

Wintergrillen - Grillsaison ist immer!

Gehören Sie zu den Wintermuffel, die sich hinter dem Ofen verstecken und von warmer Sonne und heißen Grillabenden träumen? Lläuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen, wenn Sie beim Einkauf an einem Stand mit heißen Maronen oder einem Bratwurstgrill vorbeikommen? Warum noch warten? Kriechen sie heraus und heizen Sie Ihren Grill an



Gehören Sie zu den Wintermuffeln, die sich hinter dem Ofen verstecken und von warmer Sonne und heißen Grillabenden träumen? Lläuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen, wenn Sie beim Einkauf an einem Stand mit heißen Maronen oder einem Bratwurstgrill vorbeikommen? Warum noch warten? Kriechen sie heraus und heizen Sie Ihren Grill an!



Wintergrillen - Die Vorbereitung

Wintergrillen funktioniert etwas anders als Sommergrillen. Empfehlenswert sind Grillgeräte mit Deckel. Die kalten Außentemperaturen sorgen für eine schnellere Wärmeabstrahlung. Planen Sie deshalb etwas mehr Kohle oder Brennstoff ein. Wenn Sie mit Gas grillen, sollten Sie Propan- statt Butangas verwenden, denn nur dieses sorgt auch bei extrem niedrigen Temperaturen noch für ausreichend Druck. Außerdem sollten Sie eine warme Gasflasche in Reserve halten, falls Ihnen eine einfriert. Einen Holzkohlegrill feuern Sie am besten zunächst mit Holzkohle an und legen dann Briketts nach. Achten Sie bei den Grillbriketts auf eine hohe Qualität. Sie sollen eine schöne Glut erzeugen und diese auch möglichst lange halten. Suchen Sie eine windgeschützte Ecke, um die gefühlte Temperatur möglichst hoch zu halten. Wenn genügend Schnee vorhanden ist, können Sie im Handumdrehen eine Schneebar bauen. Der Grill dient als Wärmequelle. Sollte er nicht ausreichen, kann man zusätzlich zu Feuersäulen oder Schwedenfeuer greifen. Sie sorgen zudem für eine angenehme Beleuchtung, die noch durch Laternen und Teelichter ergänzt werden kann. Es empfiehlt sich, für die Frauen (aber auch für manche Männer) Woll- oder Fleecedecken bereit zu legen. Die Gemütlichkeit und Wärme, die sie verbreiten, sind nicht zu unterschätzen.

Wintergrillen - Das Grillgut

Aufgrund der niedrigen Außentemperatur verlängert sich die Grilledauer beim Wintergrillen. Verzichteten Sie deshalb

auf große Fleischstücke und greifen Sie lieber zu kleinen Snacks und Würstchen oder schneiden Sie Fleisch in mundgerechte Häppchen. Fleischspieße garen schneller und lassen sich auch direkt vom Rost verspeisen. Immer wieder beliebt ist Stockbrot. Fertiges Grillgut werden Sie in dieser Jahreszeit beim Fleischer oder im Supermarkt vergeblich suchen. Aber selbst zubereitetes Fleisch schmeckt meist deutlich besser und vor allem wissen Sie dann auch, was drin ist. Wir haben einige Grillmarinaden für Sie zusammengestellt. Aber auch Wintergemüse kann sehr einfach zum Gaumenschmaus werden. Käse, paniert oder in Folie, Tomaten, Fisch oder Garnelen haben keine lange Garzeit und eignen sich hervorragend für das Wintergrillen. Ebenfalls der Jahreszeit angepasst sind Bratäpfel. Die gefüllten Äpfel in Alufolie wickeln und am Rand des Grills garen lassen. Dazu Baguette, Senf, Ketchup und Dipps reichen. Verzichten Sie bei den Temperaturen auf kalte Salate und bereiten Sie als Beilagen lieber Folienkartoffeln oder warme Salate. Ein Rechaud hilft beim warm halten



Wintergrillen - Die Getränke

Im Topf am Dreibein kann Tee oder Glühwein durchgehend warm gehalten werden. Eine gleichmäßig geringe Wärmezufuhr sorgt dafür, dass der Alkohol nicht zu schnell verdunstet. Heiße Schokolade, gerne auch mit "Schuss", lässt sich gut in der Thermoskanne warm halten. Mit unseren Hot-Drinks wärmen sich Ihre Gäste, besonders beliebt ist nicht nur bei Nordlichtern der Grog. Natürlich kann man am warmen Grill auch alle anderen Cocktails genießen. Erlaubt ist, was beliebt. Kalte Getränke wie Bier und Limonade bleiben im "großen Kühlschrank" von selbst kalt. Hier sollte aber auf Frostsicherheit geachtet werden, denn an geplatzten Bierflaschen hat kaum jemand Freude. Sie können die Flaschen in Isomatten wickeln oder in eine mit warmen Kühlakkus bestückte Kühltasche packen. Also – rein in die Winterjacke und die warmen Schuhe und ran an den Grill!

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de