

Regel #4: Grillmethoden

Die drei Grundregeln

Direkte Grillmethode

Das direkte Grillen mit der gleichen Temperatur auf dem gesamten Grillrost. Für das schnelle Zubereiten von Steak, Gemüsespießen und Ähnlichem ist diese Methode besonders geeignet. Grillzeit < 30 Minuten.

Indirekte Grillmethode

Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel wird indirekt gegrillt. Dabei werden die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt, um zu verhindern, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Das Prinzip entspricht dem der Umlufthitze im Backofen. Grillzeit > 30 Minuten.

50/50-Grillmethode

Bei der 50/50-Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze, die sich über der Hitzequelle befindet, dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelgroßes Grillgut wird so besonders zart und bleibt schön saftig.

