Lust aufs Wintergrillen

BBQ-Fans versammeln sich bei jedem Wetter ums offene Feuer

(djd). Über ein halbes Jahr lang keine gemütlichen Stunden an der heißen Glut verbringen, keine über Holzkohle gegarten Steaks und Würstchen genießen? Für echte „Grillaholics“ ist diese Vorstellung undenkbar. Immer mehr BBQ-Begeisterte grillen ganzjährig, buchstäblich bei Wind und Wetter. „Vor wenigen Jahren wurden die ersten Wintergriller noch mitleidsvoll belächelt. Heute steckt der Trend immer mehr an - einfach so zwischendurch oder auch als originelles Programm für die nächste Silvesterparty“, berichtet Martin Blömer vom Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de. Ein wenig mehr Vorbereitung als im Sommer müsse allerdings schon sein.

Rechtzeitig mit Holzkohle eindecken

Pflicht ist in jedem Fall ein Grillgerät mit Deckel: Nur er hält die Temperatur so, dass die Zutaten gut und gleichmäßig durchgaren können. Zudem sollte man sich eher für dünnere Fleischstücke entscheiden, die schneller verzehrfertig sind. Der passionierte Wintergriller sorgt außerdem vor und deckt sich rechtzeitig im Herbst mit Brennmaterial wie den Buchen Grill-Holzkohlebriketts von proFagus ein. Im Winter nehmen viele Supermärkte und Baumärkte die Utensilien aus dem Sortiment und man findet womöglich keinen Nachschub mehr. Doch nicht nur das Fleisch, auch die Grillfans brauchen genügend Wärme. Den langen Aufenthalt an kühler Luft sollte man nicht unterschätzen, sondern sich mit Mütze, Schal und Handschuhen gut einpacken - damit der Winterspaß nicht mit einer dicken Erkältung endet.

Herzhafte Schweinerippchen - Rezepttipp für kühle Tage

Gefragt ist an kühlen Tagen alles, was herzhaft und deftig ist. Sternekoch Nelson Müller etwa hat ein Rezept für raffiniert gewürzte Schweinerippchen parat. Einen Tag vor dem Grillspaß eine Marinade mit Gewürzen und Kräutern, Knoblauch, Cola, Orangensaft, Honig und weiteren Zutaten vorbereiten. Die Rippchen über Nacht in der Mischung durchziehen lassen. Am nächsten Tag werden sie von jeder Seite etwa 15 Minuten gegrillt. Dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen. Wenn sich das Fleisch mühelos vom Knochen löst, sind die Rippchen gar und können serviert werden. Unter www.rgz24.de/nelson gibt es das vollständige Rezept und mehr BBQ-Tipps des Profikochs. An kühlen Tagen dürfen übrigens auch die Beilagen warm sein: Die klassischen Salate lassen sich gut um eine Folienkartoffel vom Grill ergänzen.

Rippchen in deftiger Marinade: Dieser Rezepttipp von Sternekoch Nelson Müller ist für das Wintergrillen besonders gut geeignet. Fotos: djd/proFagus

Qualität auf und unter dem Rost

Nelson Müller empfiehlt zudem jedem Grillfan, auf gute Qualitäten zu achten. „Natürlich sind ausgesuchte Zutaten wichtig für ein leckeres und gesundes Essen. Beim Grillen gehört die bestmögliche Qualität allerdings nicht nur auf, sondern ebenso unter den Rost“, unterstreicht der auch aus dem Fernsehen bekannte Koch mit eigenen Restaurants im Ruhrgebiet. In Sachen Holzkohle arbeitet Müller mit dem mittelständischen Hersteller proFagus aus Bodenfelde zusammen. Das unbehandelte Buchenholz punktet gerade beim Wintergrillen mit seiner langen und gleichmäßigen Glut sowie seiner Reinheit, frei von fremden Zusätzen.

Profikoch Nelson Müller gibt Rezepttipps für das Wintergrillen. Seine Empfehlung: Sowohl auf als auch unter dem Rost auf die hochwertige Qualität aller Zutaten achten.

Winterliche Aromen überzeugen bei diesem süßen Abschluss: Orangen frisch vom Grill.

Wintergrillen in der Kochakademie-Schützenhof

Die richtige Jahreszeit für üppige Speisen die den Weg auf den Grillrost finden und mit wunderbar winterlichen Aromen veredelt werden.

Samstag, 23. Januar 2016 - 14:00 Uhr

Kursgebühr 87,- €

Anmeldung unter 06184 - 51287 oder info@kochakademie.info