

# 111 TIPPS PERFEKT GRILLEN



## Bratwurst mal anders

S. 26

### TIPP-NR. Grillen und Zubehör

001	Schneidebretter mit Auffangrille	6
002	Spieße nicht direkt auf dem Rost grillen	7
003	Multifunktionschale für mehr Grillvergnügen	7
004	Ganze Fische gehören in einen Grillkorb	8
005	Ganzes Hähnchen grillen	9
006	Steakmesser erhalten den Fleischgenuss	10
007	Backpapier statt Alufolie	10
008	Grillen mit Holzkohle oder Briketts?	11
009	Die richtige Grillzange	12
010	Gute Sicht bei Dämmerung und Dunkelheit	13
011	Chicken Wings und Drum Sticks	14
012	Wiederverwendbare Metallspieße	15
013	Grillpfännchen: Leckereien in Mini-Portionen	15
014	So bleiben Lebensmittel länger frisch	16
015	Licht für eine angenehme Atmosphäre	17
016	Immer scharfe Messer	18
017	Grillen auf der Plancha	19
018	So verbrennen Holzspieße nicht	19
019	Die Uniform für den Grillmeister	20
020	Eine Grillmatte schont das Grillgut	20
021	Welche Gasflasche darf es sein?	22
022	Gasschlauch verlängern: Sicherheit geht vor!	23
023	Gasflaschen statt teurer Gaskartuschen	23
024	Wie voll ist die Gasflasche?	24
025	Ersatzgas rund um die Uhr	24
026	Bis zur exakten Kerntemperatur garen	25

### TIPP-NR. Bratwurst mal anders

027	So gelingen saftig-knackige Bratwürste	27
028	Rundumbräune für Grillwürstchen	28
029	So meistern Sie rohe Bratwürste	28
030	Aufspieß-Trick für Mini-Würstchen	29
031	Bratwurst einschneiden – ja oder nein?	29
032	Hotdogs vom Grill	30
033	Schärfer als die Feuerwehr erlaubt	31
034	Pimp my Bratwurst: Wurst Lollies	31
035	Pimp my Bratwurst: Alpenstyle	32
036	Pimp my Bratwurst: Würstel-Schaschlik	32
037	Pimp my Bratwurst: Kartoffel-Wurst-Spieße	33
038	Pimp my Bratwurst: Würstchenparade	33

### TIPP-NR. Fleisch

039	Welcher Fleischtyp sind Sie?	34
040	Dry Aged aus dem Kühlschrank	36
041	Fleisch selbst nachreifen?	37
042	Fleisch auf die Schnelle schonend auftauen	38
043	Sous-Vide-Garen macht Fleisch extra-zart	39
044	So kommt das perfekte Branding aufs Steak	40
045	Fleisch online kaufen	41
046	So wird garantiert jedes Steak zart	42
047	Kleiner grillt feiner	42
048	Voller Genuss: Grillen Sie Fettränder mit	44
049	In Tranchen schmeckt das Steak besser	45
050	Diese Gargrade gibt es	46
051	Gargrad per Handballen-Test bestimmen	47
052	So klappt es mit der Hygiene	48
053	Fleisch rechtzeitig aus der Kühlung nehmen	49

### Specials & Standards

Bratwurst mal anders	26
Burger-Einmaleins	52
So bleibt der Grill sauber	82
Editorial	03
Impressum	03





# Burger- Einmaleins

**S. 50**

**TIPP-NR. Burger-Einmaleins**

- 054 Das richtige Fleisch für Ihre Burger 51
- 055 Burger-Pattys selber machen 51
- 056 Einmal wenden, ohne zu pressen 52
- 057 Burger formen: Der Trick mit der Kuhle 52
- 058 Fleischlose Pattys auf den Punkt brutzeln 53
- 059 Salz & Pfeffer zum richtigen Zeitpunkt 53
- 060 So schmilzt der Käse auf dem Patty 54
- 061 Burger-Brötchen selbst gemacht 54
- 062 Turmbau: Burger Anrichten 55

**TIPP-NR. Veggie deluxe**

- 063 Spießen Sie Gemüse einfach auf 56
- 064 Gemischtes Gemüse zubereiten 57
- 065 So gelingt gegrillter Käse! 58
- 066 Fleischersatz für Vegetarier und Veganer 59
- 067 Gekochte Maiskolben sparen Grillzeit 60
- 068 Leckere Grillzwiebeln mit Röstaroma 61
- 069 Tofu vom Grill mit Früchten aufpeppen 62
- 070 Auch fleischlose Burger schmecken 63
- 071 Buntes und schmackhaftes Gemüse 64
- 072 Paprika und Pilze mit Füllung 65

**TIPP-NR. Aroma**

- 073 Eigene Gewürzmischungen 66
- 074 Mischen Sie Pfeffer! 67
- 075 Der optimale Zeitpunkt für Salz und Pfeffer 68
- 076 Schroteten Sie Gewürze, statt sie zu mahlen 69
- 077 Rub oder Marinade? 70
- 078 Grillvergnügen mit frischen Kräutern 70
- 079 Smoken ohne Smoker 71
- 080 Exotische Salzsorten fürs gewisse Extra 72
- 081 Würzen von innen 73
- 082 Diese Grillsaucen brauchen Sie 74



# Special: Grillreinigung

**S. 82**

**TIPP-NR. Special: Grillreinigung**

- 090 Edelstahlrost nachrüsten 83
- 091 So wird der Grillrost blitzblank 83
- 092 Steaks in der Eisenpfanne braten 84
- 093 Brennkammer mit Alufolie auslegen 85
- 094 Spritzschutz für den Seitenbrenner 85
- 095 Grill freibrennen 85
- 096 Hausmittel reinigt ohne Chemie 86
- 097 Bodenmatten halten die Terrasse sauber 86
- 098 Wohin mit verbrauchter Holzkohle? 87
- 099 So entsorgen Sie die Grillfest-Reste 87

**TIPP-NR. Grillparty**

- 100 Organisation: Viele Gäste, ein Grill 88
- 101 Sicher Grillen mit Kindern 89
- 102 Die passende Weinbegleitung zum Grillen 90
- 103 Fleisch und Vegetarisches auf einem Grill 91
- 104 Den Grill wie ein Profi vorheizen 91
- 105 So grillen Sie hygienisch sauber los 92
- 106 Grillkohle anzünden: So machen Sie es richtig 93
- 107 Brutzeln und Garziehen auf einem Grill 94
- 108 Geben Sie Steaks & Co. eine Auszeit! 95
- 109 Grillgut richtig auflegen & wenden 96
- 110 Grobes Fett entfernen, Marinade abtupfen 97
- 111 So klebt nichts mehr auf dem Grill fest 98

