

WEBER'S CAMPING GRILLEN

MANUEL
WEYER

MIT DEM GRILL
UNTERWEGS



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: © 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
Grillparzerstraße 12, 81675 München

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER
VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise,
sowie Verbreitung nur mit schriftlicher Genehmigung des
Verlages. Die automatisierte Analyse des Werkes, um
daraus Informationen insbesondere über Muster, Trends und
Korrelationen gemäß § 44b UrhG (»Text und Data Mining«)
zu gewinnen, ist untersagt.

www.gu.de/kontakt | hallo@gu.de

ISBN 978-3-8338-9842-6
1. Auflage 2025

GuU 8-9842 02_2025_02

DIE BÜCHERMENSCHEN HINTER DEM PROJEKT

Verlagsleitung: Eva-Maria Hege

Projektleitung: Lena Buch

Lektorat und Redaktion: Karen Dengler, Werkstatt München

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger,
Stephanie Reindl, Anika Neudert, München

eBook-Herstellung: Liliana Hahn

BILDNACHWEIS

Coverabbildung: Mathias Neubauer, Selingenstadt
Illustrationen: Marion Feldmann, Fornfest, Aachen
Fotos: Mathias Neubauer, Selingenstadt; WEBER;
WEBER/Elliot Ross; iStock/Bernadobodo;
iStock/LuckyBusiness

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.

WERDE TEIL DER GU-COMMUNITY

Du und deine Familie, dein Haustier, dein Garten oder einfach richtig gutes Essen.

Egal, wo du im Leben stehst: Als Teil unserer Community entdeckst du die neuesten GU-Bücher als erstes, du genießt exklusive Leseproben und wirst mit wertvollen Impulsen und kreativen Ideen bereichert.

Worauf wartest du? Sei dabei! www.gu.de/gu-community

 www.instagram.com/gu.verlag/

 www.facebook.com/gu.verlag

 hallo@gu.de

 de.pinterest.com/guverlag/

 de.linkedin.com/company/gräfe-und-unzer-verlag-gmbh

 www.youtube.com/user/gubuchvideo



WARUM UNS DAS BUCH BEGEISTERT

Ob spannender Adventure-Trip oder entspannter Wohnmobil-Urlaub: Mit den Weber-Grillrezepten kommen alle Camping-Fans kulinarisch voll auf ihre Kosten.

Eva-Maria Hege, Verlagsleitung

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wie wunderbar, dass du dich für ein Buch von GU entschieden hast! In unserem Verlag dreht sich alles darum, dir mit gutem Rat dein Leben schöner, erfüllter und einfacher zu machen. Unsere Autorinnen und Autoren sind echte Expertinnen und Experten auf ihren Gebieten, die ihr Wissen mit viel Leidenschaft mit dir teilen. Und unsere erfahrenen Redakteurinnen und Redakteure stecken viel Liebe und Sorgfalt in jedes Buch, um dir ein Leseerlebnis zu bieten, das wirklich besonders ist. Qualität steht bei uns schon seit jeher an erster Stelle – jedes Buch ist von Büchermenschen für Buchbegeisterte gemacht, mit dem Ziel, dein neues Lieblingsbuch zu werden.

Deine Meinung ist uns wichtig, und wir freuen uns sehr über dein Feedback und deine Empfehlungen – sei es im Freundeskreis oder online.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

P.S. Hier noch mehr GU-Bücher entdecken: www.gu.de

WICHTIGER HINWEIS

Die Gedanken, Methoden und Anregungen in diesem Buch stellen die Meinung bzw. Erfahrung des Verfassers dar. Sie wurden vom Autor nach bestem Wissen erstellt und mit größtmöglicher Sorgfalt geprüft. Sie bieten jedoch keinen Ersatz für persönlichen kompetenten medizinischen Rat. Jede Leserin, jeder Leser ist für das eigene Tun und Lassen auch weiterhin selbstverantwortlich. Weder Autoren noch

Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im Buch gegebenen praktischen Hinweisen resultieren, eine Haftung übernehmen.



EINLADUNG ZU GENUSS UND ABENTEUER

Mit einem tragbaren Grill können die frischesten Zutaten zubereitet werden, während man die Natur um sich herum genießt. Ob saftige Steaks, Gemüse oder Grillkäse – die Möglichkeiten sind endlos und lassen jedem Grillfan schon beim Gedanken daran das Wasser im Mund zusammenlaufen. Abgerundet wird das Erlebnis durch

gesellige Runden am Lagerfeuer, wo man die Zeit gemeinsam verbringen kann.

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

Grillen unterwegs ist wie eine kleine Auszeit, in der der Duft von gegrilltem Essen die Luft erfüllt und die Herzen höherschlagen lässt. Unter dem weiten Himmel, umgeben von der Natur, wird jede Mahlzeit zu einem Fest und kulinarischen Abenteuer, das die Verbundenheit und die besonderen Momente des Lebens feiert.

Grillen unterwegs bedeutet meist aber auch durchdachte Planung, um sicherzustellen, dass alles Notwendige dabei ist – wie Grill, Kohlen oder Gas sowie die passenden Grillutensilien. Zudem ist es wichtig, eine Liste der Lebensmittel und Getränke zu machen, um nichts zu vergessen und eine abwechslungsreiche Grillparty zu garantieren. Auch das Timing für das Grillen und die Vorbereitung der Speisen sollte beim Campen gut koordiniert werden, um ein perfektes Geschmackserlebnis zu schaffen.

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, wo ihr seid und egal wie groß euer Grill ist.

Euer

Mannuel Weyer

GRUNDAUSSTATTUNG CAMPINGKÜCHE

Mit dem Grill unterwegs zu sein bedarf ein wenig Planung und Vorbereitung. Legt euch Listen an, was ihr mitnehmen wollt, und plant das eine oder andere Gericht im Voraus. Hier sind ein paar Vorschläge, was ihr (nicht nur fürs Outdoorcooking) einpacken solltet.

1 Küchenbox: die Hardware

- | | | |
|--|---|--|
| ☐ Töpfe und Pfannen | ☐ Schneebesen | ☐ Zahnstocher |
| ☐ Schüsseln | ☐ Schöpflöffel | ☐ ggf. Apfelsstecher (für den Apple Cake auf S. 136) |
| ☐ Kochlöffel | ☐ Mörser | ☐ Küchen-/Backpapier |
| ☐ Küchenmesser | ☐ ggf. Nudelholz | ☐ Frischhaltefolie |
| ☐ Schneidbrett(er) | ☐ Flaschen-/Dosenöffner | ☐ Müllbeutel |
| ☐ Sparschäler | ☐ Korkenzieher | ☐ Spülschwämmchen/Spüllappen, |
| ☐ Vierkantreibe | ☐ Isolier-/Kühlboxen | ☐ Putzlappen, Spül- und |
| ☐ Geschirr, Besteck, Gläser | ☐ Messbecher/Küchenwaage | ☐ Putzmittel |
| ☐ stapelbare Aufbewahrungsbehälter/Weckgläser | ☐ Salatschleuder | ☐ Geschirrtücher |
| | ☐ Küchensieb | |

2 Küchenbox: die Software

Haltbares

- | | | |
|---|--|---|
| ☐ Trockenprodukte wie Mehl, etwas Speisestärke, Semmelbrösel, dazu Nudeln, Reis, Bulgur, Couscous, Kichererbsen, getrocknete Hülsenfrüchte wie Linsen und Bohnen | ☐ gesalzene/geröstete Nüsse, ggf. Nussmischungen | ☐ Eier |
| ☐ Konserven wie stückige oder passierte Tomaten, Tomatenmark, Mais und Bohnen | ☐ Standardfrühstück wie Cornflakes, Müsli, Porridge | ☐ Wurstwaren |
| ☐ Süßungsmittel wie Honig, Ahornsirup und Zucker | ☐ einfache Aufbackwaren | ☐ Fleisch |
| | ☐ Knabberzeug | ☐ Fisch |
| | ☐ Süßkram | ☐ Geflügel |
| | ☐ Riegel und Snacks für zwischendurch | ☐ Obst, Gemüse und Kräuter |
| | ☐ Frisches (am besten vor Ort kaufen) | ☐ Brot |
| | ☐ Milch und Milchprodukte wie Käse, Joghurt, Butter | Getränke |
| | | ☐ Für den ersten Tag schon mal mitnehmen, dann am besten vor Ort kaufen. |

3 Grillbox: die Hardware

- ☐ Gasflasche/-kartusche ☐ Grilltools (s. [S. 16-17](#)) ☐ Grillthermometer

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Holzkohle/Briketts | ☐ ggf. Anzündkamin | ☐ Alu-Tropfschalen |
| ☐ ggf. Grillanzünder | ☐ Abdeckhaube | ☐ kleiner feuerfester Topf |

4 Grillbox: die Software

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Gewürze wie Meersalz, schwarzer Pfeffer (am besten aus der Mühle), optional Paprikapulver, Chiliflocken, Currypulver, Currypaste | ☐ Öle wie Oliven- und Rapsöl, optional Kürbiskernöl | ☐ Würzsaucen wie Sojasauce, Maggie, Worcestersauce |
| | ☐ Essig wie weißer und roter Aceto balsamico oder Himbeeressig (selbst gemacht s. S. 115) | ☐ Mayonnaise |
| | | ☐ Ketchup |
| | | ☐ BBQ-Sauce |
| | | ☐ Sweet Chili Sauce |

5 Campingbox

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Zelt-/Campinglaterne | ☐ Campingstühle | ☐ ggf. Luftpumpe |
| ☐ Taschenlampe (ggf. Ersatzbatterien) | ☐ Campingtisch | ☐ Verlängerungskabel |
| ☐ Campingkocher | ☐ Picknickdecke | ☐ Streichhölzer/Feuerzeug |
| | ☐ ggf. Kabeltrommel | ☐ ggf. Kerzen |

6 Persönliches

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ Schlafsack/Bettzeug | ☐ kleine Reiseapotheke/Verbandskasten | ☐ Ladekabel für Smartphone, Navigationsgerät, Akkus usw. |
| ☐ Sonnencreme | ☐ Körperpflegeprodukte | ☐ vielseitige Kleidung, Schuhe, Regenschutz, ggf. Gummistiefel |
| ☐ Sonnenschutz | ☐ Krankenversicherungskarte | ☐ Hand-/Badetücher |
| ☐ Insektenschutz | ☐ Reisepass/Personalausweis bzw. Kinderausweis | |
| ☐ Rucksack | | |
| ☐ Bargeld, EC-/Kreditkarten | | |

7 Persönliches

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ Schlafsack/Bettzeug | ☐ kleine Reiseapotheke/Verbandskasten | ☐ Ladekabel für Smartphone, Navigationsgerät, Akkus usw. |
| ☐ Sonnencreme | ☐ Körperpflegeprodukte | ☐ vielseitige Kleidung, Schuhe, Regenschutz, ggf. Gummistiefel |
| ☐ Sonnenschutz | ☐ Krankenversicherungskarte | ☐ Hand-/Badetücher |
| ☐ Insektenschutz | ☐ Reisepass/Personalausweis bzw. Kinderausweis | |
| ☐ Rucksack | | |
| ☐ Bargeld, EC-/Kreditkarten | | |

DEN GRILL VORBEREITEN

Gerade bei mobilen Grills solltet ihr immer mal wieder nach dem Rechten sehen, insbesondere dann, wenn der Grill eine Zeitlang nicht benutzt wurde.

Grundsätzlich solltet ihr, egal ob ihr einen kleinen beziehungsweise mobilen Elektro-, Gas- oder Holzkohlegrill habt, den Grill ausschließlich im Freien verwenden. Auch wenn es bei miserabilem oder kaltem Wetter sehr verführerisch sein kann, ihn im Vorzelt oder Camper aufzustellen und ein Indoor-Grillvergnügen zu veranstalten. Keine gute Idee! Auch kleine Grills sind „Hochleistungssportgeräte“ mit entsprechend hohen Temperaturen und für den Indoor-Gebrauch nicht zugelassen. Dazu kommen Gerüche, die über Stunden oder Tage in eurem Camper oder Wohnwagen hängen bleiben würden.

- 1** Der Grill darf nur im Freien verwendet werden und muss einen ebenen Stand auf einem nicht brennbaren Untergrund haben. Rundherum müsst ihr reichlich Platz haben, um den Deckel zu öffnen und Verfärbungen durch die Abstrahlhitze an Fassaden/Mauern vorzubeugen. Auch ein Kontakt mit entflammenden Materialien (Zelte, Bäume, Büsche) muss ausgeschlossen sein.

- 2** Beim Grillen im Freien mit einem Elektrogrill sollte zur Verlängerung ggf. ein Feuchtraumkabel verwendet werden. Beim Grillen mit einem Gasgrill mit Gasflasche muss die Flasche 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. Haltet die Fett- und Wasserpfanne des Grills immer sauber, damit kein Fettbrand entsteht.

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/Kartusche überprüfen, beim Grillen mit Holzkohle die Menge des Brennstoffs.

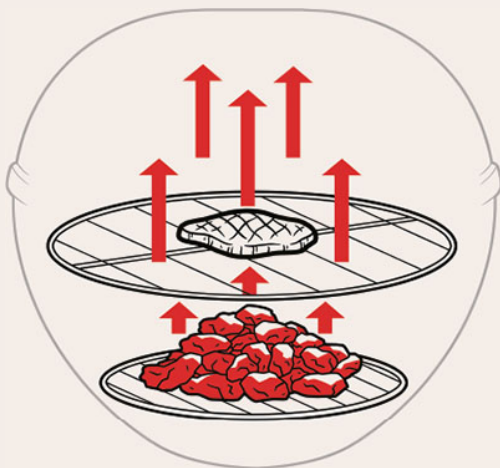
Temperaturbereiche beim Grillen

- 110- 125 °C sehr schwache Hitze - Pulled Pork, Ribs, Brisket
- 125- 140 °C schwache Hitze - Würstchen, Sandwiche, 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, Angrillen von hellem Fleisch
- 250- 290 °C sehr starke Hitze/Searing - scharfes Angrillen von dunklem Fleisch (Searing)
- 290 °C volle Hitze - Reinigung des Grillrosts
- +

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.

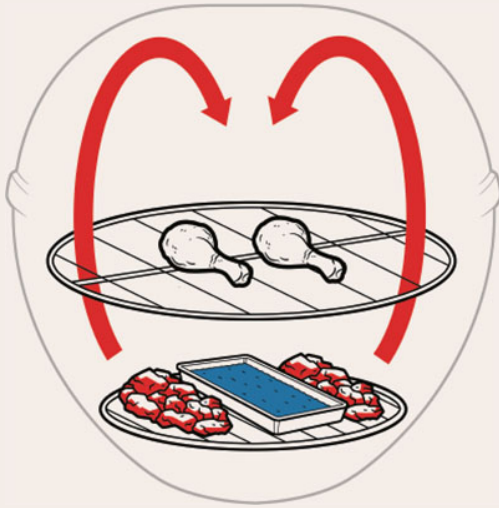
Holzkohlegrill



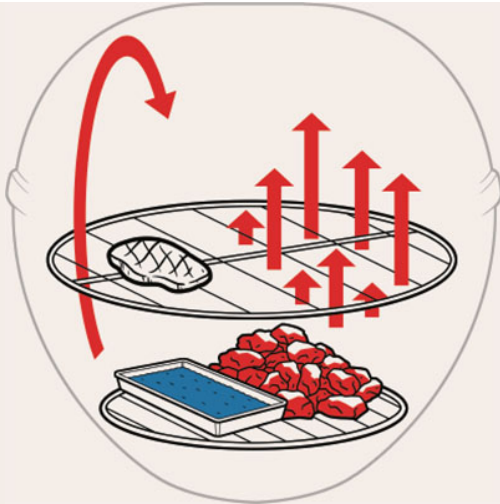
Direkte Hitze: Das Grillgut wird direkt über die heiße Glut gelegt und je nach Rezept bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel zubereitet. Bei sehr fettreichem oder durchwachsenem Grillgut die Deckellüftung zu drei Vierteln schließen, um Fettbrand und lodernde Flammen zu vermeiden. Wenn der Grill raucht, ist das ein gutes Zeichen, denn die Hitze kann sich perfekt entfalten und die Flammen erlöschen.

Bull's Eye: Für sehr hohe Temperaturen kann man den Anzündkamin direkt über der Glut auf den Rost stellen. Nach 5-8 Minuten ist die Hitze besonders groß, da durch den Kamineffekt der Brennstoff mit extra

Sauerstoff angereichert wird. Briketts oder Kohlen glühen rötlich und sehr stark, daher der Name „Bullenaugen“ .



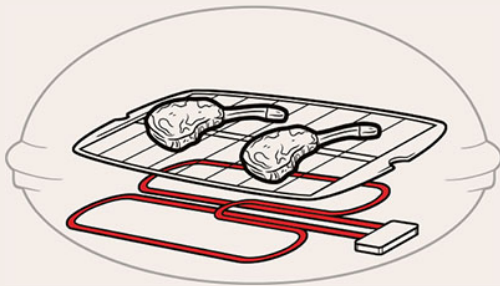
Indirekte Hitze: Das Grillgut wird seitlich versetzt zur Hitzequelle gegrillt. Dafür kann man zum Beispiel den Brennstoff links und rechts auf dem Kohlerost anordnen und das Grillgut in die Mitte des Grillrosts legen. Indirekt grillen kann man aber auch mit einem Hitzeschild oder einem zusätzlichen Ablagerost, auf dem das Grillgut liegt. Es kann dann auch direkt über dem Brennstoff platziert werden, weil die Hitzereflektion des Schilds bzw. der Abstand des Ablagerosts zur Hitzequelle reichen, um indirekt zu grillen.



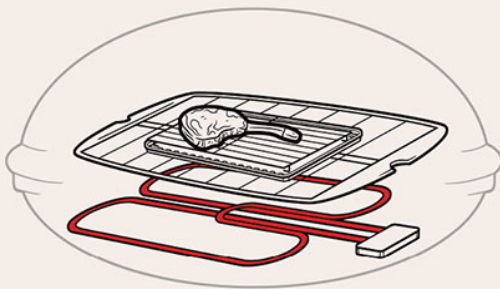
50/50 Methode: Diese Grilltechnik vereint die direkte und indirekte Grillmethode und eignet sich vor allem dann, wenn mehrere Zutaten gleichzeitig gegrillt werden. Dabei wird der Brennstoff nur bis zur Hälfte auf dem Kohlerost verteilt. Über diesem Bereich kann man dann mit direkter Hitze angrillen und das Grillgut anschließend in die indirekte Zone (also dort, wo kein Brennstoff vorhanden ist) umplatzieren und weitergrillen. Eine mit Wasser gefüllte Alu-Tropfschale dient zum Auffangen von herabtropfendem Fett und sorgt beim Grillen über längere Zeit außerdem für ausreichende Feuchtigkeit während des Grillens.

AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN

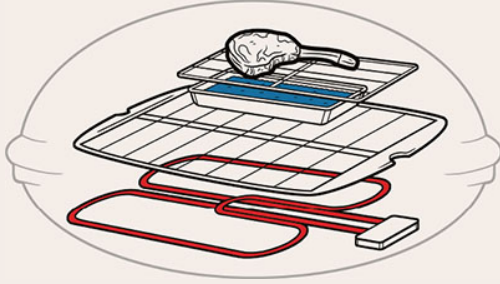
Elektro- und Gasgrill mit einem Temperaturregler



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.



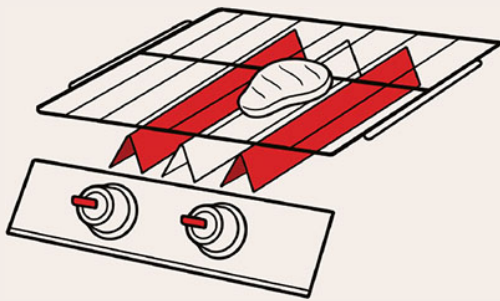
Indirekte Hitze (A): Nach dem direkten Angrillen auf dem heißen Rost wird das Grillgut auf einen Bratenrost mit Hitzeschild gelegt und kann so indirekt weitergegrillt werden. Bei Grills mit zwei Reglern kann man einen Regler auf null stellen und grillt nach dem direkten Angrillen in diesem Bereich indirekt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



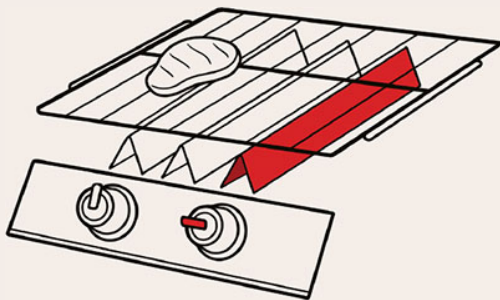
Indirekte Hitze (B): Je nach Grillmodell ist eine weitere Variante des indirekten Grillens die Verwendung des Ablagerosts, auf dem das Grillgut platziert wird und unter dem eine mit Wasser gefüllte Alu-Tropfschale steht. Sie fängt überschüssiges Fett auf, sorgt für Feuchtigkeit im Garraum und lässt das Grillgut nicht so schnell weitergaren.

AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN

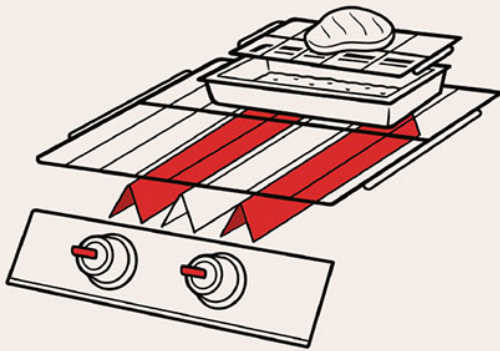
Gasgrill (ab zwei Temperaturreglern)



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 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 ausreicht? 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 mehreren 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 mehrere Leute oder von zarteren Zutaten helfen euch Tools. Die Top drei sind: gusseiserne

Grillpfanne, Räucherbrett 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 für unterwegs Isolier- oder Kühlboxen.

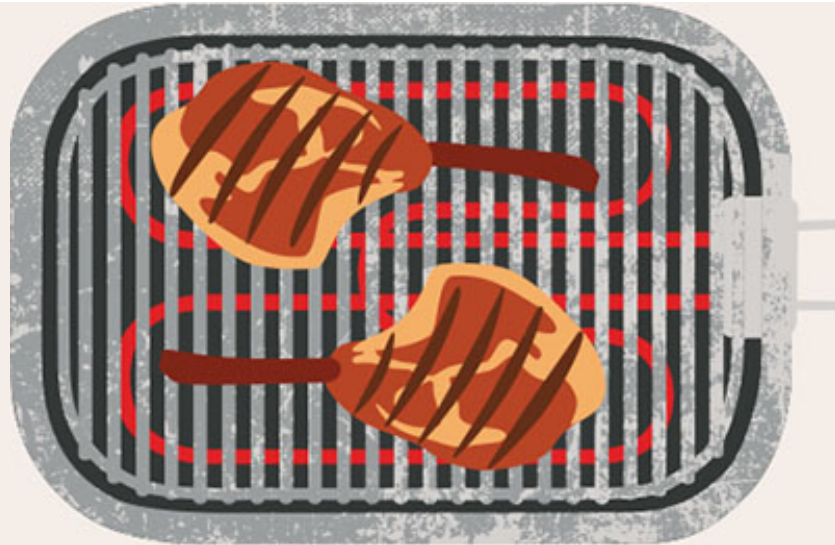
7 RUHE BEWAHREN

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 bei höheren Temperaturen mit den Steaks starten, dann ist der Grill ordentlich vorgeheizt, und später lässt sich 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