

Leitfaden zum direkten Grillen von Fleisch und Geflügel

Grillen von Steaks und Ribs	Stück	Grillzeiten
<p>Stellen Sie die Brenner auf HIGH, schließen Sie den Deckel und heizen Sie Ihren Grill 3 bis 5 Minuten vor. Öffnen Sie den Deckel und legen das Fleisch auf das Grillfeld direkt oberhalb des gezündeten Brenners. Braten Sie das Fleisch auf beiden Seiten scharf an. Reduzieren Sie die Temperatur auf MEDIUM und grillen Sie das Fleisch, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat. Die Grillzeiten sind auch von der Dicke des Fleisches abhängig.</p>	<p>T-Bone Steak Filet Ribs Porterhousesteak New York Strip Steak</p>	<p>Englisch: 4-8 Minuten Medium: 10-14 Minuten Durchgebraten: 15-20 Minuten</p>
<h3>Grillen von Hamburgern und Würstchen</h3>		
<p>Stellen Sie die Brenner auf HIGH ein, schließen den Deckel und heizen Ihren Grill 3 bis 5 Minuten vor. Öffnen Sie den Deckel und legen das Fleisch auf das Grillfeld direkt oberhalb des gezündeten Brenners. Braten Sie das Fleisch auf beiden Seiten scharf an. Reduzieren Sie die Temperatur zu MEDIUM und grillen das Fleisch, bis es gar ist. Die Grillzeiten sind von der Dicke des Fleisches abhängig.</p>	<p>Hamburger Würstchen</p>	<p>Englisch: 4-6 Minuten Medium: 8-10 Minuten Durchgebraten: 10-15 Minuten</p>
<h3>Grillen von Geflügel</h3>		
<p>Stellen Sie die Brenner auf HIGH ein, schließen Sie den Deckel und heizen Sie Ihren Grill 2 bis 3 Minuten vor. Öffnen Sie den Deckel, reduzieren Sie die Temperatur auf MEDIUM und grillen das Geflügel direkt oberhalb des gezündeten Brenners, bis es gar ist. Geflügelhaut ist fetthaltig, deshalb wird es beim direkten Grillen kleinere Stichflammen geben.</p>	<p>Hähnchenbrust (mit den Knochen nach unten) Hähnchenflügel Hähnchenschenkel</p>	<p>Direktes Grillen: ca. 15 Minuten</p> <p>Indirektes Grillen: bis zu 30 Minuten</p>
<p>Zur Vermeidung von Stichflammen versuchen Sie das indirekte Grillen von Geflügel. Legen Sie das Geflügel auf eine Seite des Grills, während Sie die Brenner auf der anderen Seite auf MEDIUM stellen und den Deckel schließen. Die Grillzeiten sind von der Größe des Geflügels abhängig.</p>	<p>Hähnchen (mit der Brust nach oben grillen)</p>	<p>Indirektes Grillen: ca. 1 Stunde</p>
<h3>Grillen von Schweinefleisch</h3>		
<p>Stellen Sie die Brenner auf HOCH ein, schließen den Deckel und heizen Ihren Grill 3 bis 5 Minuten mit geschlossenem Deckel vor. Öffnen Sie den Deckel, legen das Schweinefleisch auf das Grillfeld und grillen, bis es scharf angebraten ist. Reduzieren Sie die Temperatur zu MEDIUM und grillen, bis es gar ist. Die Grillzeiten sind von der Dicke des Fleisches abhängig.</p>	<p>Schweinerippchen Koteletts Lende</p>	<p>Englisch: 4-8 Minuten Medium: 10-14 Minuten Durchgebraten: 15-20 Minuten</p>

Leitfaden zum direkten Grillen von Fisch und Meeresfrüchten

Ganze Fische und Filets

Heizen Sie Ihren Grill auf HIGH für 2-3 Minuten mit geschlossenem Deckel vor. Öffnen Sie den Deckel und stellen die Brenner auf MEDIUM. Legen Sie den Fisch (mit der Haut nach unten) auf das Grillfeld direkt oberhalb des gezündeten Brenners und grillen, bis er gar ist. Beachten Sie die Grillzeiten als Leitfaden oder grillen Sie, bis der Fisch dunkel, aber noch feucht ist.

Stück

Ganze Fische
Fischfilets

Grillzeiten

10-12 Minuten pro 500 g oder bis der Fisch dunkel wird

Kleinere Fischfilets und Stückchen

Folgen Sie obigen Anleitungen mit den etwaigen Grillzeiten rechts. Legen Sie etwas Aluminiumfolie auf die Grillfelder, falls die Fischstückchen so klein sind, dass sie durchfallen könnten.

Fischfilets
Grätenfreie Fischstückchen

4-5 Minuten pro Seite oder bis der Fisch dunkel ist

Leitfaden zum Grillen von Gemüse und Früchten

Bereiten Sie Früchte oder Gemüse vor und bestreichen Sie diese mit Butter oder Marinade. Zum **indirekten** Grillen (mit geschlossenem Deckel) sollte das Grillgut nicht direkt über den gezündeten Brennern platziert werden.

Die Grillzeiten beim **indirekten Grillen** mit geschlossenem Deckel entsprechen in etwa der Zubereitung im Küchenherd. Es sind jedoch weitere Faktoren, wie Außentemperatur, Windverhältnisse und Aufstellort des Grills zu berücksichtigen, die auf den Grillprozeß einwirken. Wir empfehlen, das Grillthermometer zu beachten und die Hitze entsprechend zu regulieren.

In einigen Fällen wollen Sie möglicherweise Gemüse und Früchte **direkt** grillen. Grillgut, das hierzu am besten geeignet ist, ist relativ weich und benötigt eine kurze Grillzeit: Pilze, Zucchini, Paprika, Tomaten und Fruchtspieße mit Aprikose, Pfirsich, Ananas, Erdbeeren und Kiwis. Bitte denken Sie daran, dass der **Deckel zum direkten Grillen geöffnet sein muss**.

Die Grillzeiten beim direkten Grillen sind erheblich kürzer, hauptsächlich aufgrund der direkten Hitze und des weichen Grillguts. Die Grillzeiten entsprechen etwa normalem Braten in der Pfanne oder Grillen.

Für feste Gemüse, insbesondere Kartoffeln und Süßkartoffeln, empfehlen wir, diese vorzukochen, bis sie nahezu gar sind, bevor sie auf den Grill gelegt werden.

Leitfaden zu langsamen Bratetechniken

Wichtiger Hinweis zu den Temperatureinstellungen

Die empfohlenen Temperatureinstellungen sind Anhaltswerte.

Faktoren wie Außentemperatur, Windverhältnisse und Aufstellort des Grills beeinflussen das Grillverhalten. Wir empfehlen, in jedem Falle das Grillthermometer im Auge zu behalten und die Hitzezufuhr entsprechend zu regulieren.

Vorbereitungen zum Braten

Geröstet wird mit der indirekten Methode. Hierzu sollte das Fleisch auf die linke oder rechte Seite Ihres Grills gelegt werden mit den Brennern auf der gegenüberliegenden Seite in Betrieb. Sie können ebenfalls das mitgelieferte Grillfeld mit Aluminium Tropfpfanne benutzen und so die Fleischsäfte für Soßen auffangen. Bitte denken Sie daran, dass beim indirekten Grillen der Deckel geschlossen sein muss.

Ein Vorheizen des Grills ist beim langsamen Rösten nicht notwendig. Sollten Sie dennoch vorheizen wollen, dann stellen Sie die Brenner auf HIGH und schließen den Deckel für 2-3 Minuten.

Speisenvorbereitung

Entfernen Sie überflüssiges Fett. Binden Sie Fleisch und Geflügel mit einem Kochfaden zusammen, damit die ursprüngliche Form beibehalten wird, falls gewünscht. Mit Schinkenstreifen können Sie mageres Fleisch und Geflügel bedecken, um ein Austrocknen zu verhindern. Eine weitere Methode, das Fleisch während des Röstens saftig zu halten, ist das Hinzufügen von Wasser in die Röstpfanne und das Fleisch dann mit Folie zu bedecken. Die Folie sollte entweder zu Anfang oder am Ende der Röstzeit entfernt werden, um eine Bräunung des Fleisches zu erlauben.

Brattipps

Außer beim Rösten mit Wasser in einer Kasserolle können die Fleischsäfte für schmackhafte Soßen verwendet werden. Stellen Sie eine Pfanne direkt auf die Hitze, fügen Butter hinzu falls gewünscht und einige Löffel Mehl zum Andicken der Soße. Am Ende fügen Sie eine entsprechende Menge Rinder- oder Hühnerbouillon hinzu, um die gewünschte Dickflüssigkeit zu erreichen.

Sobald das Fleisch gar ist, nehmen Sie es vom Grill und decken es mit Folie ab. Lassen Sie es für 10-15 Minuten stehen, damit setzen sich die Fleischsäfte ab. Hiermit wird das Aufschneiden erleichtert und ein zarter, saftiger Braten ist garantiert.

Speise	Zubereitung	Grillzeiten
Rindfleisch	Englisch Medium Durchgebraten	18-20 Minuten pro 500 g 23 Minuten pro 500 g 27 Minuten pro 500 g
Lamm	Medium Durchgebraten	18 Minuten pro 500 g 23 Minuten pro 500 g
Kalbfleisch Schweinefleisch Hähnchen Ente Fisch Pute, unter 7 kg Pute, über 7 kg		27 Minuten pro 500 g 30-33 Minuten pro 500 g 20-25 Minuten pro 500 g 25 Minuten pro 500 g 10 Minuten pro 500 g 20-25 Minuten pro 500 g + 30 Minuten 18-23 Minuten pro 500 g + 15 Minuten

BRATEN

Von Kasserollen über Maisbrot bis zu schmackhaften Nachspeisen wie Fondue Fruchtspießchen oder Streuselkuchen, das Braten mit dem Grill ist genauso einfach wie das Braten in der Küche.

Bratvorbereitungen

Zum Braten in Ihrem neuen Grill benötigen Sie eine Bratform oder gußeiserne Pfanne sowie ein Paar Kochhandschuhe. Benutzen Sie eine gußeiserne Pfanne, dann achten Sie bitte darauf, dass Sie vor Gebrauch gut ausgetrocknet ist.

Heizen Sie Ihren Grill 3-5 Minuten vor und regeln dann die Hitze auf die gewünschte Temperatur herunter. Gebraten

wird mit der **indirekten Methode**. Daher sollte Ihre Bratform links oder rechts auf den Grill gestellt werden, mit den Brennern auf der anderen Seite in Betrieb.

Brattipps

Bereiten Sie Ihr Lieblingsrezept genau wie in der Küche zu. Speisen, die sich für einen längeren Zeitraum im Grill befinden, sollten stets mit Aluminiumfolie abgedeckt werden, um sie saftig zu halten. Die Speisen müssen während der Zubereitung mehrfach umgedreht werden und falls notwendig, muss zusätzliche Flüssigkeit hinzugefügt werden.

Behalten Sie die Temperatur im Auge und stellen sie entsprechend Ihres Rezepts nach.

Backofen Temperatur	Empfohlene Grilleinstellung
Langsam 150°C-170°C	Beide äußere Brenner auf LOW
Mäßig 180°C-200°C	Ein äußerer Brenner auf HIGH, der andere auf LOW
Hoch 210°C-250°C	Beide äußeren Brenner auf HIGH

Leitfaden zum Grillen mit dem Drehspieß und dem Rotisseriebrenner

Drehspießgrillen

Drehspießgrillen ist etwas besonderes: der Braten wird besonders saftig, wohlschmeckend und sieht schön aus. Allgemein nutzt man den Drehspieß zur Zubereitung von Fleisch und Geflügel; durch die langsame Rotation des Spießes kann die Strahlungshitze des Rotisseriebrenners Ihre Speisen langsam und schonend garen. Die Position des Brenners erlaubt es, eine Pfanne unter das Fleisch zu stellen, um die Bratensäfte zum Beizen und für Soßen aufzufangen. Zum Würzen verwenden Sie Kräuter, Zwiebeln oder Gewürze nach Wahl. Der rückseitige Brenner arbeitet mit Infrarot- Hitze, mit der Sie eine intensive, scharf anbratende Strahlungshitze erhalten. Die intensive Hitze versiegelt die natürlichen Säfte und Nährstoffe in hochwertigem Fleisch.

Die Grillzeiten mit dem Drehspieß entsprechen etwa den Zubereitungszeiten im Backofen, jedoch können Wind, Außentemperatur und Gerätschaften die Garzeiten beeinflussen. Wir empfehlen die Benutzung eines Fleischthermometers zur Überwachung des Garzustands für Speisenzubereitungen mit dem Drehspieß.

DREHSPIESSGRILLEN KANN ERHEBLICH LÄNGER DAUERN ALS GRILLEN MIT DIREKTER HITZE, DAS ERGEBNIS RECHTFERTIGT JEDOCH ZEIT UND AUFWAND.

Gleichmäßiges Aufstecken der Speisen

Beim Drehspießgrillen ist das gleichmäßige Aufstecken der Speisen von außerordentlicher Wichtigkeit. Der Drehspieß muss sich gleichmäßig drehen, anderenfalls grillt das Fleisch uneinheitlich oder verbrennt auf der schwereren Seite durch das ständige Anhalten und Starten.

Am einfachsten auszugleichen sind Speisen von gleichmäßiger Form und Beschaffenheit. Zum Testen, ob die Speisen korrekt balanciert sind, legen Sie die Enden des Drehspießes auf Ihre Handflächen. Fühlen Sie keine Rollbewegung, dann drehen Sie den Spieß eine Viertelumdrehung weiter. Ist der Spieß weiterhin balanciert, dann drehen Sie ihn erneut eine Viertelumdrehung weiter. In allen Positionen sollte der Drehspieß still liegen. Danach setzen Sie ihn in den Grillmotor ein.

Vorbereitung der Speisen

Bei der Vorbereitung von Geflügel binden Sie es fest zusammen, so dass Flügel und Keulen eng am Körper anliegen. Die Brusthöhle kann vorher gefüllt werden. Ziehen Sie die Haut am Hals herunter und befestigen sie diese mit einem kleinen Spieß am Rücken des Geflügels. Schieben Sie den Drehspieß längs durch das Gabelbein hindurch. Richten Sie das Geflügel mittig aus und befestigen es mit den Gabelhalterungen. Dann testen Sie den gleichmäßigen Sitz wie zuvor beschrieben.

Einen Rollbraten spießen Sie mit dem Drehspieß mittig der Länge nach auf, befestigen ihn und überprüfen den gleichmäßigen Sitz.

Bei Fleisch mit Knochen ist es am besten, den Drehspieß diagonal durch das Fleisch zu führen. Sollten hervorstehende Knochen oder Flügel zu schnell bräunen, decken Sie diese mit Aluminiumfolie ab.

Tipps zum Gebrauch des rückseitigen Brenners

Die Anleitungen zum Zünden des rückseitigen Brenners finden Sie auf Seite 16 dieser Bedienungsanleitung.

Die Lage des rückseitigen Brenners macht ihn anfälliger für Wind, der Ihr Drehspießgrillen negativ beeinflusst. Daher sollten Sie den rückseitigen Brenner bei starkem oder böigem Wind nicht benutzen.

Für beste Ergebnisse benutzen Sie den Drehspieß nur mit geschlossenem Deckel und dem rückwärtigen Brennerknopf auf HIGH.

BENUTZEN SIE NICHT DIE HAUPTBRENNER, WENN DER RÜCKSEITIGE BRENNER IN BETRIEB IST.

Leitfaden zum Gebrauch der Räucherbox

Vorbereiten zum Räuchern

Räuchern gibt Fleisch einen charakteristischen, delikaten Geschmack. Sie haben eine reichliche Auswahl von Sägespänen oder Brennstofftablets zum Räuchern Ihrer gegrillten Speisen. Vorheriges Einweichen der Brennstoffe kann erforderlich sein, lesen Sie Einzelheiten bitte in den Herstellerhinweisen vor dem Einfüllen in die Räucherlade nach.

Gebrauch der Räucherbox

Für optimale Leistung eines Räucherkastens entfernen Sie eines der rostfreien Grillfelder. Füllen Sie den Räucherkasten mit dem vorbereiteten Brennstoff. Sie können getrocknete Kräuter oder Gewürze für unterschiedlichen Geschmack hinzufügen. Setzen Sie den gefüllten Räucherkasten direkt auf den Flammenverteiler, damit wird Rauch erzeugt und das Fleisch gewürzt.

Räuchertipps

Sie können den Räuchergeschmack reduzieren, indem Sie nur während der Hälfte oder Dreiviertel der Garzeit räuchern. Die benötigte Hitze ist normalerweise zwischen LOW und MEDIUM.

Fettigere Speisen sind zum Räuchern besser geeignet, während trockenere Speisen besser zu marinieren sind. Sie können die Speisen ebenfalls mit Kräutern, Gewürzen oder aromatisierten Ölen einreiben. Viele Speisen können geräuchert werden und mit nur geringem Aufwand erhalten Sie verblüffende Ergebnisse. Hier einige Empfehlungen.

- **Tunfischsteaks** mariniert mit asiatischem aromatisiertem Öl, Sojasoße und Sherry.
- **Schweinefilets** mit Ingwer und Orangenschale eingerieben und mit Ahornsirup bestrichen.
- **Muscheln** mit Zitronenschale und Chiliöl bestrichen.
- **Lammkoteletts** mariniert in nativem Olivenöl, Zitrone, Oregano und schwarzem Pfeffer. Die gleiche Marinade können Sie auch für Lammkeule oder Lammkarree benutzen.
- **Hähnchen**, entbeinte Hähnchenteile – besonders aufgeschnittene Hähnchenbrust.
- **Fisch**, aufgeschnittene Filets oder fester Fisch, gemischte Meeresfrüchte wie Garnelen, Jakobsmuscheln und Tintenfisch.
- **Schweinefleisch**, aufgeschnittene Filets, gewürfeltes oder gehacktes Schweinefleisch, Schnitzel, Koteletts.
- **Rindfleisch**, aufgeschnittenes Filet, Ribeye Steak
- **Lamm**, aufgeschnittenes Filet,

Leitfaden zum Pfannrühren und Frittieren

Stir-Fry Techniken

Diese Zubereitungsmethode ist weltweit beliebt und kann auf Ihrem Freiluft-Gasgrill von Kenmore leicht durchgeführt werden. Es ist eine schnelle und gesunde Zubereitungsmethode für komplette Mahlzeiten mit Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchten in unendlich vielen Kombinationen mit anderen interessanten Zutaten wie Gemüse, Reis oder Nudeln.

Vorbereiten von Stir-Fry

Das Pfannrühren ist auch in anderen Geschirren möglich, ein Wok ist jedoch am besten geeignet. Mit seinen hohen Seiten ermöglicht er dem Koch, die Speisen umzurühren, ohne etwas zu verschütten. Seine Bauart erlaubt schnelles Kochen mit hohen Temperaturen und mit sofortiger Hitzeregulierung, was für ein gutes Gelingen des Pfannengerichts unabdingbar ist.

Vorbereiten der Speisen

Schneiden Sie Fleisch und Geflügel in dünne Streifen und würfeln Fischfilets. Entfernen Sie von Fleisch und Geflügel das Fett und schneiden größeres Gemüse in gleichmäßige Streifen oder Würfel.

Marinieren Sie die Speisen für extra Geschmack und Zartheit. Die Marinierzeiten sind für rotes Fleisch, Fisch und verschiedene Stücke unterschiedlich. Nicht so zartes Fleisch sollte länger mariniert werden. Bitte denken Sie daran, mariniertes Fleisch vor dem Zubereiten stets im Kühlschrank herunterzukühlen.

Braten Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch zuerst. Als nächstes fügen Sie hartes Gemüse wie beispielsweise Karotten hinzu. Danach kommen die weicheren Gemüse wie Erbsen und Paprikaschoten. Für ein gleichmäßiges Braten rühren Sie die Speisen im Wok ständig mit einem hölzernen Löffel oder Spatel um.

Stir-Fry Tipps

Stellen Sie den Wok direkt auf den HIGH eingestellten Brenner Ihres Grills oder Seitenbrenners. Fügen Sie jedesmal für schnelles Zubereiten nur wenige Zutaten hinzu und lassen den Wok zwischendurch aufheizen.

FRITTIER-TECHNIKEN

Eine ganze Reihe von Speisen kann auf Ihrem Freiluft-Grill frittiert werden, von Kartoffeln über Meeresfrüchte bis zu Hähnchen. Zum Frittieren benötigen Sie eine größere Menge Öl, vorzugsweise gesättigtes Öl. Frittieren im Freien ist ideal, da Rauch, Fett und Gerüche draußen bleiben anstatt in der Küche.

Vorbereiten des Frittierens

Frittieren Sie auf Ihrem Grill in Bratpfanne oder Wok über direkter Hitze.

Füllen Sie die Bratpfanne nicht mehr als zur Hälfte mit Speiseöl oder Maisöl. Starten Sie mit geringer Hitze (LOW) und erhöhen diese nach und nach. Überwachen Sie die Öltemperatur mit einem Kochthermometer oder testen mit einem Brotwürfel. Der Brotwürfel sollte für die meisten Zubereitungen innerhalb 30 Sekunden bräunen. Eine Temperatur zwischen 350 und 400 Grad ist für die Mehrzahl frittierter Speisen optimal.

Vorbereiten der Speisen

Frittierte Speisen schmecken noch besser, wenn Sie mit Backteig überzogen oder paniert sind. Hiermit wird ebenfalls der Bratensaft eingeschlossen.

Frittier-Tipps

Tragen Sie Kochhandschuhe und geben die Speisen langsam mit einer rostfreien Zange oder einem durchbrochenen Schöpflöffel in das heiße Öl. Geben Sie jeweils nur eine geringe Menge Speisen in das Öl, frittieren diese und geben dann weitere Speisen ins Öl. Hiermit wird gewährleistet, dass die Öltemperatur nicht absinkt. Nach dem Frittieren entnehmen Sie das Frittiergut und tropfen es auf einem Papierhandtuch ab. Nach dem Frittieren stellen Sie die Hitze aus und lassen die Pfanne abkühlen. Nach dem Abkühlen entfernen Sie alle Speisereste aus dem Öl, indem Sie es durch ein feines Metallsieb geben. Bewahren Sie das Öl für das nächste Mal in einer sauberen Flasche auf.

Gebrauch des Bratgestells

Gemüse lässt sich in aller Regel einfach auf dem Grill zubereiten. Das Bratgestell macht das sehr bequem, da der hauptsächliche Grillbereich weiterhin zum Grillen benutzt werden kann, während das Gemüse oberhalb der Grillfelder „schwebt“.

Kochen Sie harte Gemüse vor, bevor Sie diese auf den Grill geben. Packen Sie Gemüse in eine doppelte Lage Aluminiumfolie, um es während des Grillens zu schützen. Entfernen Sie die Folie 10-15 Minuten bevor das Gemüse gar ist, pinseln es mit Butter oder Öl ein und grillen es fertig.

Die Bratgestelle können für mehr als nur ihren offensichtlichen Nutzen verwendet werden. Denken Sie auch über ein Warmhalten von Baguette, Knoblauchbrot, Croissants oder Brötchen nach.

Ein kleiner, in Aluminiumfolie verpackter Fisch lässt sich ebenfalls gut auf den Bratgestellen zubereiten. Kleinere Päckchen mit Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln, Garnelen und aufgeschnittenen Fischfilets in einer Marinade lassen sich so ebenfalls gut zubereiten.