

5 GRILL-TIPPS

Egal, ob Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse grillen möchten, mit diesen 5 Tipps können Sie zu einem richtigen Grillprofi werden!



1. ROST EINÖLEN

Schmieren Sie den Rost vor dem Anfeuern mit Sonnenblumen- oder Rapsöl ein, damit das Grillgut besser gewendet werden kann und nicht am Rost festklebt. Sie können dafür die Hälfte einer geschälten Zwiebel verwenden, die Sie in etwas Öl tauchen.

2. RICHTIGES WENDEN

Vermeiden Sie es, das Fleisch mit einer Gabel zu wenden! Dadurch können nämlich Fettspritzer in die Glut gelangen und so einen unangenehmen Rauch bilden. Verwenden Sie deshalb lieber eine Grillzange. Zudem sollten Sie das Grillgut so wenig wie möglich wenden. Zu häufiges Wenden kann dazu führen, dass das Fleisch keine leckere Kruste bildet.

3. AM ENDE WÜRZEN

Fleisch, das nicht mariniert ist, sollten Sie erst nach dem Grillen würzen. Wenn das Fleisch vorher gesalzen wird, kann das Fleisch trocken und zäh werden, da das Salz dem Fleisch die Feuchtigkeit entzieht. Auch Pfeffer und andere Gewürze können schnell bitter oder schwarz werden.

4. WIE WÄRE ES MIT OBST AUF DEM GRILL?

Sie können das Dessert ebenfalls auf dem Grill zubereiten. Ananas, Traube, Wassermelone, Pfirsich oder Apfelstückchen schmecken leicht angeröstet sehr lecker. Sie können zum Beispiel Fruchtspieße oder Schokofrüchte machen. Wie wäre es mit einer Schokobanane? Schneiden Sie die Banane einfach der Länge nach ein und stecken Sie Schokoladenstücken in die Einschnitte hinein. Anschließend wird die Banane so lange gegrillt, bis ihre Schale schwarz und die Schokolade geschmolzen ist.

5. ROST SÄUBERN

Mit einer Drahtbürste können Speiserest schnell und einfach vom warmen Rost entfernt werden.

