

Die Grillsaison hat begonnen!

Direkt oder indirekt Grillen?

Es gibt zwei Arten des Grillens: Das direkte Grillen oder das indirekte Grillen. Je nach Grillgut und Geschmack kann die passende Grillmethode gewählt werden.



Das direkte Grillen

Direktes Grillen ist das Verfahren mit der größten Verbreitung. Dabei wird das Grillgut knapp über der Hitzequelle auf einen Rost gelegt. Durch die große Hitze (bis 270°C) wird eine Kruste gebildet. Das ergibt eine sehr kurze Garzeit. Damit beide Seiten gar werden, muss das Grillgut nach der Hälfte der Zeit gewendet werden.

Zur Verhinderung des Austrocknens an den Oberflächen des Grillgutes wird dieses oft mit Öl, Fett oder Marinaden bestrichen. Dabei sollte man aufpassen, dass kein Fett in die Glut tropft. Bei der Verbrennung entstehen krebserregende Stoffe.

Das indirekte Grillen

Beim indirekten Grillen wird das Grillgut bei mittlerer bis hoher Temperatur (130-220°C) in einem geschlossenen Grill (z.B. einem Kugelgrill) gegart. Das Grillgut wird nicht direkt über der Hitzequelle platziert, sondern daneben oder seitlich oberhalb. Die Hitze wird durch den Deckel reflektiert und gelangt so von allen Seiten zum Grillgut - ein Wenden entfällt.

Diese Zubereitung ist mit dem Garen in einem Heißluftofen vergleichbar. Mit dieser Methode wird auch größeres Grillgut gleichmäßig durch, da die Hitze genug Zeit hat nach innen zu dringen, ohne den Rand zu verbrennen. Austretendes Fett und Fleischsaft kann in einer Schale aufgefangen werden. Daraus lässt sich eine schmackhafte Sauce zubereiten.

Die indirekte Methode empfiehlt sich bei Grillgut, das länger als 25 min gegrillt werden muss oder zu empfindlich ist für die direkte Grillmethode. Auch Speisen, die bei der direkten Methode schnell austrocknen oder anbrennen bieten sich an.

Es ist zu beachten, dass durch die geringeren Temperaturen im Vergleich mit dem direkten Grillen längere Garzeiten entstehen.

Eine Sonderform Grillens ist die Zubereitung in einem Barbecue-Smoker. Dabei wird das Grillgut bei niedriger Temperatur (80° C -130° C) in heißem Rauch gegart.