

# gutefrage.net

Die Ratgeber-Community



001 Juli 2009

## An die Kohlen – fertig – los!

Der gutefrage.net Ratgeber zum Thema Grillen

**Die 10 besten Tipps**

**Die häufigsten Grill-Fragen  
und die besten Antworten**

## Es ist wieder so weit: Der Sommer ist da!

Den Zeitungen gehen vorübergehend die Stories aus, Politiker kommen im Zuge der alljährlichen Sommerloch-Langeweile auf die Idee, Ü-Eier zu verbieten und Paare und Familien beginnen sich darüber zu streiten, wohin die diesjährige Sommerreise gehen soll. Wer diese Konflikte einfach umgehen möchte, kann die warme Jahreszeit auch einfach im heimischen Garten verbringen. **Grill an und hinein ins Vergnügen!**

**Damit die Grillsaison nicht zum Fiasko wird, steht die gutefrage.net Community mit hilfreichen Ratschlägen und nützlichen Tipps parat.**

Ratsuchende erfahren, wie man jeden noch so stiefmütterlich behandelten Grill wieder vorzeigbar macht, wie man in letzter Minute noch einen Grill aus dem Ärmel schüttelt und mit welchen schmackhaften Rezepten man Eindruck bei seinen Gästen schinden kann.



Hier eine Liste mit den 10 wichtigsten TIPPS für eine Grillparty mit Erfolgsgarantie:

\*\*\* TIPP 1 \*\*\*\*\*



Quelle: © Lorenzo Salvatori / PIXELIO

**Die Reinigung des Grills:** Die Stahlwolle schnappen und dann fleißig drauf los schrubben, das kennt wohl jeder. Aber es geht auch noch einfacher. **Backofenspray oder ein Bad in Wasser und Spülmittel befreien den Grillrost nach einiger Einwirkungszeit im Handumdrehen von Verkrustungen.** Damit es beim nächsten Mal gar nicht erst so weit kommt, kann man den Rost direkt nach dem Grillen auch in das Gras legen. So trocknet nichts an und restlicher Schmutz kann ganz leicht abgewischt werden.

\*\*\* TIPP 2 \*\*\*\*\*

**Kuchenform als Grillersatz:** Eine spontane Grillparty ist angesagt aber kein Grill zur Hand? Kein Problem: Eine **alte Kuchenform und Hasendraht sind die Lösung.** Zunächst müssen in die Wände der Kuchenform ein paar Löcher gebohrt werden. Anschließend wird sie mit Grillkohle gefüllt und mit einem Stück Hasendraht oben abgedeckt. Fertig ist der Grill und die Aufmerksamkeit Ihrer Gäste ist garantiert.

\*\*\* TIPP 3 \*\*\*\*\*

**Die Einladung ist das A und O: Die Grillparty wird meist stimmungsvoller, je mehr Gäste dabei sind. Das gelingt am besten mit einer überzeugenden Einladung.** Wie wäre es beispielsweise mit einem Würstchen-Pappkarton als Einladungskarte? Stilechter geht es wohl kaum. Auch der Text will gut überlegt sein. Hier ein Beispiel: „Operation: Grillparty - -Name-, wir haben Sie ausgewählt eine versteckte Ermittlung bei -Adresse- um Punkt -Uhrzeit- durchzuführen. Ihre Aufgabe ist es den Inhalt des Grills aufs Genaueste zu untersuchen. Sichern Sie sich wenn möglich eine Probe fürs Labor. Das Mitbringen eines Nudelsalats und ein paar Flaschen Bier wären hilfreich.“

\*\*\* TIPP 4 \*\*\*\*\*

**Der Alleskönner Fön:** Die Kohle ist nass geworden und der Besuch kommt jeden Augenblick? In solch einer Situation sind schnelles Handeln und schnelle Erfolge gefragt. Das effektivste Werkzeug dürfte wohl jeder zu Hause haben: **einen Haartrockner.** Denn was gegen nasse Haare hilft, ist in diesem Fall auch gegen nasse Kohlen ausgesprochen hilfreich.

\*\*\* TIPP 5 \*\*\*\*\*

**Beim Feuermachen protzen:** Jedes Mal dieselbe Frage: Wie kommt der Grill am schnellsten in Gang? Die einen schwören auf einen großen Haufen – die anderen bevorzugen viele kleine. Doch die Mehrheit hat entschieden: Ein großer Haufen sollte es sein. Also nur **keine falsche Bescheidenheit beim Aufhäufen der Grillkohle!** Und wem das noch immer nicht schnell genug geht, der kann auch noch mit einem Haartrockner nachhelfen und richtig einheizen.



Quelle: © Martin Schemm / PIXELIO

\*\*\* TIPP 6 \*\*\*\*\*

**Ketchup selber machen:** Dem einen ist gekauftes Ketchup zu salzig, dem anderen schmeckt es nicht genug nach Tomate. Doch dem kann Abhilfe verschafft werden, indem man sein Ketchup einfach selber macht. Das ist unter Umständen nicht nur gesünder, sondern kann ganz nach persönlichem Geschmack gewürzt werden.

**Hier ist ein heißer Tipp eines gutefrage.net Community Mitgliedes:**

**Man nehme:** 500g reife Tomaten, 200g rote Paprika, 100g Zwiebeln, 200g Essig(5%ig), 20g Salz, 80g Zucker, 1 Lorbeerblatt, 1 Teelöffel Sojasauce, 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 Prise Petersilie, 1 Prise Schnittlauch, 1 Prise Dill, 1 Prise Liebstöckl und 20g Stärke.

**Zubereitung:** Zunächst muss man die Tomaten waschen, in Würfel schneiden, mit 1 Lorbeerblatt etwa 15 Min. köcheln lassen und dann die Masse durch ein Küchensieb streichen. Anschließend mischt man das Tomatenpüree mit dem ebenso zubereiteten Paprika-Zwiebel-Püree sowie den anderen Zutaten und lässt alles noch einmal 30 Minuten köcheln. Zum Schluss die ganze Masse noch mit etwas Stärke eindicken.

Fertig ist ein individuelles Ketchup, dessen Rezept bei den Gästen heiß begehrt sein wird.

\*\*\* TIPP 7 \*\*\*\*\*



Quelle: © Lorenzo Salvatori / PIXELIO

**Gemüse ist das neue Fleisch:** Es muss ja nicht immer Tierisches auf den Grill kommen. Auch **Gemüse ist absolut grilltauglich und bietet viele Variationsmöglichkeiten.**

Wie wäre es beispielsweise mit Schafskäse und Gemüse? Dazu muss man zunächst etwas Olivenöl auf ein großes Stück Alufolie träufeln. Anschließend Tomaten in Scheiben hinzulegen, diese mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Schafskäse belegen - nicht zu fest, damit er gut schmelzen kann. Dazu kommen noch zwei oder drei Zwiebelringe, frisches Basilikum oder Thymian und zwei bis drei dünne Scheiben einer Knoblauchzehe. Schließlich kann die Folie geschlossen und auf den Grill gelegt werden!

Wer es gern schneller und einfacher haben möchte, kann auch in Scheiben geschnittenes Gemüse direkt auf den Grill legen und holzige Kräuter wie Rosmarin oder Thymian in das Feuer geben. Das gibt dem Gemüse ein besonders kräftiges Aroma.

\*\*\* TIPP 8 \*\*\*\*\*

**Der Klassiker Stockbrot:** Was wäre eine Grillparty ohne das Stockbrot. Es ist der Party-Renner und passt super zu Fleisch, Gemüse und zum Dessert. Man kann es deftig mit Salz oder süß essen. Die eingefleischten Grillliebhaber legen natürlich für den Teig selbst die Hand an. **Und das geht so:** 400 g Mehl, 1/2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Backpulver und 50 g Butter werden zu einem Teig vermengt. Im Anschluss wird noch 1/8 l Milch hinzugegeben und das Ganze noch einmal gut geknetet. Ganz nach Geschmack können noch Zucker, Speckwürfel, Röstzwiebeln oder andere Zutaten hinzu gegeben werden. Nachdem man seinen Teig nun nach Belieben gewürzt hat, muss man ihn nur noch in Würsten um den Stock wickeln und über das Feuer halten. **Doch Vorsicht:** Brotteig und Feuer sind nicht lange Freunde. Wer am Ende keine Briketts am Stock haben möchte, sollte ihn immer gleichmäßig über der Flamme drehen.

\*\*\* TIPP 9 \*\*\*\*\*

**Fackeln gegen Mücken:** Die kleinen Plagegeister können den schönsten Abend zu nichts machen. Damit es gar nicht erst so weit kommt, sind **Gartenfackeln die ideale Lösung**. Nein, damit werden die Mücken weder erschlagen noch verbrannt. Allein der Duft lässt sie schnell das Weite suchen. Zudem haben die Fackeln auch noch einen weiteren positiven Effekt: Sie spenden ein warmes und angenehmes Licht und erzeugen eine gemütliche Abendstimmung.

\*\*\* TIPP 10 \*\*\*\*\*

**Nachbarn einladen:** Wenn die Gäste ausgelassen miteinander quatschen, tanzen, lachen und die Musik spielt, kann es um die Grillparty eigentlich kaum besser bestellt sein. Doch was für den Gastgeber wünschenswert ist, kann dem Nachbarn schnell aufs Gemüt schlagen. Damit der Frieden auch in Zukunft noch gewahrt bleibt, sollte der Nachbar am besten gleich mit eingeladen werden. Denn: **Wer selber auf der Party ist, kann sich auch nicht über Lärm und Grillrauch beschweren.**



Quelle: © Lorenzo Salvatori / PIXELIO



Quelle: © 110stefan / PIXELIO

Für alle, die gar nicht genug vom Grillen bekommen können, gibt es noch **den Ratgeber Grillen unter [www.gutefrage.net/tag/grillen/1](http://www.gutefrage.net/tag/grillen/1)**

Damit wird man über brandaktuelle Grilltipps auf dem Laufenden gehalten und ist all seinen Grillkumpanen garantiert immer eine Würstchenlänge voraus.

## Die Klassiker: Die 3 häufigsten Fragen und die besten Antworten

Es gibt Fragen, die stellt man sich jedes Jahr aufs Neue. Und immer wieder denkt man sich: Hätte ich mir die Lösung das letzte Mal doch bloß aufgeschrieben! Das Grillen ist solch ein Fall. Nach winterlichen Monaten ohne, steht manch einer wie ein Anfänger vor dem Grill und fragt sich: Mit Grillanzünder oder ohne? Würstchen oder Nackensteak? Und was sagen die lieben Nachbarn? Damit es in Zukunft auf Anhieb klappt, haben wir für Sie **die häufigsten Fragen und besten Antworten der Community** zusammengestellt:

### FRAGE 1: Was kann man statt Würstchen und Co. noch so auf den Grill tun?

Miccys Rat: Fetakäse mit etwas Olivenöl, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Salz und Zitronenpfeffer in Alufolie verpacken und ab auf den Grill damit.

Krubys Tipp für Fischliebhaber: Lachsscheiben mit Zitronensaft und Sojasauce marinieren, mit etwas Öl beträufeln und für ca. 6-8 Minuten auf den Grill legen.

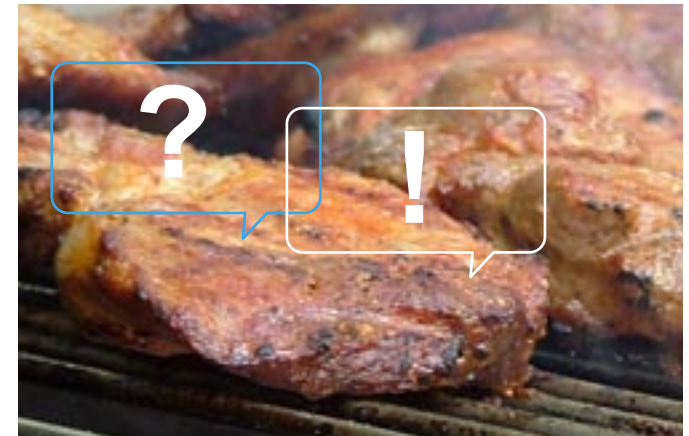
Der Dessertipp von RedFred: Ananasscheiben mit Parma-/ oder Serranoschinken umwickelt für 5-10 Minuten auf den Grill legen. Ebenfalls lecker sind der Länge nach halbierte Bananen. Diese werden mit einem Teelöffel leicht ausgeschabt, mit etwas Honig und leicht gesüßtem Eischnee gefüllt. Anschließend werden sie in einem geschlossenen Grill geparkt, bis der Eischnee Farbe annimmt und schon ist das ganz besondere Grill-Dessert fertig.

### FRAGE 2: Wie mache ich am schnellsten den Grill an?

Jacobi06 rät: Einfach mal einen Anzündkamin benutzen. 2-3 Anzündwürfel auf den Holzkohlerost legen, anzünden und den gefüllten Anzündkamin direkt darüber stellen. Durch die kaminähnliche Konstruktion leitet der Luftzug die Flammen direkt auf die Holzkohle, die sich dadurch deutlich schneller entzündet.

Vilamirelias Tipp: Holzkohle statt Briketts verwenden, da sie sich schneller entzünden lassen. Wichtig ist außerdem, den Grill schon warm zu bekommen und eine Schicht Glut unter die Briketts zu bekommen. Das kann man mit Reisig, altem Holz etc. aus dem Garten machen.

Please Help ergänzt: Nach etwa 10 min kann man dann mit einem alten Haarföhn die Glut beim brennen richtig gut unterstützen!



Quelle: © Martin Schemm / PIXELIO

### FRAGE 3: Wie oft darf man in seinem eigenen Garten grillen? / Muss ich beim Grillen auf einen Nachbarn Rücksicht nehmen?

Schurke rät: Wenn es keine Hausordnung/Nutzungsordnung gibt, sollte man sich mit den Nachbarn einigen. Hat jemand Wäsche draußen zu hängen, wird über das Grillvorhaben informiert.

Tradiax meint: Leider lassen sich Gerüche schlecht messen, weshalb keine einheitlichen Grenzwerte gesetzlich festgesetzt wurden. Gerade wenn man in einer engen räumlichen Beziehung zu einem Anderen steht, gilt immer das Gebot der gegenseitigen Rücksichtnahme.

# gutefrage.net

Die Ratgeber-Community

Alle **gutefrage.net** Ratgeber  
zum **kostenlosen Download** unter  
[www.gutefrage.net/ratgeber-kompakt](http://www.gutefrage.net/ratgeber-kompakt)

Danke an alle Community-Mitglieder, deren Beiträge hier Erwähnung gefunden haben.

## Kontakt:

gutefrage.net GmbH  
Redaktion

Telefon      ++49 89 51 51 46 - 132

Fax            ++49 89 51 51 46 - 214

E-Mail        [redaktion@gutefrage.net](mailto:redaktion@gutefrage.net)