

33 Tricks, die jeder Grillmeister kennen sollte



1. **Vorheizen ist Pflicht:** Leg nichts auf den Grill, bevor er seine Betriebstemperatur erreicht hat. Als Faustregel gilt: Ein Gasgrill braucht ca. 10 Minuten, bis er auf Temperatur kommt, bei einem Holzkohlegrill sind es etwa 30-40 Minuten. Sobald die Kohlen vollständig von einer grauen Schicht überzogen sind, kann es losgehen.
2. **Fette den Rost** des Grills vor jeder Grill-Session mit einem hitzestabilen Öl wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl ein. Am einfachsten geht das, wenn du ein Stück Zeitungspapier in Öl tränkst, es mit der Grillzange aufnimmst und über den Rost wischst.
3. **Reinige deinen Holzkohlegrill gründlich.** Niemand möchte sein Steak über der Asche der Grillparty vom letzten Wochenende zubereiten. Stell sicher, dass die Luftzufuhr nicht von Ascheresten blockiert ist.
4. Das Feuer mit **Brennspiritus** anzufachen, ist ein No-Go. Auch wenn du schon eine hungrige Meute im Garten sitzen hast und in Eile bist, solltest du darauf verzichten. Die chemischen Aromen des Spiritus werden ans Grillgut abgegeben, halten sich in der Glut ziemlich hartnäckig und sind nicht gerade eine

Gaumenfreude.

5. Kauf **Fleisch**, das mindestens zwei bis drei Zentimeter dick ist. So erhältst du ein Steak, das außen knusprig und innen noch schön saftig ist. Dünnere Scheiben werden schnell zur Schuhsohle.



Bubby via [Flickr](#)

6. **Salze** dein Fleisch entweder 20-30 Minuten vor dem Grillen oder nachdem es auf dem Rost lag, nicht aber kurz bevor du es auflegst: So verhinderst du, dass es trocken wird.
7. **Säuber das Fleisch vor dem Grillen und tupf es trocken.** Die Wärme kann dann direkt ins Gargut eindringen, ohne vorab die Feuchtigkeit an der Oberfläche verdampfen zu müssen.
8. Fertig gegrillte **Fleischstücke nicht auf dem Grill warmhalten**, sonst trocknen sie aus. Besser: In Alufolie packen und beiseite legen.
9. Bei der Zubereitung von Steaks bietet es sich an, mit **zwei Temperaturzonen** zu arbeiten: eine Zone mit hoher Hitze zur Entwicklung einer braunen Kruste, eine Zone mit geringerer Hitze zum Garziehen. Beim Grillen mit Holzkohle kannst du die Zonen erzeugen,

33 Tricks, die jeder Grillmeister kennen sollte

indem du einen Bereich mit mehr und einen mit weniger Glut anlegst. Beim Gasgrill einfach die Gasmenge der Brenner entsprechend regulieren.

10. Pinsel oder spray dein Steak mit Öl ein, kurz bevor du es auf den Grillrost legst. Der dünne Fettsfilm begünstigt die Entstehung der beliebten **Grillstreifen**.
11. **Wende Burger-Patties nur einmal** und drück die Oberfläche nicht mit dem Grillwender platt. Wird das Fleisch zu stark zusammengepresst, wird es leicht zäh und trocken. Unser Lieblingsburger vom Grill: Big-Kahuna-Burger - der Klassiker aus Pulp Fiction.
12. Forme immer eine kleine **Mulde in der Mitte des noch rohen Burger-Patties**. Wölbt sich das Fleisch nun auf dem Grill nach oben, erhältst du ein schön flaches Pattie.



13. Nimm dein Fleisch vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, so dass es Zimmertemperatur bekommt. So gart es gleichmäßiger durch.
14. **Wende das Fleisch nicht zu früh**. Erst wenn es sich problemlos vom Rost lösen lässt, ohne dass du daran herumzerren musst, solltest du es umdrehen.
15. **Alles in Reih und Glied**: Leg das Grillgut so auf den Grill, dass du den Überblick behältst, was du als erstes aufgelegt hast. Reih das Grillgut dazu z.B. immer von links nach rechts auf oder arrangier es kreisförmig im

Uhrzeigersinn. Letzteres bietet sich vor allem für kleine Stücke mit kurzer Garzeit an, etwa Jakobsmuscheln oder Scampis.

16. Mach deine Marinaden selbst. Erstens schmecken sie besser, vor allem aber kannst du bei bereits mariniertem Fleisch kaum erkennen, welche Qualität und Konsistenz es hat.
17. Vertrauen ist gut, ein Fleischthermometer ist besser. Nichts ist ärgerlicher, als ein gutes Stück Fleisch aufzuschneiden und feststellen zu müssen, dass es übergart ist. Mit einem Thermometer behältst du immer die volle Kontrolle und weißt genau, wann der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
18. Noch einfacher macht es dir der Steakchamp, eine Art Nadel, die man ins Fleisch steckt und die rot aufleuchtet, wenn es Zeit ist, das Steak vom Grill zu nehmen und die außerdem anzeigt, wie lange du es danach noch ruhen lassen solltest.



19. Gare Fleisch im Sous-Vide-Garer vor und leg die Stücke später nur kurz auf den Grill, um ihnen die perfekte Kruste zu verpassen. Diese Methode ist ideal, um auch unterwegs, etwa beim Picknick oder beim Grillen im Park, perfekt auf den Punkt gegartes Fleisch zu genießen – selbst, wenn kein Profi-Grill parat steht. Wichtig: Das Fleisch nach dem Vorgaren

33 Tricks, die jeder Grillmeister kennen sollte

unbedingt kühl lagern! Bevor du es auf den Grill legst, sollte es dann wieder Zimmertemperatur haben – sonst bleibt es im Kern kalt.

20. Fisch zu grillen, erfordert etwas Übung, da er schnell trocken wird. Anfänger sollten mit **fetteichen Fischarten** wie Lachs oder Forelle beginnen. Diese verzeihen noch am ehesten den ein oder anderen Patzer in der Zubereitung.

21. Am einfachsten ist es, Fisch in einem Fischbräter zu grillen - so verhinderst du, dass er zerfällt und sorgst gleichzeitig dafür, dass er dennoch das volle Grillaroma erhält.



22. Welches Gemüse ist gut zum Grillen? Prinzipiell alle **Gemüsesorten, die nicht zu viel Wasser enthalten** und keine lange Garzeit haben. Ideal sind z.B. Pilze, Paprikastücke, Auberginen, Kürbis und Mais, die du je nach Geschmack mit Butter, Salz, Kräutern, Zitrone oder auch etwas Zucker in kleine Aluschalen legen kannst. Nach etwa 20 Minuten sind die Gemüsepackchen gar.

23. **Spieß dein Gemüse auf.** Vor allem bei Gemüse, das einzeln mühsam zu handhaben ist (z.B. Spargel, Karotten oder Frühlingszwiebeln), lohnt sich der anfängliche Mehraufwand, es auf Grillspieße zu stecken. Am Spieß aufgereiht, lässt sich das Gemüse

leichter wenden und alle Stücke werden gleichmäßig gegart.



Scot Rumery via [Flickr](#)

24. Um das Fleisch zarter zu machen, sollten **Marinaden eine säurehaltige Zutat** wie z.B. Frucht- oder Gemüsesaft, Joghurt, Wein oder Essig enthalten.
25. **Zuckerhaltige Marinaden** immer erst in letzter Minute aufs Grillgut auftragen. Die hohen Temperaturen des Grills lassen den Zucker schnell verbrennen.
26. Leg **Kräuter in die Glut**, um dem Grillgut eine besondere Note zu geben. Dafür bieten sich z.B. Rosmarin, Thymian oder auch ein Wacholderzweig an. Die Kräuter vorher in Wasser einweichen, dann verbrennen sie nicht so schnell. Für Kräuteraromen auf dem Gasgrill stellst du eine Aluschale mit Kräutern und etwas Wasser in der Nähe des Brenners unter dem Rost. Für diese Methode empfiehlt es sich, das Grillgut nicht direkt im Rauch zu platzieren und den Deckel des Grills geschlossen zu halten.
27. Setze **Zimtstangen als Grillspieße** ein. Vor allem Obst wie halbe Pflaumen, Feigen oder Ananasscheiben profitieren von dem Extra-Aroma, das sie während des Karamellisierens aufnehmen.
28. Für eine schöne goldene Kruste, streue vor dem Grillen etwas **Zucker auf Obst** (oder auch Gemüse wie

33 Tricks, die jeder Grillmeister kennen sollte

Karotten). Nutze dazu einfach handelsüblichen, feinen Kristallzucker. Alternativ kannst du das Grillgut auch mit einfachem Zucker- oder Fruchtsirup bepinseln.



Mike Mc Cune via [Flickr](#)

Sprühflasche mit Wasser bereithalten. Damit lassen sich Flammen, die das Grillgut zu verkohlen drohen, leicht löschen.

33. Nach dem Grillen den Rost immer mit einer **Drahtbürste** säubern - das geht am besten, wenn er noch warm ist.

29. Probier doch mal, Jakobsmuscheln oder Shrimps auf einer **Himalaya-Salzplatte** zu grillen. Auf einem Salzblock zubereitet, erhält das Grillgut ein besonders intensives Aroma.

30. Eine weitere Möglichkeit, Fleisch oder Fisch eine besondere Note zu verleihen, ist eine Aromaplanke aus Zedernholz. Schon in der Antike wurden Speisen geschmacklich verfeinert, indem man sie auf einer Platte aus Holz zubereitete, die feine Raucharomen ans Grillgut abgibt.

31. Bewahr rohes und gegrilltes Fleisch aus **hygienischen Gründen** immer getrennt voneinander auf. Verwende unterschiedliche Teller, Schneidebretter und Messer für Fisch, Geflügel und Fleisch oder reinige sie zwischendurch gründlich.

32. **Mit Bier ablöschen muss nicht sein:** Mag sein, dass es lässig aussieht, Bier ins Feuer zu gießen, aber das Einzige, was du damit erreichst, ist, dass die Kohle gelöscht und Asche aufgewirbelt wird, die dann am Fleisch klebt. Nicht so lecker. Besser: Eine