

Kochen unter freiem Himmel



Die Menschen haben seit Anbeginn der Zeit am offenen Feuer unter freiem Himmel gekocht. Heute tun wir es nicht, weil wir keine andere Wahl haben, sondern weil wir es einfach lieben. Und egal, ob wir es Barbecue, Grillieren, Braai oder Barbie nennen – wir wollen alle das selbe: leckeres Essen und besondere Momente mit Familie und Freunden.

Bei IKEA findest du alles, was du brauchst, um das Kochen und Brutzeln unter freiem Himmel jedes Mal zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.



Toptipps für ein perfektes Barbecue

Vorbereitet sein

Vorausplanen hilft dir, damit euer Zusammensein reibungslos starten kann. Stelle sicher, dass der Grill sauber und genügend Brennmaterial da ist. Bereite alle Zutaten vor, die du zum Kochen brauchst, auch Gewürze, Utensilien, Servierteller und Schalen. Wenn du deine Gäste an einem gedeckten Tisch empfangen möchtest, dann decke den Tisch schon fertig, bevor du mit dem Kochen beginnst. So können alle gleich mit Essen anfangen, wenn die Köstlichkeiten vom Grill kommen.

Die richtige Temperatur

Einer der häufigsten Fehler ist es, das Grillgut auf den Grill zu legen, bevor er genügend heiss ist. Am einfachsten überprüfst du die Temperatur des Grills mit deiner Hand. Halte sie etwa 12 cm über dem Grillrost und prüfe, wie lange du sie da lassen kannst.

6 Sekunden = tiefe Temperatur

4 Sekunden = mittlere Temperatur

2 Sekunden = genau richtig

Behandle dein Fleisch richtig

Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben, bevor du es auf den Grill legst. Stelle sicher, dass der Grill richtig heiss ist, bevor du das Fleisch auf den Rost legst. Wende das Fleisch während des Grillierens mindestens einmal; wenn es bereit ist, nimm es vom Feuer und lass es noch ein Weilchen ruhen.

Die richtige Ausrüstung

Wenn du deinen Grill eingerichtet hast, benötigst du noch ein paar weitere Dinge. Zuerst einmal eine anständige Grillzange – sie sollte gut in der Hand liegen und verhindern, dass dir das Grillgut irgendwann mal runterfällt. Wenn dein Grill keinen Thermometer hat, dann lohnt es sich, einen anzuschaffen. Ein weiteres nützliches – einige sagen sogar unverzichtbares – Zubehör ist ein Fleischthermometer. Damit kannst du genau prüfen, ob das Fleisch perfekt gebraten ist.

Lass flüssige Anzündhilfen beiseite

Klar, es gibt nichts Peinlicheres, als ein Feuer nicht in Gang zu kriegen, während die hungrigen Gäste warten. Und manchmal scheint eine Anzündhilfe eine gute Wahl zu sein. Aber lass dich nicht beirren. Diese Hilfen riechen scheusslich und geben deinem Grillgut einen leicht chemischen Geschmack. Nimm dir lieber viel Zeit, alles in Gang zu bekommen, oder leiste dir einen Anzündkamin.

Mariniere und würze zurückhaltend

Es lohnt sich immer, nur die besten Zutaten zu nehmen, nur leicht zu würzen und die Gelegenheit zu schaffen, dass sich die natürlichen Aromen entfalten. Wenn du eine Marinade verwendest, dann lass sie über Nacht einwirken und streife die überschüssige Marinade vor dem Grillieren ab. So entstehen keine hohen Flammen und Rauch.

Wenn du reinguckst, kochst du nicht!

Auch wenn du es noch so gerne tust – jedes Mal, wenn du den Grilldeckel öffnest, geht die Temperatur zurück und aller Rauch, den du brauchst, um diesen besonderen Grillgeschmack hinzubekommen, entweicht. Also, hab Vertrauen und widerstehe der Versuchung, immer mal wieder reinzugucken.



Grillieren auf Holzkohle

Mit einem Holzkohlegrill kannst du die Kohle oder Briketts so verteilen, dass eine heisse Zone für direktes Grillieren und eine kühlere Zone für langsames Schmoren von Zutaten entsteht, die länger als etwa 25 Minuten zum Garen brauchen. Die Gesamttemperatur lässt sich einfach durch Öffnen und Schliessen des Abzugs im Grilldeckel regeln, und wenn du mit Grillieren fertig bist, löschst du das Feuer, indem du Deckel und Abzug schliesst. Wir empfehlen, dass du nach dem Anzünden etwa 30–40 Minuten wartest – oder bis die Kohle mit grauer Asche bedeckt ist – bevor du das Grillgut auf den Rost legst.



KLASEN Holzkohlegrill mit Rollwagen

KLASEN ist unser grösster Grill und umfasst die folgenden Merkmale:

- Im Deckel eingebauter Thermometer; so kannst du die Temperatur überprüfen, ohne den Deckel heben zu müssen.
- Ein hochwertiger Rost aus Edelstahl.
- Die Aschenschublade kann herausgezogen werden, was das Entfernen der Asche nach dem Grillieren erleichtert.
- Der unterste Regalboden ist aus Edelstahl und kann als Abstellfläche für heisses Grillwerkzeug benutzt werden.
- Wärmeisolierte Griffe aus Edelstahl.

KLASEN kann mit einem Rollwagen kombiniert werden; so hast du viel Arbeitsfläche fürs Kochen unter freiem Himmel. Und die ganze Kombination kann leicht herumgeschoben werden, da sie auf Rollen steht. Du hast die Wahl zwischen dem KLASEN Rollwagen aus Edelstahl oder der ÄPPLARÖ/KLASEN Kombination aus lasierter Akazie. Die ÄPPLARÖ/KLASEN Kombination kann auch mit einem Aufbewahrungsschrank ergänzt werden.



LILLÖN Holzkohlegrill

LILLÖN ist ein kompakter Grill, der leicht bewegt werden kann und auch da hinpasst, wo wenig Platz vorhanden ist. Er umfasst die folgenden Elemente:

- Gehäuse und Deckel aus porzellan-emailliertem Stahl, der die Hitze sehr gut speichert und im Innern gleichmässig verteilt.
- Ein hochwertiger Rost aus Edelstahl.
- Der Deckel kann mithilfe des Hakens im Innern des Deckels an der Seite des Grills aufgehängt werden.
- Wärmeisolierte Kunststoffgriffe am Deckel und an beiden Seiten des Grillgehäuses.



KORPÖN tragbarer Holzkohlegrill

Der tragbare KORPÖN Holzkohlegrill ist perfekt für ein Barbecue am Strand, im Park oder beim Camping. Er umfasst die folgenden Elemente:

- Er lässt sich zusammenklappen und nimmt so beim Transport, oder wenn er nicht gebraucht wird, wenig Platz weg.
- Der speziell designte, hochwertige Rost aus Edelstahl verhindert, dass kleine Stücke in die Kohle fallen.
- Abzugsöffnungen fördern die Luftzufuhr zur Kohle, wodurch die Grilltemperatur steigt und das Grillgut rascher gart.

Mehr Informationen zu allen möglichen Kombinationen von Grills und Rollwagen findest du in der Kaufhilfe «Leben im Freien» oder besuche www.IKEA.ch



KORPÖN tragbarer Holzkohlegrill.
Schwarz
502.834.31 CHF 24.95



LILLÖN Holzkohlegrill.
Schwarz
002.333.11 CHF 149.-



KLASEN Holzkohlegrill.
Edelstahl
899.318.00 CHF 259.-



KLASEN Holzkohlegrill mit Rollwagen.
Edelstahl
199.318.08 CHF 418.-



ÄPPLARÖ/KLASEN Holzkohlegrill mit Rollwagen/ Aufbewahrungsschrank.
Braun lasiert/Edelstahl
991.333.98 CHF 517.-

Sicherheit geht vor

Ein Barbecue soll ein Spass für alle sein. Mit etwas gesundem Menschenverstand stellst du sicher, dass du und deine Gäste eine herrliche Zeit zusammen verbringt und nicht auf der Notfallstation landet oder den Abend im Badezimmer verbringen müsst.

Feuer

Halte einen Feuerlöscher oder einen Eimer mit Sand in Reichweite bereit. Ein Unfall kann immer mal passieren; dann kann es entscheidend sein, die erforderlichen Feuerlöschgeräte sofort einsetzen zu können.

Wenn du unbedingt eine flüssige Anzündhilfe einsetzen willst, dann giesse sie nur auf kalte Kohlen. Wenn du sie auf glühende Kohlen spritzt, kann ein gefährlicher «Ketchup-Flaschen-Effekt» entstehen. Zuerst kommt nichts. Dann wieder nichts. Und dann «BUMM»! Wenn du Glück hast, verlierst du nur deine Augenbrauen und etwas von deiner Würde. Wenn du Pech hast, verbringst du einige Zeit beim Doktor oder im Spital.

Kinder, Haustiere und Spiele haben nichts in der Nähe des Grills verloren. Ein Fussball miten auf dem Grill kann schon mal allen den Tag verderben. Oder ein Sprung vom Trampolin direkt ins Feuer. Der Grill sollte in einer ruhigen Ecke stehen und Kinder müssen immer beaufsichtigt werden.

Stelle sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht, weit weg von Gartenhäuschen, Bäumen oder Büschen. So bleibt das Feuer im Grill – da, wo es auch hingehört.

Lass den Grill nie aus den Augen. Wenn du etwas aus der Küche brauchst, schicke jemanden, um es zu holen, oder übergib die Grillaufsicht einer erwachsenen Person, während du weg bist.

Warte, bis der Grill ganz abgekühlt ist, bevor du ihn bewegst. Einen schönen Tag mit einer verbrannten Hand beschliessen will ja niemand.

Schütte niemals heisse Asche in den Abfall-eimer. Der Kunststoff kann schmelzen oder der Inhalt des Eimers kann sich entzünden. So oder so nicht gut. Denk daran, dass die Asche ein paar Stunden braucht, um vollständig abzukühlen.

Grillgut

Stelle sicher, dass alles Tiefgefrorene vor dem Grillieren vollständig aufgetaut ist. Sonst sieht es aussen zwar gar aus, ist innen aber noch roh.

Stelle sicher, dass Fisch, Schweinefleisch und Poulet vollständig durchgegart sind. Rind und Lamm kann gut und gerne rosa gebraten sein, wenn du oder deine Gäste das mögen.

Vermeide Kreuzkontamination. Das tönt zwar kompliziert, bedeutet jedoch nur, dass du vermeiden solltest, gar gekochtes Essen zu berühren, wenn du gerade etwas Ungekochtes berührt hast. Wasche dir erst die Hände. Das Gleiche gilt für Teller, Schneidbretter und Utensilien. Benutze sie nicht für gegartes Essen, wenn vorher etwas Rohes drauf war. Spüle sie erst ab, oder noch besser, benutze jeweils anderes Geschirr oder ein anderes Gerät.

Lass das Grillgut nicht in der Sonne liegen. Wenn du draussen ein Buffet anrichtest, wähle dafür ein schattiges Plätzchen. Wenn deine Gäste den ganzen Nachmittag knabbern und schlemmen möchten, ist es besser, immer wieder kleinere Portionen aufs Buffet zu stellen und den Nachschub gekühlt zu halten.

Verwende keine übrig gebliebene Marinade als Sauce. Das ist ein klassischer Fall von Kreuzkontamination. Wirklich ein No-Go.

Lass alles im Kühlschrank, bis du es wirklich brauchst. Ausnahme: Fleisch; dieses sollte zuerst Raumtemperatur haben, bevor du es auf den Grill legst.