



Grillspaß pur mit den richtigen Tipps. mso/Foto: getty images

Kurz und knackig:

Tipps für die perfekte Grillparty

Kaum schafft es die Sonne durch die Wolken lockt schon aus Parks und durch Gartenhecken hindurch ein leckeres Grillaroma. Kühle Getränke, ein bunter Salat, etwas Brot, Dips – und ganz wichtig – viele Bratwürste sind die wichtigsten Zutaten für ein gelungenes Barbecue.

Kein Zweifel, Grillen liegt den Menschen bekanntlich im Blut – ist es schließlich die wohl älteste und ursprünglichste Essenzzubereitung überhaupt. Da kann doch gar nichts schiefgehen, sollte man meinen. Tatsächlich aber gibt es einiges zu beachten, damit die Grill-Party nicht zum Flop wird:

- Der Grill sollte sicher und windgeschützt stehen. Neben dem Holzkohlegrill eignen sich auch Elektro- und Gasgrill. Den typisch aromatischen Grillgeschmack erhalten Sie allerdings nur durch Holzkohle.

- Rechnen sie ca. 45–60 Minuten bis die Kohle richtig durchgeglüht ist und sie Wurst und Fleisch auflegen können.

- Der weit verbreitete Brauch das Feuer mit Bier abzulöschen, ist überholt und unnötig, denn geschmacklich macht es kaum ei-

nen Unterschied. Verzichten sie also lieber auf das Ablöschen mit Bier, so vermeiden sie auch unangenehme Aschewirbel.

- Legen sie das Grillgut am Rand auf, so dass es nicht direkt über der Glut liegt

- Manieren sie das Fleisch mit Öl und verschiedenen Kräutern und lassen sie es einige Stunden oder über Nacht durchziehen.

- Würstchen nicht einfach auf den Rost legen: Bestreichen sie diese mit Öl, damit sie nicht so leicht platzen. So richtig knusprig wird die Wurst, wenn sie mit Bier bepinselt wird.

- Besonders gut zum Grillen eignen sich Würstchen im Naturdarm. Dieser verleiht dem Würstchen ihr typisches Aroma. Durch die natürliche Hülle wird das Grillgut angenehm knusprig und bleibt schön saftig.

- Damit der Naturdarm geschont wird und die Wurst so schön knackig bleibt, sollte stets eine Grillzange anstatt einer Gabel verwendet werden.

- Grillen sie die Würste gleichmäßig und wenden sie das Grillgut zwischendurch ein paar Mal. (wwp/gz)