

# Die häufigsten Fehler beim Grillieren

**Zu heiss, zu kalt, zu kurz, zu lang: Beim Grillieren kann einiges schiefgehen. Wir haben die häufigsten Fehler für Sie notiert, damit sie gar nicht erst passieren und die nächste Grillparty ein voller Erfolg wird.**



## **Der Grill ist zu wenig vorgeheizt**

Optimale Resultate erzielt man, wenn der Grill vorgeheizt ist. Ansonsten bleibt das Fleisch am Rost kleben und es entstehen auch keine feinen Röstaromen. Beim Kohlegrill bildet sich eine weisse Ascheschicht auf den Kohlestücken oder Briketts, ein Gasgrill ist nach etwa 10 Minuten Vorheizen betriebsbereit, ein Elektrogrill nach 10 bis 20 Minuten.

## **Das Fleisch kommt zu spät aus dem Kühlschrank**

Fleisch sollte Zimmertemperatur haben, bevor es auf den Grill kommt. Andernfalls kann es sein, dass das Fleisch innen noch roh ist, obwohl es aussen schon fertig gebraten erscheint.

## **Das Fleisch zu früh und zu oft wenden**

Gewendet wird erst, wenn auf der Oberfläche Fleischsaft austritt. Danach das Fleischstück auf der anderen Seite fertig braten und in die indirekte Hitze legen oder vom Grill nehmen, um es eine Weile mit Alufolie bedeckt ruhen zu lassen.

## **Beim Wenden mit der Gabel einstechen**

Jeder Gabelstich hinterlässt eine Öffnung im Fleisch, durch die beim Braten Fleischsaft entweicht. So trocknet das Fleisch aus. Besser eine Grillzange verwenden.

## **Zu häufig den Deckel des Grills öffnen**

Je gleichmässiger die Temperatur im Grill, desto besser wird das Fleisch. Jedes unnötige Öffnen des Deckels lässt die gespeicherte Wärme entweichen und es dauert bis zu zehn Minuten länger, bis das Fleisch servierbereit ist.

## **Falsche Reihenfolge**

Eigentlich logisch: Was am längsten braucht, wird zuerst auf den Grill gelegt. Ein Kotelett-Rack kommt natürlich vor einem klassischen Kotelett auf den Grill, kleine Würstchen oder Gemüse kommen später an die Reihe.

## **Zu kurze Ruhezeit**

Wie lange ein Fleischstück nach dem Grillieren ruhen muss, richtet sich nach seiner Grösse. Für Koteletts oder Steaks reichen etwa fünf Minuten, während ein Rack oder Braten je nach Volumen 10 Minuten braucht, bis sich das Fleisch entspannt und der Saft beim Anschneiden nicht austritt.

## **Tipp**

Achten Sie auf die Fleischherkunft: Schweizer Fleisch verspricht hochwertiges Grillgut!