

Grillieren mit dem Holzkohlegrill



Anfeuern mit einem Anzündkamin

Der Anzündkamin erleichtert das gleichmäßige Anzünden der Holzkohle oder Briketts. Holzkohle oder Briketts in den Anzündkamin füllen. 1-2 Anzündwürfel auf den Kohlerost des Grills legen. Anzündkamin darüber stellen, Anzündwürfel von der Seite her anzünden. Nach 15-20 Minuten, wenn die gesamte Holzkohle glüht, kann man sie auf dem Kohlerost verteilen. Briketts brauchen im Anzündkamin ca. 30 Minuten, bis sie mit einer dünnen Ascheschicht überzogen sind. Danach kann man sie auf dem Kohlerost verteilen.



Holzkohle/Briketts verteilen

Die Holzkohle/Briketts wird am besten auf der einen Hälfte des Kohlerosts verteilt. So hat man zwei Hitzezonen. Direkte Hitze (über der Glut) und indirekte Hitze neben der Glut. Je mehr Holzkohle verwendet wird, desto höher die Hitze. Die Holzkohle/Briketts kann auch kreisförmig angerichtet werden, so dass die direkte Hitze dem Rand entlang und die indirekte Hitze in der Mitte ist. Sobald der Grillrost hängt, kann bei direkter und indirekter Hitze grilliert werden.



Grillieren über längere Zeit bei niedriger Hitze (z.B. für Pulled Pork oder Spareribs)

Für das Grillieren über mehrere Stunden bei niedriger Hitze eignen sich Briketts besonders gut. Diese werden dicht nebeneinander fast kreisförmig, in ca. 3 Lagen, angeordnet und an einem Ende mit Hilfe eines Anzündwürfels angezündet. So brennen die Briketts langsam vom einen zum anderen Ende nieder.



Grillgut bei indirekter Hitze platzieren

Das Grillgut wird jeweils möglichst weit entfernt (blaue Zone) von der Hitzequelle (orange Zone) platziert. Bei dem Grillmodell auf dem Bild ist unter dem Rost eine Art Trichter/Vulkan, der den aus dem Fleisch tretenden Saft auffängt und in die Wasserschale in der Mitte laufen lässt. Bei Grillmodellen ohne Auffangschale ist es empfehlenswert eine Grill-Aluschale mit Wasser zu füllen und diese auf den Kohlerost (unter das Fleisch) neben die Glut zu stellen. So kann der austretende Fleischsaft in die Schale tropfen, was ein späteres Reinigen erleichtert. Zudem bringt die Wasserschale etwas Feuchtigkeit in den Garraum.