



# Wunderbare Grillzeit

von Rico Klose

## Am Anfang war das Feuer!!!

### Grillen ist nicht gleich Grillen.

Bestimmte Gerichte schmecken auf einem Elektro- oder Gasgrill nicht so wie auf einem Holzkohlegrill. Deshalb hat jede Grillart seine Spezialitäten.



Meine bevorzugte Grillweise ist das Holzkohlegrillen. Am besten mit schön getrockneten Buchenholz. Der schöne Nebeneffekt ist das kleine Lagerfeuer, vor dem Grillen.

Kinder können schon mal Stockbrot oder Marshmallows über dem Feuer machen.

Wenn das Buchenholz schön in der Glut steht, kann man mit Briketts das Grillvergnügen noch verlängern. Da wir aber alle keine Zeit mehr haben, müssen wir uns mit der fertigen Holzkohle oder Briketts vergnügen. Beim Anzünden sollte man nicht irgendeinen Grillanzünder nehmen, denn das verbrannte Gift, das viele Anzünder beinhalten, ist nicht in der Flamme, sondern im Rauch, der meistens dann noch qualmt, wenn das Grillgut schon auf dem Rost liegt.

Das der falsche Umgang von Spiritus ziemlich ins Auge gehen kann, sollte jeder vorher bedenken.

Grillen ist aber wirklich nicht gefährlich, wenn der Grill einen festen Stand hat, man bewusst das Feuer entzündet und die Glut beobachtet.

Viel können spätestens nach einem Monat Sommer keinen Grill mehr sehen, denn wer möchte schon jedes Mal Würstchen oder Steak essen.

Grillen muss nicht langweilig sein! Denn man kann Fisch, diverse Fleischsorten, Käse, Gemüse und sogar Obst grillen.

Hier ein Beispiel für ein Grillmenü:

### Gebackene Bananen mit Honig und Cointreau

Banane mit Schale auf den Grill legen, bis die Banane grauschwarz ist die Schale platzt leicht auf. Dann Schale weg, ein Löffel Honig drüber und ein Löffel Cointreau. Schmeckt auch lecker mit einer Kugel Vanille Eis.



### Hähnchen Wrap McGrill

Hähnchenbrustfleisch in Hot Chicken Sauce (gibt es in jedem Asia-Shop), Knoblauch und Kräuter der Saison mindesten 8 Stunden einlegen.

Fleisch auf den Grill legen. Salat je nach Saison oder Geschmack schneiden und in eine große Schüssel geben. Teigfladen oder Wrap-Taschen ebenfalls auf den Grill zu bereiten. Wenn das Fleisch schön kross ist, in Streifen oder Würfel schneiden und über dem Salat verteilen. Den Salat gut durchmischen und die fertigen Fladen (Wraps) mit Knoblauchsauce oder Kräuter Aioli bestreichen und mit Salat füllen. Den Wrap als Rolle wickeln. Der Salat mit Hähnchenbruststreifen kann dazu gereicht werden.

### Weitere einfache Grillvarianten in Alufolie

Maiskolben mit Kräuterbutter, Paprikaschote mit Schafskäse, Forelle mit Fischgewürz und Zitrone

Als Drink im Sommer empfehle ich

### Jamaika Rumpunsch

1 Flasche O-Saft, 1 Flasche Ananas Saft, 1 kl. Flasche Zitronensaft, ein kleines Glas Grenadine, 1 oder 2 Flaschen Rum.

Alles vor dem Ausschank in einem Trinkkanister und mindestens einen Tag ziehen lassen.

Crash-Eis ins Glas, Punsch drüber und kalt servieren.

*Guten Appetit und schöne Grillzeit wünscht*

*Rico Klose*