


Grillen über Holzkohle

10. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Das Grillen auf Holzkohle zählt wahrhaft zu den allerschönsten Zubereitungsarten. Es lassen sich alle Fleischarten, Fisch und Gemüse auf eine unverwechselbare Art zubereiten. Die Literatur zu diesem Thema ist im Internet schier unerschöpflich, von daher soll hier nur das Wesentliche genannt werden.

Grillarten

- Man unterscheidet offene und geschlossene Grillsysteme. Die offenen garen das Grillgut durch schiere Hitze, die geschlossenen (oder mit einem Deckel o.Ä. abschließbaren) Grillsysteme garen zusätzlich mit heißem Rauch und erlauben durch die Verwendung von beispielsweise Räucherchips die Aromatisierung des Grillguts.

Anzünden & Kohlearten

- Sie wollen mit Genuss Speisen von Ihrem Grill essen, daher sollten Ihnen die Kohle und die Art der Entzündung wichtig sein. Verwenden Sie nur reine Buchenholzkohle, keine Briketts oder andere Kohlearten. Die Kohlestücke sollten leicht und gleichmäßig groß sein. Zum Anzünden eignen sich Anzündkamine (mit Papier, Kokoschips oder Ähnlichem wird hier die Kohle in einem Zylinder entfacht und durch einen Kamineffekt durchgeglüht) oder elektrische Hilfen. Vermeiden Sie Chemikalien oder Ähnliches.

Grillbereit



- Der Grill ist aufgeheizt, wenn die Kohle mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist

Grill und Zubehör

- Zum Grillen gehören Handschuhe, eine Grillzange, ein langstieliger Pinsel (um Grillgut mit Öl zu bestreichen) und eine Kohleschaufel, mit der man die Glut verschieben kann (um die Hitze zu beeinflussen), bzw. ein verstellbarer Rost.

Tipps

- Grillen ist kein hektischer Prozess. Nehmen Sie sich Zeit und grillen Sie mit moderater Hitze
- Grillen erfordert Aufmerksamkeit: Bleiben Sie am Grill und kontrollieren Sie öfter die Bräunung des Grillguts
- Mageres Fleisch eher kurz grillen (Rind/ Lamm/ Schweinefilet), in Alufolie einwickeln und 5 min. ruhen lassen
- Geflügel immer durchgaren (besser mit geringerer Hitze, längere Zeit)
- Fettigeres Fleisch länger grillen (glibberiges Fett ist eklig → schön brutzelig muss es sein 😊)
- Fisch in Folie, Bananenblättern oder in Wendeform/ -korb grillen, da er leicht zerfällt
- Für kleinere Stücke (Gemüse oder Fleisch) eignen sich Spieße, Grillpfannen (mit Löchern) oder Grillkörbe
- Variieren und Probieren: trauen Sie sich!
- Anregungen und Ideen finden Sie auch im [Grillspecial](#)

 Veröffentlicht in [Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken](#) |  Schlagworte: [Grillen](#)