# GRILLIEREN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Ein gutes Verhältnis zwischen Kruste und saftigem Innenleben ist das Ziel des Grillierens. Feste Zeitangaben sind schwierig, darum bleiben erfahrene GrillmeisterInnen auch an der Glut!

## INFORMATIONEN

- Gutes Fleisch nicht zu pikant marinieren.
- Die Marinade vor dem Grillieren abstreifen, sonst gibt es keine Kruste.
- Nach Belieben nach dem Grillieren wieder etwas Marinade dranpinseln oder auf den Tisch stellen.
- Fleisch mind. 2 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
- Mit Glut, nicht auf offenem Feuer, braten. Der Rost soll heiss sein. Nach der Hälfte der Bratzeit drehen, Kurzbratstücke sind gar, wenn Saft austritt. Bratgut nie anstechen.
- Fleisch immer vor dem Aufschneiden resp. Servieren nachziehen lassen.
- Zum grillierten Fleisch passt Grill-Gemüse.
- Zucchini, Auberginen und Peperoni vorher blanchieren, so behalten sie ihre Farbe.

## DATEN

Kochen auf dem Grill ist ein weites Feld. Wir empfehlen fürs Einsteigen:

Ueli Bernold

Outdoorchef: Grillen, kochen und backen mit Grill-Ueli

Fona 2014