

BARBECUE AUF KOREANISCH

Beim Korean Barbecue braten die Gäste ihr Fleisch selbst auf einem speziellen Tischgrill. Traditionelle Spezialität: das in Sojasoße marinierte Rindfleisch Bulgogi. Das Fleisch wird mit einem kleinen Happen Reis und etwas Soße in ein Salatblatt gefaltet und auf einmal in den Mund geschoben. Dazu reicht man Gemüse aller Art, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und immer Kimchi, einen fermentierten Kohl. Die asiatischen Tischgrills gibt es auch für zu Hause – der Vorteil bei diesen Grills: Es kann nichts ins Feuer fallen. Diese Bücher helfen beim Experimentieren: „Das Korea-Kochbuch“ von Sunkyoung Jung, Yun-Ah Kim und Minbok Kou oder „Kimchi – Die Seele der koreanischen Küche“ von Byung-Hi Lim und Byung-Soon Lim.

MEHR ALS NUR WURST

Wie wäre es mal mit einem etwas ausgefalleneren Steak? Beispielsweise das Teres Major, auch Metzgerstück oder flaches Filet genannt, das Bavette oder Flank Steak oder das marmorierte argentinische Ojo de Bife. Für Fischfans: Eine ganze Dorade beispielsweise lässt sich gut im Fischbräter grillen. Und auch Beilagen machen manchmal eine gute Figur auf dem Rost: Römersalat, Avocado, Frühlingszwiebeln oder Süßkartoffeln (in Scheiben auf den Rost oder ganz in Folie in die Glut) sorgen für leckere Abwechslung. Und zum Nachtisch? Ge-grillter Pfirsich, Ananas, Banane – oder auch Erdbeer-Marshmallow-Spieße, süße Pizza vom Pizzastein oder kleine Kuchen (letztere in einem Grill mit Deckel).

Unser Buchtipp für Veggie-Griller:
„Sehr gut vegetarisch grillen“ von
Torsten Mertz!

BUCH-
TIPP

DIE QUAL DER WAHL

Es gibt für jeden Geschmack und jedes Budget den passenden Grill. Nach oben sind natürlich keine Grenzen gesetzt. Doch keine Angst, Alternativen gibt es auch für weniger Geld: Ein Gasgrill kostet um die 130 Euro, der allseits bekannte Weber-Kugelgrill für Einsteiger ist ab 89 Euro zu haben. Erfunden hat ihn übrigens der Amerikaner George Stephen. Er stellte ihn in den 1950er-Jahren aus dem Unterteil einer Schiffsboje her, die sein Arbeitgeber, Weber Brothers Metal Work, produzierte. Genau das Richtige für experimentierfreudige Grillmeister: Integrierbare Vorrichtungen für Grills lassen keine Wünsche offen – von Wokpfanne, Hamburgerpresse, Spießbratenbrenner oder Seitenkochplatte über Pizzastein bis Geflügelhalter oder einer Form zum Backen von Pfannkuchen ist alles zu haben.

GRILL-EVENTS

Wer zum Grillmeister werden will, für den ist vielleicht ein Seminar bei der Grill-Akademie von Weber-Stephen das Richtige. Dort kann man das Premium-Grillen von erfahrenen Profis lernen. Anmelden können Sie sich unter www.weber-grillakademie.com. Grillkurse gibt es natürlich auch von anderen Anbietern – über www.erlebniseschenke.de können Sie „Grillkurs“ und dann die gewünschte Stadt eingeben und finden zahlreiche Angebote zum Verschenken oder Selber-schenken. Und wer weiß, vielleicht lernen Sie beim Grillen und anschließenden Verspeisen ja nebenbei noch neue Freunde kennen!

HIGHTECH AM FEUER

Nicht nur die Grills selbst, auch die dazugehörige Technik wird immer weiterentwickelt: Mit Digitalthermometern beispielsweise lässt sich die Kerntemperatur des Fleisches bestimmen und drahtlos bis zu 75 Meter weit auf eine Station übertragen, mit Hintergrundbeleuchtung des Displays nach Sonnenuntergang. Digitale Grillgebläse regulieren exakt die Temperatur eines Big Green Egg oder Weber Smokey Mountain Grills. Sogar Apps für das gelungene Grillerlebnis sind zahlreich zu finden: Steak Timer bietet Tipps zum Braten, Wenden und zur Ruhezeit, Weber's On the Grill beinhaltet Rezepte, Tipps, Grillzeitmesser, Grilltechniken und Funktionen wie das automatische Erstellen von Einkaufslisten oder die Möglichkeit, Rezepte per E-Mail zu versenden.

GRILLSPASS TO GO

Im eigenen Garten oder auf der Terrasse ist Grillen sowieso angesagt. Für ein Picknick im Grünen gibt es aber auch kompakte Grills für unterwegs, zum Beispiel der To-Go von Eva Solo oder der Fyrkat von Bodum (über www.amazon.de). Besonders schön: der Holzkohlegrill Mon Oncle von RS Barcelona (über www.rs-barcelona.com) im Kofferlook mit Lederriemen, erhältlich in vier Retrofarben. Doch wo ist das Grillen im Freien überhaupt erlaubt? Es gibt unterschiedliche Vorschriften, generell gilt aber: Solange der Grill nicht unbeaufsichtigt bleibt und Müll hinterher entsorgt wird, darf überall da gegrillt werden, wo die Erlaubnis etwa durch ein Hinweisschild sichtbar ist. Also: nichts wie los zur Grillparty im Park!

The heat is on!

Grillen ist eine der Lieblingsbeschäftigungen für laue Sommerabende, eingefleischte Fans legen sogar den Nachttisch auf den Rost. Wir haben sechs Tipps und Trends für noch mehr Grillspaß.