TENNEKER

Grillen

mit Chakall

Abwechslung satt: Mit megaleckeren Marinaden, Rubs und Saucen veredelst du ohne viel Aufwand Fleisch, Fisch und alles, was sonst noch auf den Grill gehört. Beilagen, Desserts und Cocktails machen das Glück perfekt. Und jede Menge Tipps rund ums Grillen lassen die nächste Grillparty zu einem entspannten Vergnügen werden.

Wie gut, dass inzwischen das ganze Jahr über gegrillt wird – denn wer möchte bei all den anregenden Ideen auf die nächste Grillsaison warten?

Sponsored by

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Art.Nr. 6021392
4 306517 265748

TENNEKER

GRILLEN mit Chakall

DK

TENNEKER®

GRILLEN

mit Chakall

Grill-Knowhow, Fleisch, Fisch und mehr

Inhalt

VORWORT 4

PROFITIPPS FÜR DAS PERFEKTE GRILL-VERGNÜGEN 6

REGISTER 126

SCHWEIN, RIND, LAMM & GEFLÜGEL 14

FISCH & MEERESFRÜCHTE 64

GRILLGEMÜSE, BEILAGEN & SALATE 86

DESSERTS & COCKTAILS 110

Liebe Grillfreunde,

gehören Sie inzwischen auch zu den Ganzjahresgrillern? Die, wann immer es geht, im Sommer die Terrasse zur Outdoor-Küche werden lassen? Und die auch im Winter nicht auf den Duft und das Aroma von Gegrilltem verzichten möchten? Grillen ist ein Lebensgefühl: Draußen sein und sich in entspannter Atmosphäre mit Freunden und Familie um den Grill versammeln. Leidenschaftlich über den perfekten Garpunkt oder die ultimative Grillmethode diskutieren und immer wieder Neues ausprobieren.

Jede Menge Anregungen dafür bietet Ihnen dieses Grillbuch. Raffinierte Marinaden und Saucen lassen jedes Grillstück zu einem kulinarischen Erlebnis werden. Einflüsse der verschiedensten Küchenstile dieser Welt sorgen dabei für Abwechslung. Neben den Klassikern Fleisch und Fisch finden auch Gemüse, Käse und Obst den Weg auf den Grill – als Beilage, vegetarisches Hauptgericht oder Dessert.

Es ist diese Vielfalt des Genusses, die begeistert! Wir lieben Grillen und alles, was dazugehört. An erster Stelle steht natürlich das richtige Equipment, das leicht bedienbar, robust und vielseitig in den Anwendungsmöglichkeiten sein sollte, genau wie unsere Markengrills von Tenneker®. Ob Gas für den komfortablen Grillgenuss oder Holzkohle für das ursprüngliche Grillfeeling, ob Anfänger oder Profi: Hier findet jeder das passende Gerät für seine Bedürfnisse.

Viel Vergnügen beim Ausprobieren und Genießen wünscht Ihnen

Ihre Jutta Hüll
Konzerneinkaufsleiterin Hornbach

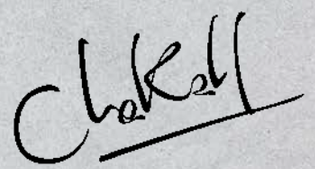
Liebe Leser,

ein altes Sprichwort meiner Heimat besagt, dass argentinische Kinder das »Grillen« vor dem Laufen erlernen, und ich denke, dass das tatsächlich auf Kinder zutrifft, die nicht in der Stadt aufwachsen. Ich erinnere mich noch sehr genau an meine eigene Kindheit und daran, dass meine Mutter regelmäßig früh aufstand, um die Kohle für das spätere Grillen herzurichten.

Für richtiges Grillen benötigt man eine gute Vorbereitung, den passenden Grill, Zutaten und Zeit. Eine große Rolle spielt dabei die Grilltemperatur. Versuchen Sie etwa bitte nicht, ein Stück Lammkeule auf einen zu heißen Grill zu legen! Es wird außen verbrennen und innen noch roh sein. Wie bei der Liebe benötigen Sie auch beim Grillen Gefühl und Zeit. Grillen ist eine leidenschaftliche Liebe.

Stellen Sie Getränke bereit, die Ihre Speisen harmonisch ergänzen! Ich persönlich bevorzuge beispielsweise zu Rindfleisch einen guten Rotwein, reiche aber auch Champagner oder einen Caipirinha dazu. Grillen ist für mich eine Art essenzielles Kochen für Familie und Freunde in fantastischer Atmosphäre, und der Tenneker-Grill ist ein Garant für den Erfolg. Er ist robust und liefert konstant fabelhafte Ergebnisse.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen und sage bon appétit und prost!



Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills

Wer heutzutage einen Grill kauft, hat die Wahl zwischen den verschiedensten Marken, Modellen und Größen – vom Einweggrill bis hin zum Luxus-Grillwagen. Preislich reicht die Spanne von wenigen Euros bis hin zu Summen, für die man problemlos auch schon einen gebrauchten Kleinwagen bekäme.

Der Holzkohlegrill

Hierzulande ist nach wie vor der Holzkohlegrill der unangefochtene Favorit. Für viele von uns stellt sich das richtige »Grillfeeling« eben doch nur ein, wenn die Kohle glüht. Für diese Art des Grillens ist allerdings ein wenig Vorlaufzeit nötig. Die Kohle braucht zwischen 25 und 45 Minuten, ehe sie die richtige Glut gebildet und die nötige Temperatur erreicht hat (s. S. 10–11). Erst danach darf das Fleisch auf den Rost. Werden Gerichte zubereitet, die eine Gardauer von zwei und mehr Stunden haben, ist es nötig, regelmäßig Kohlen nachzulegen (s. S. 11).

Holzkohlegrills gibt es in unterschiedlichsten Größen und Ausführungen, eckig oder rund und aus verschiedenen Materialien. Soll der Grill den Sommer über draußen stehen bleiben, empfiehlt sich der Kauf einer Schutzhülle. Bei manchen Modellen lässt sich der Rost in der Höhe verstellen: Je tiefer der Rost gehängt wird, desto höher die Temperatur. Vor der Wahl des passenden Grills (gilt auch für Gasgrills) sollte man sich folgende Fragen stellen: Für wie viele Personen soll der Grill ausgelegt sein? Brauche ich einen Grill mit verschließbarer Haube? Wechselt der Grill häufiger seinen Platz und sollte darum fahrbar sein?

Der Gasgrill

Im Gegensatz zum Holzkohlegrill ist der Gasgrill nach einer kurzen Aufwärmzeit quasi auf Knopfdruck startbereit und gart Fleisch und Fisch so lange wie nötig, ohne dass man Brennmaterial nachlegen muss – sofern der Inhalt der Gasflasche ausreicht. Darum sei allen, die häufig grillen, angeraten, stets eine Ersatz-Gasflasche in Reserve zu halten. Der Gasgrill erzeugt im Grunde heiße Luft, über der gegrillt wird. Üblicherweise besitzen Gasgrills zwei oder mehr Brenner, die sich zudem stufenlos regeln lassen. Dies bietet die besten Möglichkeiten zum Garen mit mehreren Temperaturzonen.

Weitere Argumente für einen Gasgrill sind die meist große Rostfläche, die zur Versorgung von 4–6 Personen problemlos ausreicht, sowie die Tatsache, dass nahezu alle Modelle mit Haube ausgestattet sind, die es erlaubt, das Grillgut längere Zeit bei niedrigeren Temperaturen zu garen (das klassische Barbecue).

Der Elektro- oder Tischgrill

Er ist wie der Gasgrill nach dem Einschalten im Nu einsatzbereit und eignet sich daher gut zum spontanen Grillen kleinerer Mengen. Ideal sind Elektrogrills überall, wo das Garen über der offenen Flamme verboten oder zu gefährlich ist. Weil es kaum Rauchentwicklung gibt, kann man sie sogar in Innenräumen benutzen, wodurch das Grillvergnügen wetter- und saisonunabhängig wird. Beim Kauf sollte man unbedingt darauf achten, dass das Modell einen sicheren Stand hat.

1

2

1 Klassischer Holzkohlegrill: In einem Kugelgrill wird das Grillgut so platziert, dass die Hitze das Grillgut indirekt durch Reflexion an der Innenseite zusätzlich erreicht. **2** Erweiterter Holzkohlegrill mit fahrbarem Gestell und einer Arbeitsfläche **3** Gasgrill mit zwei Brennern: Platziert auf einem Servierwagen bietet dieser handliche Gasgrill höchstmögliche Mobilität. **4** Gasgrill mit drei oder vier Brennern: Praktisch sind Ablageflächen seitlich des Grills zum Ablegen des Zubehörs sowie ein ausreichend großer Warmhalterost.

3

4

FAUSTREGEL: RECHNE EIN KILO GRILLKOHLE FÜR EIN KILO FLEISCH. WARTE DARAUF, DASS DIE KOHLE GLEICHMÄSSIG GLÜHT, BEVOR DU DAS FLEISCH AUF DEN GRILL LEGST. DAS KANN 25–45 MINUTEN DAUERN.

Schweinemedaillons
mit frischen Kräutern

Die Medaillons werden auf dem Grill so zart, sie zergehen förmlich auf der Zunge. Und die Kräuter umhüllen sie mit einer vitaminreichen Frische.

Für 4 Personen
15 Minuten Zubereitungszeit +
ca. 15 Minuten Grillzeit (indirekt) +
1 Minute Grillzeit (direkt)

ZUTATEN

1 kg Schweinefilet
4 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
etwas Sonnenblumenöl zum Einfetten der Grillschale
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Fleur de Sel

1. Das Schweinefilet falls nötig von Sehnen befreien. Das Filet in vier gleich große Stücke schneiden, auf die Schnittflächen setzen und von oben etwas flach drücken, sodass Medaillons entstehen. Die Medaillons von allen Seiten mit dem Olivenöl einstreichen. Die Thymianblättchen von den Zweigen in eine kleine Schale streifen. Die Rosmarinnadeln abzupfen, auf einem Brett fein hacken. Rosmarin und Thymian mischen.
2. Eine Aluschale innen mit Sonnenblumenöl einfetten. Nun die Seitenränder der Medaillons fest in die Kräuter drücken, die Schnittflächen aussparen. Rundum mit Pfeffer würzen und mit der Schnittfläche nach unten auf die Grillschale setzen. Auf dem Grill etwa 15 Minuten indirekt bei mittlerer Hitze garen (bei Verwendung eines Bratthermometers: Die Kerntemperatur der Schweinemedaillons sollte 72 °C betragen). Dann die Medaillons aus der Schale nehmen, mittig auf dem Grill direkt über der Glut mit einer oder beiden Schnittflächen jeweils 30 Sekunden sanft andrücken. Erst auf dem Teller mit Fleur de Sel salzen.