

Regel #3: Richtig anheizen

Alle Grilltypen benötigen eine gewisse Zeit zum Vorheizen

Holzkohle

Das Grillen mit Kohle ist mit den Anzündhilfen von Weber spielend zu bewältigen. Außerdem bietet Weber unterschiedliche Kohleprodukte. Faustregel: Holzkohle ist zwar schneller heiß, Briketts glühen aber länger. Anzünden sollte man auf jeden Fall mit Spezialprodukten wie den Anzündwürfeln von Weber. Damit erhält man auf sicherem und einfachem Weg die perfekte Glut. Das wesentliche Tool ist dabei der Anzündkamin Rapid Fire:

1. Die perfekte Kohlemenge mit dem Brikett-Portionierer, den Sie beim Erwerb eines jeden Weber Grills zusätzlich erhalten, abmessen und einfüllen.
2. Drei Anzündwürfel auf dem Kohlerost anzünden.
3. Den Anzündkamin über den Würfeln positionieren.
4. Abwarten bis die Kohleoberfläche weiß ist – das ist ein Zeichen, dass die Kohlen gut durchgeglüht sind.
5. Glühende Kohle in die Grillkörbe schütten (Achtung Funkenflug!) – fertig!

Gas

So heizen Sie Ihren Gasgrill optimal für das Grillvergnügen vor:

1. Öffnen Sie erst den Deckel – dann das Ventil der Gasflasche.

2. Drehen Sie den vorderen/ersten Regler auf „hoch/high“ und warten Sie zwei bis drei Sekunden, damit sich das Gas in der Zündkammer sammeln kann.

3. Drücken Sie dann den Zündknopf. Der Brenner sollte beim ersten oder zweiten Drücken sofort brennen. Sobald der erste Brenner heizt, drehen Sie die folgenden Brenner ebenfalls auf „hoch/high“.

4. Schließen Sie den Deckel und heizen Sie nun den Grill bis auf die gewünschte Temperatur vor.

5. Richten Sie Ihr Grillgut auf dem Grillrost aus und regeln die Gaszufuhr der Brenner auf die jeweils zum Rezept und der Garmethode passende Temperatur.

Elektro

Spielend leicht ist die Vorbereitung beim Elektrogrill:

1. Stecker einstecken, Regler auf „high“ drehen und bei geschlossenem Deckel gerade einmal 25 Minuten vorheizen. Schon kann das Grillvergnügen beginnen.

2. Die optimale Temperatur zum Grillen von verschiedenstem Grillgut ist schnell erreicht.

3. Unser Tipp: Nehmen Sie immer das Ta- schenthermometer zu Hilfe, um die Kerntemperatur Ihres Grillgutes zu messen und es so ganz nach Wunsch zubereiten zu können.

