



FlamTasticTeam TOGGENBURG

Internet www.flamtasticteam.ch

Wissen über... Grillmethoden

direkt (Grillen) 160 - 250 Grad

Bei der direkten Methode wird das Grillgut auf dem Rost direkt über die glühenden Kohlen gelegt und erhitzt. Damit beide Seiten gar werden, muss es nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Diese Methode eignet sich für Steaks, Hamburger, Koteletts und andere Speisen mit kurzer Garzeit (bis zu 25 Minuten).



indirekt (Barbecue) 140 - 200 Grad

Das Fleisch wird hier nicht auf der Glut gegart, sondern durch den Rauch und die warme Luft. Das Grillgut liegt nicht! über der Glut, sondern i.d.R. über einer Tropfschale, die evtl. mit Flüssigkeit gefüllt ist. Das Brennmaterial wird neben der Tropfschale aufgehäuft. Daher "indirektes" Grillen. Dauert natürlich länger, das Fleisch wird dafür aber butterweich und zart.

Die indirekte Grillmethode gleicht dem Garen, aber das Grillgut wird gegrillt, hat ein besseres Aroma und Aussehen als man es im Backofen erzielen kann. Der Hitzeanstieg, reflektiert durch den Deckel und der Innenfläche des Grills, grillt das Grillgut gleichmässig von allen Seiten. Die zirkulierende Hitze arbeitet wie ein Umluftofen, man braucht das Grillgut nicht wenden. Für Grillgut, welches länger als 25 Minuten gegrillt werden muss oder für Grillgut, das zu empfindlich ist, um bei direkter Grillmethode gegrillt zu werden, da es sonst austrocknen oder anbrennen würde: zum Beispiel für Braten, Rippchen, ganze Hähnchen, Truthähne, andere grosse Stücke Fleisch oder Fischfilets.

Die Garzeit beträgt je nach Grösse und Temperatur: 2-5 Stunden. Das Aroma und das Aussehen ist besser als man es im Backofen erzielen kann. Der Hitzeanstieg, reflektiert durch den Deckel und der Innenfläche des Grills, grillt das Grillgut gleichmässig von allen Seiten. Die zirkulierende Hitze arbeitet wie ein Umluftofen, man braucht das Grillgut nicht zu wenden





FlamTasticTeam TOGGENBURG
Internet www.flamtasticteam.ch

Barbecuen (70 - 120 Grad)

d.h. das Feuer befindet sich in der seitlich angebrachten Feuerbox und die Köstlichkeiten garen auf niedriger Temperatur. Möglichst Fruchtbaumholz verwenden. Den Feuerboxdeckel geöffnet lassen und das Resultat ist einzigartig. Kein Austrocknen, kein Fettbrand und kein Wenden des Grillgutes ist mehr nötig. Das Fleisch hat viel Geschmack und ist enorm saftig.

Die Garzeiten beträgt 3 und mehr Stunden.



Räuchern/Smoken (kaltes Smoken 10 – ca. 30 Grad, warmes smoken 30 – 90 Grad)

Die Glut wird gleich wie beim Barbecuen eingesetzt, nur werden dabei alle Lüftungsklappen geschlossen und es entsteht eine starke Rauchentwicklung. Mit der Auswahl der Holzsorte kann man die Rauchintensität und die Geschmacksrichtung bestimmen. Ein **passender Smoker** macht sich immer gut im Garten.

Hier braucht man Geduld. Bis zu 24 Stunden Garzeit.





FlamTasticTeam TOGGENBURG
Internet www.flamtasticteam.ch

Schwenken

Die spezielle Grillmethode.

Vielleicht kennen Sie ihn schon z.B. aus der Fernsehserie "Familie Heinz Becker", vielleicht besitzen Sie selbst einen oder haben Bekannte im Saarland – denn die haben bestimmt einen.

Der "Schwenker" ist der Inbegriff saarländischer Freizeitkultur. Wie schon ein altes Sprichwort sagt: **"Gott lenkt, der Mensch denkt, der Saarländer schwenkt."**

Ein Standard-Schwenker besteht aus einem Dreibeingestell mit Kette, an dem der Rost befestigt ist. Je nach Ausführung mit beweglicher Rolle, Kettenverstellmechanismus, manchmal sogar aus Edelstahl gefertigt. Der Schwenker kann mit Holzkohle, wird aber bevorzugt mit Buchenholz gefeuert.

Das Grillgut wird auf dem Rost in einer Rotationsschwingbewegung über das Feuer "geschwenkt" - daher der Name. Der Grill ist für jegliches Grillgut geeignet, Gesundheitsfanatiker legen den Rost mit Alu-Folie aus um ein abtropfen des Fettes in die Glut zu verhindern - der Nutzen ist zweifelhaft und statthaft ist das schon gar nicht. Wer ein Stück saarländischer Tradition, funktionell, ästhetisch und auch oft besungen sein Eigen nennen will, sollte sich ein solches Gerät zulegen.

Quelle: www.grillsportverein.de

