



Aus Leidenschaft am Grillen ★★★★★

Grill Tips

Es gibt verschiedene Arten zu grillen.

- sortenrein - gemischt



Tips für das gemischte grillen

Um verschiedene Nahrungsmittel gleichzeitig auf einen Holzkohlegrill zubereiten und später gleichzeitig genießen zu können benötigen Sie unterschiedliche Hitze. Fleisch, Hackbällchen, Puten- oder Hähnchenfilet und vielleicht noch Paprika auf einmal grillen und später auf einem Teller genießen.

1. Wenn Sie nur eine Grillfläche und Rosthöhe haben können Sie die Hitze durch
 - a. einer Aluminium-Schale abstimmen
 - b. oder die Kohle nur einseitig unter dem Grillrost platzieren.
2. Zartes Fleisch wie Puten oder Hähnchenfleisch sollte nicht zu schnell erhitzt werden. Legen Sie Putensteaks zuerst in die Aluschale. Diese zarten Fleischsorten können dann, ohne das Ihr Saft in die Glut der Kohle tropft, im eigenen Saft langsam garen. (Sie vermeiden Stichflammen)
3. Ca. 5 min später legen Sie die Grillwurst direkt auf die Rostfläche.
4. Gefüllte Hackbällchen oder Frikadellen legen Sie zeitgleich in die Aluschale.
5. Nach ca. 5-7 min ist auch Ihr zartes Fleisch medium und kann zusammen mit den z.B Hackbällchen direkt auf die Rostfläche gelegt werden. **Tip:** Je nach dicke des Fleisches schneiden Sie mit einem Messer kleine ca. 1 cm tiefe Kerben in das Fleisch und legen das Fleisch für maximal 30 sec. auf das Rost. So wird das Fleisch auch innen ein wenig gebraten.
6. Nun könnte auch z.B Paprika direkt auf das Rost gelegt werden.



Nun können Sie all dieser leckeren Dinge auf einmal auf einem Teller essen und naschen. Mal ein Stück Pute, mal ein Stück Hackbällchen und mal ein Stück Paprika. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Warmhalte-Tip: Damit die leckeren Sachen, während Sie den ersten Teller genießen, nicht verbrennen legen Sie diese einfach alle in die Aluschale oder schieben die Kohle auf nur eine Seite des Grills und die warm zu haltenen Leckereien auf die andere Seite.

