzkohlestücke, die bei diesem Verfahren übrig bleiben, werden zur Herstellung von Grillbriketts verwendet: Die Mischung wird gemahlen, mit einem natürlichen Binde-mittel – oft ist es Getreidestärke – vermischt, in Formen gepresst und 3 Stunden bei 80 °C gebacken. Diese Briketts brauchen zwar im Vergleich zur Holzkohle etwas länger zum Entzünden, halten die Hitze aber länger. Gute Holzkohle und Briketts verbrennen nahezu rauchfrei. Lediglich beim Anzünden der Briketts bildet sich etwas Rauch, hervorgerufen durch die Verbrennung des Bindemittels.

Wichtig ist zudem: Wo Grillkohle draufsteht, ist nicht immer Holzkohle drin. Einige Anbieter stellen auch Grillkohle aus Braunkohle her. Auf dem Markt gibt es viele Anbieter von Holzkohle. Der größte Anteil der Holzkohle – über 90 % – wird importiert.

Paraguay, Polen und Argentinien spielen dabei die Hauptrolle. Weiterhin ist aus verkokten Kokosnussschalen hergestellte Holzkohle nicht mehr vom Markt wegzudenken.

HOLZKOHLE VERSUS BRIKETT

Diskussionen über die Verwendung von Grillkohle oder Briketts sind gang und gäbe. Da werden die Vorteile der Grillkohle – sie brennt schneller, heißer und sauberer – mit denen von Briketts verglichen. Viele Grillkohle-Anhänger sind auch überzeugt davon, dass Buche, Mesquite, Eiche oder Birke beim Grillen etwas von ihrem Aroma an das Gargut abgeben. Demgegenüber schwören die Brikettfans auf die stetige, lang anhaltende Wärme. Auf den Briketts bildet sich nach einer Weile eine Ascheschicht, welche die Glut etwas isoliert. Sie verbrennt dadurch kühler, aber auch langsamer und länger.

Die meisten Fehler beim Grillen mit Holzkohle werden dann gemacht, wenn man den Sack in der Hand hat und auflegen will. Zu diesem Zeitpunkt muss man sich entscheiden: »Will ich schmieden oder grillen?« Viele Griller – egal ob sie Holzkohle oder Briketts bevorzugen – legen einfach zu viel auf und entfachen ein Schmiedefeuer. Fix legen sie in Öl marinierte Steaks und Würstchen auf den Grill, und das Feuerwerk kann losgehen. Fett tropft in die Höllenglut, entzündet sich und heizt als weitere Hitzequelle ordentlich ein. Diese Steaks sind entweder furztrocken oder außen schwarz und innen roh. In solchen Fällen empfehle ich Anzündkamine, in denen die Kohle oder Briketts vorglühen und anschließend auf dem Grill besser dosiert eingesetzt werden können.

Ich persönlich heize immer erst mit Holzkohle an, mit der ich ohne Probleme 1 Stunde grillen kann. Sollte es doch länger dauern, lege ich Briketts nach. Dann habe ich genug Hitze für die nächsten 3–4 Stunden.

WIE STEUERT MAN DIE HITZE AUF DEM GRILL?

Nun mag sich so mancher die Frage stellen: Wie steuere ich die Hitze meines Holzkohlegrills? Da gibt es ein paar Tricks: Sobald die Temperatur sinkt, die unteren Belüftungsschlitze – jeder brauchbare Kugelgrill sollte welche haben – öffnen. Damit mehr Sauerstoff an die Glut kommt, kann man auch die Kohlen schüren und von der Ascheschicht befreien. Keinesfalls sollte man voreilig nach dem Holzkohlesack greifen und nachlegen. In den meisten Fällen reicht es aus, die Luftzufuhr zu erhöhen. Falls die Temperatur nicht steigt, ist es empfehlenswert, Kohle in einem Anzündkamin vorzuglühen und dann nachzulegen.



Sollte die Kohle zu heiß geworden sein, die Sauerstoffzufuhr im Grill drosseln. Mit diesem System der regulierten Luftzufuhr können erfahrene Griller den Holzkohlegrill fast auf das Grad genau steuern. Es ist Übungssache, mit der verzögerten Reaktion des Abkühlens und Aufheizens von Holzkohle optimal umgehen zu können. Dabei sind auch Faktoren wie die Außentemperatur, die Qualität der Holzkohle und die Windverhältnisse zu berücksichtigen.

DAS TYPISCHE AROMA

Zurück zum Geschmack der zu Holzkohle verkochten Hölzer. Sobald die Flammen auf dem Grill verloschen sind und die Holzkohle glüht, ist alles verbrannt, was Geschmack an das Grillgut abgeben könnte. Alle Aromastoffe, die je im Holz waren, haben sich in Rauch aufgelöst, bevor das Grillgut den Rost überhaupt berührt hat. Was jetzt im Grill liegt – egal ob Holzkohle oder Briketts –, ist blanker glühender Kohlenstoff, welcher keine Aromen abgeben kann.

Aber was ist denn nun das typische Grillaroma beim Grillen mit Holzkohle? Rein wissenschaftlich betrachtet gibt es dieses Aroma nicht. Was beim Grillen verführerisch riecht und einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, sind die Fleischsäfte und Fette, die auf die Kohlen oder heißes Metall tropfen und dort verbrennen. Dort laufen beim Verdampfen der Proteine, Öle, Zucker etc. viele komplexe chemische Reaktionen ab. Die entstehenden Verbindungen ziehen dann als Dampf über das Grillgut und verleihen diesem den unvergleichlichen Geschmack.

GAS ODER HOLZKOHLE?

Komfort gegen Leistung ist das eigentliche Thema bei diesem Vergleich. Holzkohleglut wird heißer als die üblichen Gasbrenner. Gasbrenner brennen zwar sauberer mit einer leicht bläulichen Flamme bei deutlich heißeren Temperaturen von 1.500–2.000 °C. Aber sie geben die meiste Hitze an die Luft ab, die nach oben steigt, den Grillrost aufheizt und im Vorbeiströmen das Gargut erwärmt. Diese heiße Luft bringt nicht die Hitze, um ein Steak zu bräunen. Wenn Holzkohle richtig glüht, gibt sie Strahlungshitze im Bereich von 1.000 °C ab. Bei Holzkohle und bei modernen Gasgrills sprechen wir von Infrarotstrahlung.

Über den meisten Gasbrennern gibt es aus diesem Grund Lavasteine und ein Wärmeleitblech, die die Energie aufnehmen und als Strahlungshitze abgeben. Die Bleche und Lavasteine werden aber nicht so heiß, dass sie glühen können. Mit diesem Wissen im Hinterkopf hat sich der Grillhersteller Napoleon entschlossen, bei einigen Modellen einen sogenannten Sizzle-Zone-Infrarotbrenner einzubauen, bei dem das Gas durch viele kleine Löcher in einer Keramikplatte strömt. Das Gas wird entzündet, und die bis zu 2.000 °C heißen Verbrennungsgase geben die Hitze an die Keramikplatte ab, welche dann nach etwa 2 Minuten glüht. Da aber bei dem Prozess immer noch ein Großteil der Hitze an die Luft abgegeben wird, liegt die Temperatur auf so einer Sizzle Zone bei etwa 800 °C. Der erfahrene Griller benötigt solche hohen Temperatur nur punktuell, um rasch Röstaromen zu erzeugen. Ich gare die meiste Zeit mit niedrigeren Temperaturen, und da kommen eindeutig die Vorteile eines modernen Gasgrills zum Einsatz, bei dem ich die Temperatur im Grillraum von 80 °C bis über 400 °C innerhalb von

Minuten steuern kann. Wer beide Grillarten, Gas und Holzkohle, kombinieren möchte, für den bietet die Firma Napoleon einen Holzkohleeinsatz aus Guss an, den man über den Gasbrennern platziert. Die Gasflamme entzündet die Holzkohle, die auf einer Seite des Grills große Strahlungshitze bringt.

DER GRILLKAUF

Da Sie dieses Buch in der Hand halten, gehe ich davon aus, dass Sie sich ein Gerät anschaffen möchten, mit dem man die Rezepte nachgrillen kann. Alle Rezepte in diesem Buch lassen sich mit den meisten modernen Gasgrillgeräten problemlos zubereiten, mit einem Holzkohlegrill kann es etwas kniffliger werden.

Sie möchten sich einen Holzkohlegrill anschaffen? – Vielleicht überlegen Sie doch noch mal, ob es nicht ein Gasgrill werden soll? Folgende Gründe sprechen für Holzkohle:

- Ihrer Frau ist Gas nicht ganz geheuer und zu gefährlich. Sie sollten wissen: Die meisten Unfälle passieren beim Grillen mit Holzkohle.
- Sie haben keine Nachbarn, die Sie mit Rauch belästigen könnten.
- Sie haben viel Zeit, der Kohle beim Anbrennen zuzuschauen. Zusatznutzen: Asche aus reiner Buchenholzkohle ist ein prima Blumendünger.
- Sie hassen spontanes Grillen à la »Mann kommt von der Arbeit nach Hause und macht sich mal fix was auf dem Grill«.
- Sie lieben das ursprüngliche Grillen mit dem Akt des Feuerentzündens und die Vorstellung, dass Sie als Häuptling der Sippe frisch erlegtes Wildbret auf dem Grill zubereiten. Übrigens: In der Steinzeit hüteten meist die Frauen das Feuer.

Wenn Sie dennoch von Holzkohle überzeugt sind, sollten Sie darauf achten, dass der Grill einen Deckel mit Thermometer und einen abnehmbaren Aschekasten besitzt. Zudem sollte der Grill oben und unten Lüftungsschlitze zur Temperaturregelung haben und mit einem Gussrost ausgestattet sein. Gute Modelle gibt's ab etwa 300 Euro.

DER GASGRILL