

MANUEL WEYER

WEBER'S



GRILLEN AUF DEM BALKON

GROSSE GRILLMOMENTE AUF KLEINEM RAUM



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Autor: Manuel Weyer

Projektleitung: Dr. Maria Haumaier

Lektorat & Redaktion: Karen Dengler, Werkstatt München

Korrektur: Cornelia Greiner für Werkstatt München

Umschlaggestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, Stephanie Reindl, München

Rezepte & Foodstyling: Manuel Weyer, Mainz

Gestaltung: Anja Dengler, Werkstatt München

eBook-Herstellung: Maria Prochaska

 ISBN 978-3-8338-9186-1

1. Auflage 2023

Bildnachweis

Illustrationen: Marion Feldmann; Fornfest, Aachen

Fotos: Mathias Neubauer, Jamieson Mulholland, KME GmbH,
Klaus Einwanger

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-9186 03_2023_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Garantie



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

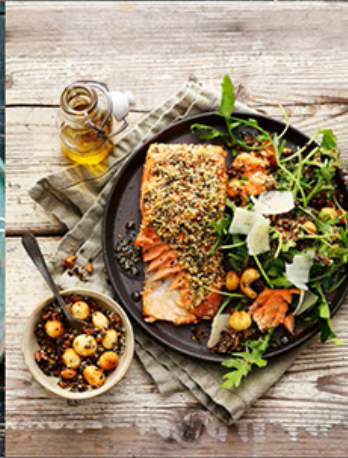
81675 München

www.gu.de

Dieses Buch gibt die Meinung des Autors wieder. Es soll Informationen zum Thema des Buches liefern, stellt aber keinerlei professionelle Dienstleistung seitens des Autors und des Verlags dar. Der Autor und der Verlag übernehmen keinerlei Verantwortung und Haftung für etwaige Schäden oder Risiken, persönliche und andersartige, die als direkte oder indirekte Folge des Gebrauchs und der Anwendung irgendeines der Inhalte dieses Buches auftreten.

Hinweis zur Verwendung von Aluminiumfolie

Salz- oder säurehaltiges Grillgut sollte keinen direkten Kontakt mit Alufolie haben, denn Salz und Säure lösen Aluminium an und übertragen es auf das Grillgut. Das Grillgut deshalb zunächst in Backpapier und dann erst in Alufolie wickeln.





VORWORT

WILLKOMMEN AUF BALKON UND TERRASSE

KLEINE FLÄCHE - GROSSER GENUSS

Große Momente auf kleinem Raum kennen und lieben wir! Orte, wo wir mit unseren Herzensmenschen eine

wunderbare Zeit verbringen und Freude und Wohlbefinden teilen können.

In diesem Buch möchte ich solche Momente und meine Begeisterung fürs Grillen mit euch teilen. Gemeinsamen Genuss zu erleben ist auch auf kleinem Raum möglich, und wenn alle ein wenig zusammenrücken, schafft das meist großartige, intensive Begegnungen.

Grillen auf dem Balkon oder der Terrasse bedeutet meist aber auch, dass der nächste Hausbewohner nicht weit entfernt ist. Rauchschwaden oder intensive Grillgerüche tragen nicht eben zum Nachbarschaftsfrieden bei. Verwendet deshalb bitte keinen Holzkohlegrill, sondern am besten einen Elektro- oder auch Gasgrill. Wer seine Nachbarn zudem über das geplante Grillevent informiert, den Lärmpegel in Grenzen hält und die Nachtruhe respektiert, der wird mit dem Wohlwollen seiner Mitbewohner rechnen können.

Bevor es dann losgeht, stellt ihr euch sicherlich die Frage, was ihr auf einem kleinen Grill denn zubereiten könnt, wenn mal mehr Gäste kommen. Und wie war das noch mit direkter und indirekter Hitze? Was lässt sich vorbereiten und was sollte man erledigt haben, kurz bevor die Gäste kommen? Mit diesen und vielen weiteren Themen habe ich mich in diesem Buch beschäftigt, und ich hoffe, euch die allermeisten Fragen beantworten zu können. Eine Message ist klar: Wir grillen auf einem kleinen Grill: raffiniert, unkompliziert und abwechslungsreich. Es gibt Klassiker, aber auch jede Menge Neues, und Vegetarier und Veganer kommen ebenfalls nicht zu kurz.

Ich wünsche euch, dass ihr mit den Gerichten aus diesem Buch fantastische Momente festhalten und

immer wieder neu schaffen könnt. Egal wie viel Raum
ihr habt, egal wie groß euer Grill ist.

Eine genussvolle Zeit wünscht euch
Manuel Weyer

VORBEREITUNG

DEN GRILL VORBEREITEN

Gerade beim Grillen auf kleinem Raum sollte man zwischendrin mal nach dem Rechten sehen, selbst wenn der Grill schon immer an ein und demselben Platz steht.

Grundsätzlich solltet ihr, egal ob ihr einen Elektro-, Gas-, Pellet- oder Holzkohlegrill habt, den Grill ausschließlich im Freien verwenden. Auch wenn es natürlich sehr verführerisch ist, gerade mit einem kleinen Elektrogrill, der doch so super unter der Dunstabzugshaube auf dem Herd Platz finden könnte, ein Indoor-Grillvergnügen zu veranstalten, zumal bei miesem Wetter. Keine gute Idee! Auch ein Elektrogrill ist ein „Hochleistungssportgerät“ mit entsprechend hohen Temperaturen und ist für den Indoorgebrauch nicht zugelassen. Dazu kommen Gerüche, die über Stunden oder gar Tage in eurer Wohnung hängen bleiben.

1 Der Grill darf nur im Freien verwendet werden und muss einen sicheren Stand haben. Er sollte so aufgestellt sein, dass ihr rundherum genug Platz habt, um den Deckel zu öffnen und Verfärbungen durch die Abstrahlhitze an Fassaden oder Mauern vorzubeugen. Auch ein Kontakt mit entflammenden Materialien (Vorhänge, Trennwände usw.) muss ausgeschlossen sein.

2 Beim Grillen im Freien mit einem Elektrogrill sollte zur Verlängerung ein Feuchtraumkabel verwendet werden. Beim Grillen mit einem Gasgrill muss die Gasflasche sicher und aufrecht stehen, und ihr solltet gemäß Bedienungsanleitung eine Sichtprüfung der einzelnen Komponenten durchgeführt haben.

3 Vor dem Zünden oder dem Einstellen der Temperatur wird der Deckel geöffnet, um sicherzustellen, dass der Grill gereinigt ist und keine weiteren Tools wie etwa Handschuhe oder Grillzange im Inneren aufbewahrt wurden.

Achtet darauf, dass der Grill ordentlich vorgeheizt ist. So vermeidet ihr das Ankleben von Grillgut, und mögliche Rückstände können danach einfach abgebürstet werden. Beim Grillen über einen längeren Zeitraum müsst ihr beim Elektrogrill nichts weiter berücksichtigen. Bei einem Gasgrill solltet ihr vorher die Füllmenge der Gasflasche überprüfen und gegebenenfalls eine Ersatzflasche besorgen.

Temperaturbereiche beim Grillen

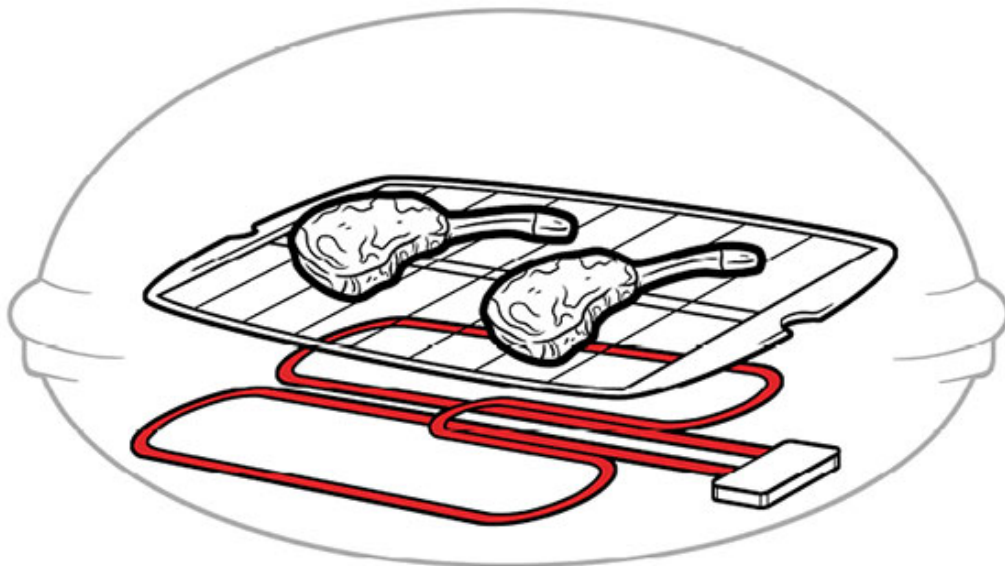
110–125 °C	sehr schwache Hitze – Pulled Pork, Ribs, Brisket
125–140 °C	schwache Hitze – Würstchen, Sandwiches, Burger Buns, Obst
140–150 °C	schwache bis mittlere Hitze – Lachs-Planke, Fisch, ganze Fleischstücke
150–180 °C	mittlere Hitze – Geflügel, Dessert/Kuchen, festes Gemüse
180–220 °C	mittlere bis starke Hitze – wasserhaltiges Obst, Brot, Spieße
220–250 °C	starke Hitze – Pizza, Flammkuchen, Anbraten von hellem Fleisch
250–290 °C	sehr starke Hitze/Searing – scharfes Anbraten von dunklem Fleisch (Searing)
290 °C +	volle Hitze – Reinigung des Grillrosts

GRILLTECHNIK

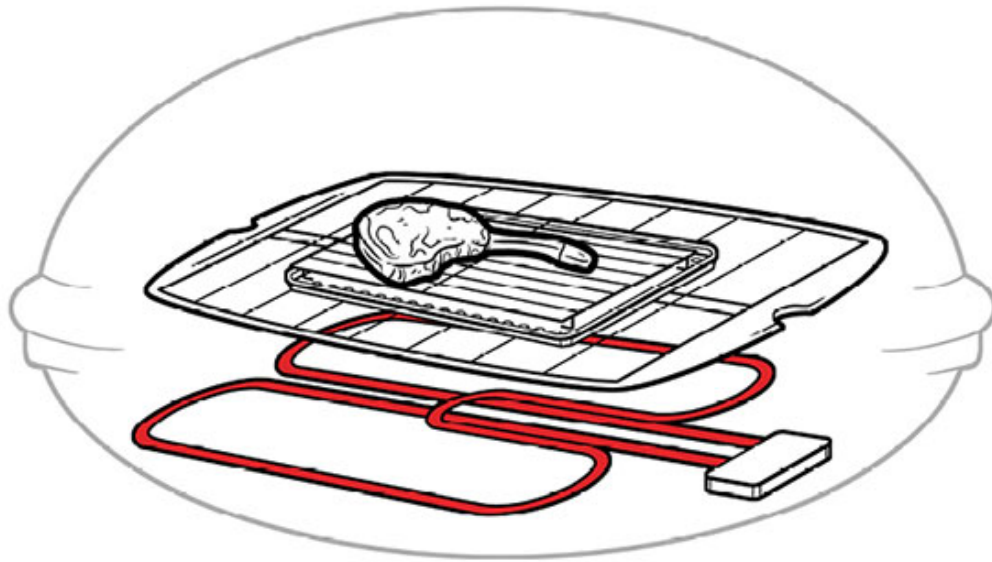
AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN!

Der Grill ist windgeschützt und trocken aufgestellt, er wurde auf die gewünschte Zieltemperatur gebracht und die Zutaten sind vorbereitet. Bevor ihr jetzt aber munter drauflosgrillt, gibt es hier noch eine kurze Auffrischung zum Thema Grilltechniken mit einem kleinen Grill.

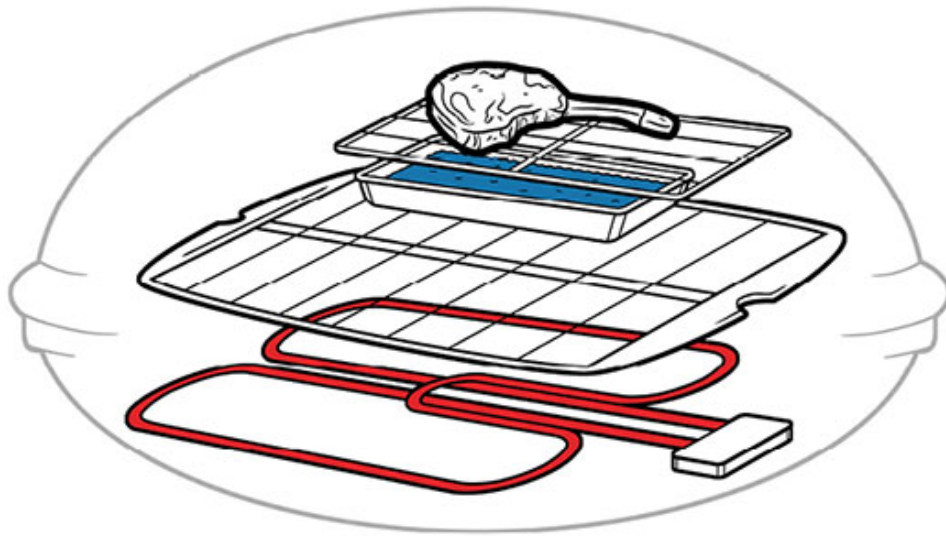
ELEKTRO- UND GASGRILL MIT EINEM TEMPERATURREGLER



Direkte Hitze: Bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut. Der Regler ist an, der Grill wird auf die gewünschte Zieltemperatur gebracht und das Grillgut dann direkt auf den Rost gelegt und gegrillt.

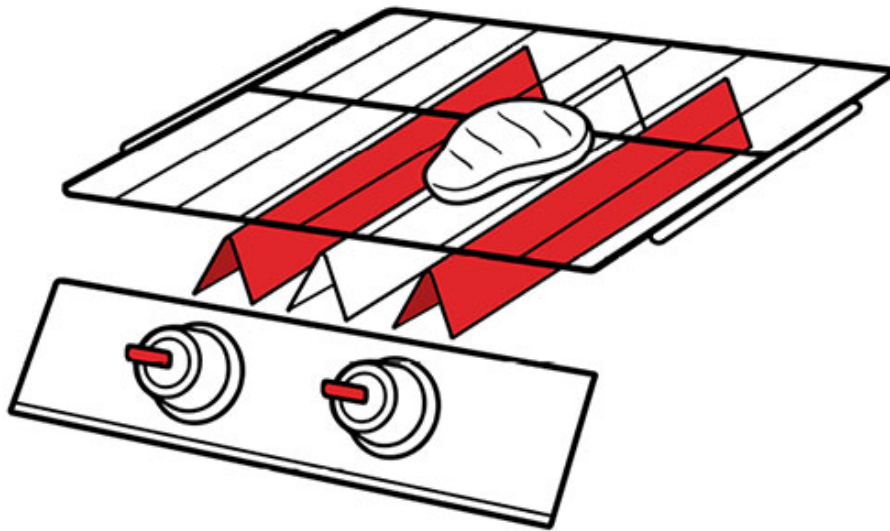


Indirekte Hitze (A): Nach dem direkten Angrillen auf dem heißen Rost wird das Grillgut auf einen Bratenrost mit Hitzeschild gelegt und kann so indirekt weitergegrillt werden. Bei Grills mit zwei Reglern kann man einen Regler auf null stellen und grillt nach dem direkten Angrillen in diesem Bereich indirekt weiter. Da der aufgeheizte Grillrost aber auch hier zunächst die Hitze unmittelbar ans Grillgut überträgt, empfiehlt sich ebenfalls ein Bratenrost mit Hitzeschild.

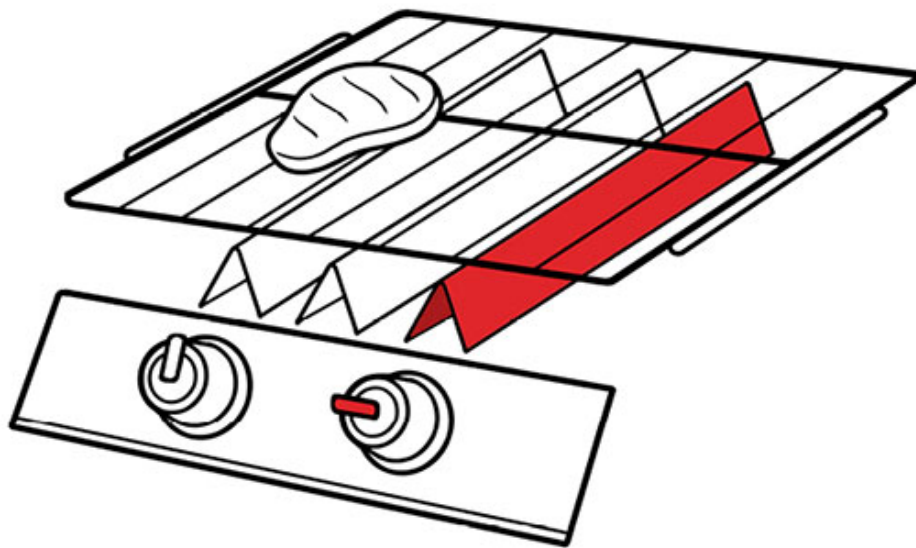


Indirekte Hitze (B): Je nach Grillmodell ist eine weitere Variante des indirekten Grillens die Verwendung des Ablagerostes, auf dem das Grillgut platziert wird und unter dem eine mit Wasser gefüllte Alu-Tropfschale steht. Sie fängt überschüssiges Fett auf, sorgt für Feuchtigkeit im Garraum und lässt das Grillgut nicht so schnell weitergaren. Oder man bereitet zartes Grillgut auf festem Grillgut zu. So könnt ihr z. B. Forellen auf Wurzelgemüse grillen (s. [≥](#)), ohne dass der Fisch am Rost anklebt. Das Gemüse braucht etwas höhere Temperaturen und ist dann gleichzeitig mit dem Fisch fertig.

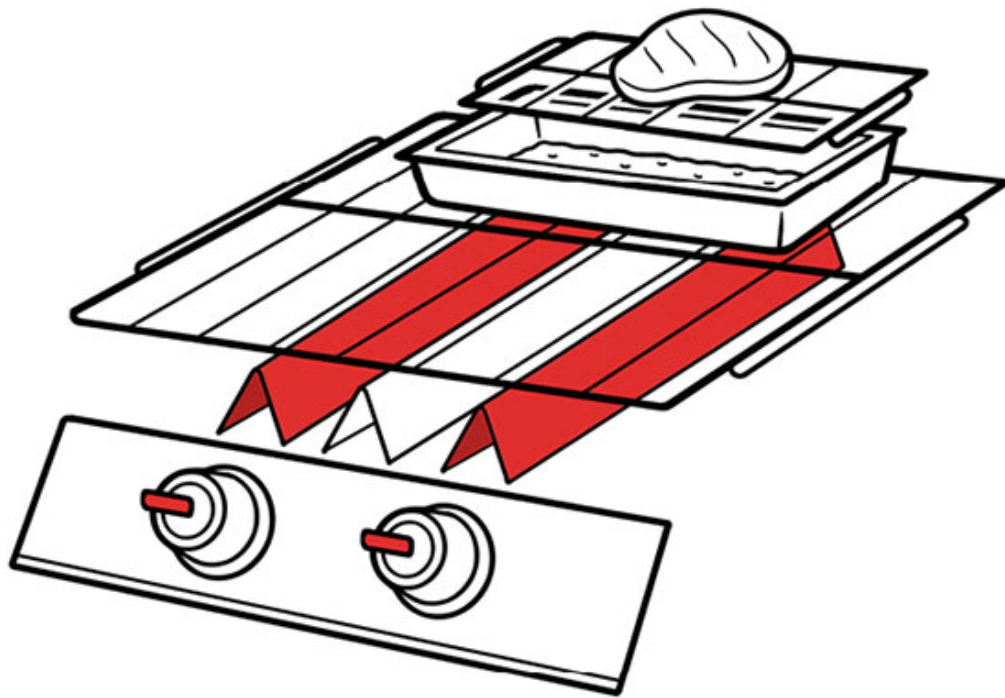
GASGRILL (AB ZWEI TEMPERATURREGLERN)



Direkte Hitze: Bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut. Die Regler sind an, der Grill wird auf die gewünschte Temperatur gebracht und das Grillgut auf dem Rost über den angeschalteten Brennern platziert. Beim Grillen mit der Sear Zone, falls vorhanden, den zusätzlichen Brenner einschalten.



Indirekte Hitze (A): Bedeutet, dass das Grillgut auf dem Rost seitlich neben dem eingeschalteten Brenner liegt. Nach dem Vorheizen lässt man nur einen Brenner an. Wo das Grillgut platziert wird, ist der Brenner aus und der Regler steht auf null. Je nach Anzahl der Brenner des jeweiligen Gasgrills variieren die Möglichkeiten zum indirekten Grillen.



Indirekte Hitze (B): Bei dieser indirekten Grillmethode sind die Brenner auf die gewünschte Grilltemperatur eingestellt, das Grillgut wird auf den Ablagerost gelegt. Eine Auffangschale, bei fettreichem Grillgut zu einem Drittel mit Wasser gefüllt, steht darunter. Vorteil dieser Methode ist, dass das Grillgut mit indirekter Hitze gegrillt wird und weitere Zutaten über direkter Hitze zubereitet werden können.

ORGANISATION

ORGANISATION AUF DEM GRILL

NACHEINANDER VERSCHIEDENE GERICHTE GRILLEN

Anstelle von zwei oder vier Leuten haben sich noch ein paar mehr zur Grillsession angemeldet, und ihr werdet unsicher, ob der kleine Grill für so viele Gäste ausreicht? Eines vorweg: Ja, auch für eine größere Runde zu grillen ist auf einem kleinen Grill machbar, wenn ihr euch vorher ein wenig organisiert.

1 CLEVER WÄHLEN UND EINKAUFEN

Wenn ihr verschiedene Gerichte in der Abfolge eines Menüs oder nacheinander grillen möchtet, solltet ihr Rezepte wählen, die eine ähnliche Zutatenliste haben. Faustregel: Nicht mehr als 20 Zutaten auf der Einkaufsliste!

2 DEN ABLAUF PLANEN

Bei vielen Gästen ist Planung das A und O. Dazu solltet ihr die Rezepte genau durchlesen und die Zubereitungs-, Grill- und Ruhezeiten, die jeweils angegeben sind, in eure Planung mit einbeziehen. In den meisten Fällen lässt sich einiges bereits am Vortag oder zumindest Stunden vorher vorbereiten.

3 GRILLTOOLS

Gerade beim Handling von kleinerem Grillgut, beim Grillen für viele Gäste oder von zarteren Zutaten helfen euch Tools. Die Top drei sind: gusseiserne Grillpfanne, Zedernholzbrett und BBQ Keramik-Backform. Langstielige Grillzangen, Grillwender und Grillhandschuhe sowie gute Messer gehören ebenfalls zum Einmaleins erfolgreichen Grillens.

4 GERICHTE MIT ÄHNLICHEN GRILLTEMPERATUREN WÄHLEN

Ähnliche Grilltemperaturen haben den Vorteil, dass ihr zum Grillen verschiedener Gerichte in der von euch geplanten Zeit bleibt. Sie tragen außerdem zur Qualität eures Grillguts bei, da ihr es keinen größeren Temperaturschwankungen aussetzt. Und energieeffizienter ist es auch noch!

5 DIE GESAMTGRILLDAUER PLANEN

Auch wenn Zubereitungs- und Grillzeiten klar sind, solltet ihr ebenso die Zeit zum Vorheizen des Grills mit einplanen. Dabei gilt: Je kleiner der Grill und je höher seine Leistung, umso schneller ist er auf Betriebstemperatur. Aber: Je kälter es draußen ist, desto länger braucht er zum Vorheizen. Auch häufiges Öffnen des Deckels beeinflusst die Grilledauer, da der Grill immer wieder auf Zieltemperatur gebracht werden muss.

6 RUHEZEITEN BERÜCKSICHTIGEN

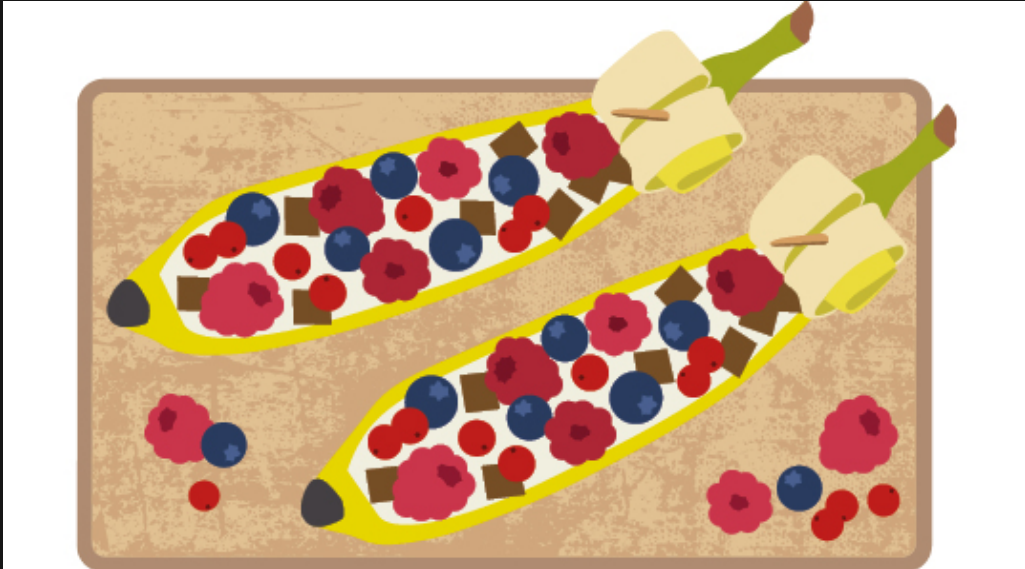
Die Ruhezeiten von Fisch, Fleisch und Geflügel steigern nicht nur die Qualität eures Grillguts, sondern ihr könnt in dieser Zeit auch noch Kleinigkeiten am Grill oder am

Tisch erledigen. Zum Ruhenlassen oder Warmhalten eignen sich Isolierboxen oder der Backofen in der Küche (40–50 °C Ober-/Unterhitze).

7 RUHE BEWAHREN

Hektik am Grill hilft euch nicht weiter. Ungeduld und zu hohe Temperaturen ruinieren euer Grillgut. Grillt mit geschlossenem Deckel, vertraut eurem Grill und bleibt entspannt. Was soll schon schiefgehen!

MEHRERE GERICHTE AUF EINEM KLEINEN GRILL ZUBEREITEN



1 Desserts wie Tartes, Pies und Kuchen könnt ihr fast komplett vorbereiten und nach dem Hauptgang nur noch mal warm machen. Früchte und andere schnelle Desserts lassen sich bis auf wenige Ausnahmen vollständig vorbereiten und nach dem Hauptgang blitzschnell grillen.



2 3-4 cm dicke Steaks brauchen länger auf dem Grill als zartes Gemüse oder eine schnelle Beilage. Zu Beginn kann man mit höheren Temperaturen mit den Steaks starten, dann ist der Grill ordentlich vorgeheizt, und später lässt sich dann mit einer einheitlichen Temperatur grillen.



3 Das Gemüse in einem gusseisernen Tool zubereiten. Das erleichtert das Handling, weil Gusseisen gut die Hitze speichert und man später alles noch einmal problemlos erwärmen kann. Die Steaks werden weitergegrillt, ohne die Grilltechnik zu ändern.



4 Die Steaks befinden sich in der Ruhephase und die Beilage ist fertig vorbereitet. Beilagen mit kürzerer Grilldauer lassen sich gut auch nach dem Servieren der Vorspeise zubereiten. Die Vorspeise kann in einem durchgegrillt und serviert werden.

TIPP

Ihr könnt Nüsse auch auf einem kleinen Grill selbst räuchern. Dazu braucht ihr eine Räucherschnecke und Räuchermehl. Stellt eine flache Schale mit Nüssen in den ausgeschalteten Grill, entzündet das Räuchermehl in der Schnecke, stellt sie in den Grill und räuchert die Nüsse bei geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Intensität. Auch Käse, Fisch, Würste usw. lassen sich so perfekt kalträuchern.



BANANEN-TOFFEE MIT SOMMERBEEREN

Toffees oder Schokoladenbonbons eignen sich für diese Zubereitungsform besonders gut, da sie einen hohen Sahne-, Schokoladen- oder Buttergehalt haben und somit einen niedrigen Schmelzpunkt.

FÜR 4 PERSONEN

4 Bananen

Saft von 1 Zitrone

125 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)

4 Toffees oder Schokobonbons

4 EL geröstete Mandelkerne

Puderzucker zum Darübersieben

ZUBEHÖR

4 Zahnstocher (mind. 30 Min. gewässert)

1 Räucherbrett aus Zedernholz (mind. 1 Std. gewässert)



VORBEREITUNG

10-15 Min. zubereiten



GRILLZEIT

15-20 Min.



GRILLMETHODE

direkte Hitze



vegetarisch

1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Das Räucherbrett auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 5–8 Min. angrillen.

2 Sobald das Brett zu knistern beginnt und sich leichter Rauch entwickelt, das Brett vom Grill nehmen und wenden.

3 Die Schale der Bananen auf der Oberseite auf beiden Seiten mit einem Abstand von ca. 2 cm von unten nach oben einschneiden. Die Schale jeweils unten behutsam durchtrennen, in Richtung Strunk aufrollen und mit je 1 gewässerten Zahnstocher fixieren.

4 Das Bananenfruchtfleisch quer einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Bananen mit Zitronensaft beträufeln, dabei die Enden leicht zusammendrücken. Für einen besseren Stand der Bananen gegebenenfalls die gekrümmten Unterseiten begradigen. Dafür einen 5 mm dicken Boden abschneiden.

5 Die Bananen auf das Räucherbrett setzen. Die Beeren verlesen, kurz kalt abbrausen und trocken tupfen. Toffees oder Bonbons vierteln. Die Stücke in den Einschnitten platzieren und die Beeren darauf verteilen.

6 Das Brett auf den Grillrost legen und die Bananen bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen. Anschließend vom Grill nehmen, mit Mandeln bestreuen, etwas Puderzucker darübersieben und sofort servieren.