

Heiße Grilltipps



Die Grillsaison ist eröffnet und damit stellen sich die Fragen: Welcher Grill, welche Methode, welche Hilfsmittel? eBay klärt auf und hilft, die passenden Produkte zu finden.



Holzkohle, Elektro oder Gas?



Vorteile des Holzkohlegrills:

- erzeugt das typisch rauchige Grillaroma
- ist unabhängig von Strom und Gas
- sorgt für „echtes“ Grillfeeling



Vorteile des Elektrogrills:

- rußt nicht, qualmt nicht – darum auch für Balkone/ drinnen geeignet
- ist wie ein Gasgrill schnell aufgeheizt
- ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle



Vorteile des Gasgrills:

- lässt sich schnell und einfach anzünden
- Grillgut wird schön rauchig-aromatisch bei wenig Rauchentwicklung
- bietet flexible Grillmethoden: direkt und indirekt



Direktes und indirektes Grillen



Direktes Grillen – heiß und schnell

- Geeignet für: Steaks, Hamburger, Gemüse (z.B. Paprika)
- So funktioniert: Flamme bzw. Temperatur wird voll entfacht, Grillgut wird direkt darübergelegt
- So schmeckt: Durch die starke Hitzezufuhr entsteht eine aromatische Kruste
- Gut zu wissen: Direktes Grillen zaubert durch die sehr starke Hitzezufuhr das typische „Rostmuster“ auf das Fleisch

Indirektes Grillen: sanft und schonend

- Geeignet für: größere Stücke Fleisch, Hähnchen, ganze Braten, festes Gemüse (z.B. Kartoffeln)
- So funktioniert: Grillgut wird an einer Stelle aufgelegt, an der es nicht der direkten Flamme/ Wärmequelle ausgesetzt ist – aufgrund des geschlossenen Deckels verteilt sich die Hitze
- So gelingt: Fleisch oder Gemüse wird schön gleichmäßig gar
- Gut zu wissen: Für die indirekte Garmethode braucht der Grill einen Deckel



Cleverer Hilfsmittel



Hilfreich, wenn es ums Wenden des Grillguts geht: Hochwertiges Grillbesteck aus Edelstahl – ist nicht nur praktisch, sondern sieht auch gut aus.

Digitales Grillthermometer: Es sorgt nicht nur für den Punkt gegartes Fleisch oder Gemüse, sondern ermöglicht auch völlige Bewegungsfreiheit, da sich die Daten auf das Smartphone übertragen lassen.



Pizzastein: Damit gelingen Pizzen besonders kross, ohne dass der Belag trocken wird. Perfekt für italienischen Flair beim Grillabend.

Tipp: Auch Baguette, Ciabatta, Fladenbrot und Co. bekommen mit einem Pizzastein die perfekte Knusprigkeit.

