

Grillen und Kochen



Lade Familie und Freunde zum Kochen im Freien ein! Mit unserer GRILLSKÄR und BÄTSKÄR Serie erhältst du eine komplette Freiluftküche mit vielen Zubereitungsoptionen. Frische Luft, Sonnenschein und leckeres Essen stehen auf der Speisekarte.

Bei IKEA findest du alles, was du brauchst, damit das Kochen im Freien zu einer unvergesslichen Angelegenheit wird.

Möglicherweise sind nicht alle hier gezeigten Produkte im Einrichtungshaus verfügbar. Bitte wende dich bei Fragen hierzu an einen Mitarbeiter in deinem IKEA Einrichtungshaus oder schau im Internet unter [IKEA.ch](https://www.ikea.ch)





Der passende Grill für dich

Bei IKEA hast du die Wahl zwischen einem Gas- oder Kohlegrill. Beide Grills haben eine große Grillfläche und einen Grillrost aus strapazierfähigem Edelstahl, der rostfrei und von hoher Qualität ist. Jede Art von Grill erfüllt die unterschiedlichen Grillfreuden und du kannst dir sicher sein, egal für welchen Grill du dich entscheidest, er wird dir lange Freude bereiten. Bevorzugst du das Grillen mit Holzkohle und Briketts? Oder doch lieber einen regelbaren Gasgrill mit Ablagefläche und einem Seitenbrenner, welcher dir die Möglichkeit gibt deine Kochkünste auch unter freiem Himmel zu beweisen. Hier können, zusätzlich zum Grillgut, leckere Beilagen zubereitet werden.

Für noch mehr Genuss im Freien, ergänze weitere Teile der GRILLSKÄR oder BÅTSKÄR Serie und schaffe dir eine Kücheninsel im Garten. So lässt sich das Gemüse direkt frisch zubereiten und du behältst dabei sogar den Grill immer im Auge.



Kohle – traditionell und zusätzlicher Geschmack

Kohle oder Briketts sind ideal, wenn du gerne auf traditionelle Weise grillst, denn sie sorgen garantiert für den tollen rauchigen Geschmack. Außerdem kannst du damit alles zubereiten: von Steak und Würstchen, bis zu Fisch oder Gemüse. Du kannst auf einem Kohlegrill sogar backen oder einen Wok verwenden. Generell lassen sich mit einem Kohlegrill höhere Temperaturen erreichen als mit einem Gasgrill. Man kann damit leicht kleinere Stücke grillen, die trotzdem eine schöne Grilloberfläche bekommen. Auch Pizza lässt sich hier zubereiten. Der Kohlegrill braucht länger, bis die richtige Grilltemperatur erreicht ist, doch dadurch hat man mehr Zeit, sich mit Familie und Freunden zu unterhalten.

Gas – schnell hohe Temperaturen und präzise Regulierung

Ein Gasgrill erreicht rasch die gewünschte Grilltemperatur und ist ideal, wenn es schnell gehen soll oder es viel zu grillen gibt. Du musst nur daran denken, dass genug Gas in der Gasflasche ist. Dann drückst du einfach auf einen Knopf und nach ca. 10 Minuten kann es losgehen. Außerdem lässt sich damit während des Grillens bestens die Temperatur kontrollieren. Ein Gasgrill ist nicht so rauchig wie ein Kohlegrill, doch der doppelte Flammenschutz unter dem Grillrost wandelt Fleischsaft in Rauch um, der dem Grillgut das spezielle Aroma verleiht.





Grillen mit Holzkohle

Bei einem Kohlegrill kannst du Kohle oder Briketts so verteilen, dass sehr heiße Bereiche für direktes und kühlere für indirektes Grillen entstehen. Der kühlere Bereich ist ideal für Grillgut, das länger als 25 Minuten braucht, um gar zu werden. Mithilfe der Lüftungsgitter in der Haube lässt sich die Gesamttemperatur leicht regulieren. Wenn du fertig mit Grillen bist, schließt du zum Löschen der Glut einfach Haube und Lüftungsgitter. Wir empfehlen, dass du nach dem Anzünden ca. 30–40 Minuten wartest, bis die Kohlestücke mit grauer Asche bedeckt sind. Dann kannst du das Grillgut auf den Grill legen.

GRILLSKÄR Kohlegrill

Unser GRILLSKÄR Kohlegrill bietet folgende Funktionen:

- Durch das im Deckel eingebaute Thermometer lässt sich die Grillhitze kontrollieren, ohne den Deckel zu öffnen.
- Grillrost aus strapazierfähigem Edelstahl, rostfrei und von hoher Qualität.
- Der herausziehbare Aschebehälter lässt sich nach dem Grillen einfach leeren.
- Die untere Ablage besteht aus Stahl, so dass man sie auch als robuste Nutzfläche zum Abstellen von heißem Grillzubehör nutzen kann.
- Mit hitzeabweisenden Edelstahlgriffen.

Auf den Einlegeböden unter dem Grill ist Platz für Zutaten, Geschirr, Utensilien und für andere Dinge, die man braucht, um heiße Mahlzeiten direkt vom Grill auf den Tisch zu bringen.

Wenn du eine komplette Außenküche einrichten möchtest, kannst du deinen Grill mit der separat erhältlichen GRILLSKÄR Spüleinheit und Kücheninsel/Regal ergänzen.

Kombinationsmöglichkeiten



GRILLSKÄR Kohlegrill



GRILLSKÄR Kohlegrill
Mit Regal.



GRILLSKÄR Außenküche
Mit Kohlegrill und Spüleinheit.



GRILLSKÄR Außenküche
Mit Kohlegrill und Spüleinheit.

BÅTSKÄR Kohlegrill

Unser BÅTSKÄR Kohlegrill bietet folgende Funktionen:

- Durch das im Deckel eingebaute Thermometer lässt sich die Grillhitze kontrollieren, ohne den Deckel zu öffnen.
- Die Belüftung lässt sich anhand der beiden formschönen Knöpfe an der Vorderseite leicht anpassen.
- Der Warmhalterost über der Kochfläche ist ideal, wenn du etwas bei geringerer Hitze garen oder vor dem Servieren warm halten möchtest.
- Der herausziehbare Aschebehälter lässt sich nach dem Grillen einfach leeren.
- Mit hitzeabweisenden Griffen aus pulverbeschichtetem Stahl.

Die BÅTSKÄR Familie hat die gleichen Funktionen wie eine Innenküche, ist aber flexibler und an die Verwendung im Außenbereich angepasst. Vor allem aber ist sie ein guter Platz, um sich zu versammeln und neue Rezepte auszuprobieren.

Dank einer Auswahl an Modulen kannst du dir deine Außenküche ganz nach deinen Wünschen zusammenstellen.



Kombinationsmöglichkeiten



BÅTSKÄR Kohlegrill



BÅTSKÄR Außenküche
Mit Kohlegrill.



BÅTSKÄR Außenküche
Mit Kohlegrill und Bartisch.



BÅTSKÄR Außenküche
Mit Kohlegrill und Anbauelement mit Böden.



Grillen mit Gas

Ein Gasgrill erreicht schneller die benötigte Grilltemperatur als ein Kohlegrill. Außerdem lässt sich die Temperatur besser regulieren. Zu Beginn zündest du die Brenner und stellst sie auf die höchste Stufe. Dann lässt du den Grill für 3–5 Minuten bei geöffneter Haube vorheizen. Anschließend stellst du die Brenner auf „niedrig“, schließt die Haube und wartest bis die Temperatur ca. 200 °C erreicht hat. Wenn du nur einen Brenner anzündest, bekommst du auch bei einem Gasgrill direkte und indirekte Grillzonen. Wenn du fertig bist, lässt du die Brenner für 5 Minuten auf der höchsten Stufe, damit Grillreste verbrennen und der Grill sich leichter reinigen lässt.

GRILLSKÄR Gasgrill

Unser GRILLSKÄR Gasgrill bietet folgende Funktionen:

- Durch das im Deckel eingebaute Thermometer lässt sich die Grillhitze kontrollieren, ohne dass man den Deckel öffnen muss.
- Grillrost aus strapazierfähigem Edelstahl, rostfrei und von hoher Qualität.
- 4 unabhängig voneinander regelbare Brenner mit niedrigen bis hohen Temperatureinstellungen für besonders viele Zubereitungsoptionen.
- Mit hitzeabweisenden Edelstahlgriffen.

Wenn du eine komplette Außenküche einrichten möchtest, kannst du deinen Grill mit der separat erhältlichen GRILLSKÄR Spüleinheit und Kücheninsel/Regal ergänzen.



GRILLSKÄR Seitenbrenner

Der GRILLSKÄR Seitenbrenner ermöglicht dir viele weitere Zubereitungsoptionen an der frischen Luft. So kannst du verschiedene Lebensmittel, bei unterschiedlichen Temperaturen, direkt draußen am Grill zubereiten.



Kombinationsmöglichkeiten



GRILLSKÄR Gasgrill



GRILLSKÄR Außenküche
Mit Gasgrill und Rückwand.



GRILLSKÄR Außenküche
Mit Gasgrill und Spüleinheit.



GRILLSKÄR Außenküche
Mit Gasgrill, Seitenbrenner
und Spüleinheit.

BÅTSKÄR Gasgrill

Unser BÅTSKÄR Gasgrill mit Seitenbrenner bietet folgende Funktionen:

- Durch das im Deckel eingebaute Thermometer lässt sich die Grillhitze kontrollieren, ohne den Deckel zu öffnen.
- Grillrost aus strapazierfähigem Edelstahl, rostfrei und von hoher Qualität.
- Mit 1 großen Kochfläche, 4 individuell regelbaren Brennern und 1 Seitenbrenner ausgestattet.
- Der Seitenbrenner mit Temperaturregelung erweitert deinen Grill und ermöglicht es dir, verschiedene Lebensmittel gleichzeitig bei unterschiedlichen Temperaturen zuzubereiten.
- Der Warmhalterost über der Kochfläche ist ideal, wenn du etwas bei geringerer Hitze garen oder vor dem Servieren warm halten möchtest.
- Mit hitzeabweisenden Griffen aus pulverbeschichtetem Stahl.

IKEA entwickelt seit Jahrzehnten Küchen und mit der BÅTSKÄR Familie haben wir all unser Wissen und unsere Erfahrungswerte nach draußen verlegt. Die Küche verfügt über die gleichen Funktionen, die du von einer Innenküche erwarten kannst: großzügige, pflegeleichte und hygienische Oberflächen, praktischen Stauraum und sanft schließende Türen. Allerdings ist diese Küche noch flexibler und ganz auf Außenumgebungen abgestimmt. Eine BÅTSKÄR Küche fühlt sich an wie maßgefertigt, aber du brauchst keine Fachkraft, um sie zu installieren. Du kannst einfach selbst Module ergänzen oder entfernen, wenn dein Bedarf sich ändert. Und wenn du umziehst, kannst du deine Küche einfach mitnehmen.



Kombinationsmöglichkeiten



BÅTSKÄR Außenküche
Mit Gasgrill.



BÅTSKÄR Außenküche
Mit Gasgrill und Spüleneinheit.



BÅTSKÄR Außenküche
Mit Gasgrill und Bartisch.



BÅTSKÄR Außenküche
Mit Gasgrill und Spüleneinheit.



Kochen im Freien

Die GRILLSKÄR und BATSKÄR Serien ermöglichen es dir, das Grillen und Kochen im Freien zu vereinen. Verschiedene Kombinationsmöglichkeiten dieser robusten Serien schaffen es, unterschiedliche Bedürfnisse zu erfüllen – sei es die Zubereitung von Essen oder das Gärtnern.

Kücheninsel

Die verschiedenen Elemente lassen sich zu einer funktionellen Küche im Freien kombinieren. In den Schränken ist viel Platz für Geschirr, Spielzeug sowie für Grill- und Gartenutensilien. Diese sind hinter den Türen geschützt verwahrt und warten auf den nächsten Einsatz. Sei es für ein Grillfest mit der Familie oder eine Cocktailparty mit Freunden im Freien. Offene Regal erleichtern es, den Überblick zu behalten und sorgen dafür, dass alles schnell griffbereit ist.

Wenn du gerne gärtnerst, kann die Kücheninsel als praktischer Pflanztisch genutzt werden. Die komfortable Arbeitshöhe erleichtert dir das Pflanzen und schont deinen Rücken. Außerdem ist die Arbeitsfläche leicht sauber zu halten.

Spüleinheit

Die Spüleinheiten können mit dem KALLSJÖN Wasserhahn ergänzt werden. Dieser ist für die Nutzung im Freien getestet und wird direkt an einen Gartenschlauch angeschlossen. Das erleichtert dir deine Grillvorbereitungen und du hast sogar fließendes Wasser zum Abspülen oder zum Händewaschen.

Spülbecken und Arbeitsfläche bestehen aus Edelstahl – ein hygienisches, strapazierfähiges und langlebiges Material, das widerstandsfähig ist gegen Rost und leicht zu reinigen.

Für noch mehr Grill- und Kochspaß

Hier findest du immer wieder neue und saisonale Rezepte, Angebote rund um das Thema gesunde Ernährung und praktische Tipps & Tricks, mit denen du unsere Rezeptideen einfach und schnell zubereiten kannst.

Lass es dir schmecken!

Kombinationsmöglichkeiten



GRILLSKÄR
Spüleinheit
Mit Beistelltisch.



GRILLSKÄR
Kücheninsel/Regal



GRILLSKÄR Spüleinheit
Mit Rückwand.



BÄTSKÄR
Kücheninsel



BÄTSKÄR Kücheninsel



BÄTSKÄR Außenküche
Mit Spüleinheit.

Die besten Tipps für einen perfekten Grillabend

Sei vorbereitet

Bist du gut vorbereitet, verläuft der Grillabend reibungslos. Sorge dafür, dass der Grill sauber ist und du genügend Brennmaterial hast. Richte das Grillgut sowie die Gewürze und Soßen, das Besteck, die Servierplatten und Schüsseln her. Wenn es kein Büfett gibt, solltest du den Tisch für die Gäste decken, bevor du mit dem Grillen anfängst. Dann können sie das Essen sofort genießen, wenn es vom Grill kommt.

Die richtige Temperatur

Oft landet das Grillgut auf dem Grill, bevor dieser richtig heiß ist. Das ist einer der häufigsten Fehler. Um zu testen, ob die gewünschte Temperatur erreicht ist, nimmst du am besten deine Hand. Halte sie ca. 12 cm über den Grill und zähle mit, wie lange du sie dort halten kannst, bevor es zu heiß wird:
6 Sekunden = zu niedrige Temperatur
4 Sekunden = mittlere Temperatur
2 Sekunden = heiß

So bereitest du Fleisch am besten zu

Fleisch sollte vor dem Kochen Raumtemperatur haben. Achte darauf, dass der Grill richtig heiß ist, bevor du das Fleisch auflegst. Fleisch sollte während des Grillens mind. einmal gewendet werden. Lass es vor dem Servieren noch einen Moment ruhen.

Die richtige Ausrüstung

Wenn du den richtigen Grill für dich gefunden hast, brauchst du auch ein bisschen Zubehör, damit du es am Grill so richtig krachen lassen kannst. Besonders wichtig hierbei ist eine gute Grillzange, die sich gut handhaben lässt, ohne dass Grillgut auf dem Boden landet. Sollte dein Grill kein integriertes Thermometer haben, empfehlen wir dir, eines zu besorgen. Auch ein Fleischthermometer ist sehr praktisch und für viele sogar unerlässlich. Dann ist das Fleisch immer perfekt gegart.

Grillanzünder ist nicht die Lösung

Das ist schon peinlich, wenn die Gäste hungrig sind und du das Feuer einfach nicht in Gang bekommst. Dann erscheint oft flüssiger Grillanzünder als die Lösung. Doch lass dich nicht täuschen. Er riecht schrecklich und dein Grillgut kann dadurch einen leicht chemischen Geschmack annehmen. Daher raten wir dir besser in einen Anzündkamin oder, falls du öfter Schwierigkeiten mit dem Anfachen haben solltest, in einen Gasgrill zu investieren.

Wie wäre es mit Fisch und Meeresfrüchten?

Beim Grillen denken viele von uns nur an Steaks, Würstchen und Spareribs, doch auch gegrillter Fisch schmeckt ganz wunderbar. Eine ganze Forelle oder Stücke vom Lachs lassen sich gut auf den Grill legen – besonders wenn du noch ein paar Räucherchips für zusätzlichen Geschmack mit auflegst. Warum füllst du nicht einen ganzen Fisch mit Kräutern und Zitronenscheiben und brätst ihn über der Glut? Und vergiss nicht die Garnelen und Krabben. Du kannst sie direkt auf den Grill werfen oder eingewickelt in Alufolie mit Zitrone, Butter und Knoblauch.

Auch Gemüse eignet sich bestens zum Grillen

Auch wenn die meisten beim Grillen gerne viel Fleisch essen, eignet sich auch Gemüse bestens dafür. Und du als Gastgeber kannst den Vegetariern oder Veganern unter den Gästen damit mehr anbieten als nur Salat. Das Gemüse in Scheiben schneiden und leicht mit Öl und etwas Salz und Pfeffer würzen. Erst auf den Grill legen, wenn er richtig heiß ist. Dickeres Gemüse wie Zwiebeln, Rote Bete und Knoblauch in Folie wickeln und dann direkt in die Glut legen. Du kannst sogar Bohnen und Erbsen in der Schale grillen – leg sie einfach auf den Grill.

Weniger ist mehr

Sicherlich kann eine gute Marinade ein Stück Fleisch noch köstlicher machen, doch zu viel davon überdeckt eventuell den natürlichen Geschmack. Und wenn du alles Fleisch in der gleichen Marinade einlegst, wird irgendwann alles gleich schmecken. Investiere, wenn möglich, in erstklassige Zutaten und würze nicht zu stark, dann kann sich der natürliche Geschmack voll entfalten. Wenn du Fleisch marinieren möchtest, lege es bereits am Vortag ein und achte darauf, dass du überschüssige Marinade abwischst, bevor du das Fleisch auf den Grill legst. So verhinderst du ein Auf-flammen und unnötige Rauchbildung.

Immer schön unter der Haube bleiben

Es ist verlockend, aber jedes Mal, wenn du die Haube anhebst, um nach dem Grillgut zu sehen, entweicht Hitze und Rauch, den du für den leckeren Grillgeschmack brauchst. Daher ist es besser, sich in Geduld zu üben und nicht so oft nachzusehen.

Sicherheit geht vor

Ein Grillabend soll allen Spaß machen. Mit ein bisschen gesundem Menschenverstand ist schnell sichergestellt, dass deine Gäste und du eine schöne Zeit erleben werden ohne einen Ausflug zum Notarzt oder einem Anruf bei der Feuerwehr.

Feuer

Du solltest einen Feuerlöscher oder einen Eimer voll Sand immer griffbereit haben.

Unfälle passieren. Daher ist es gut, die nötigen Brandbekämpfungsmittel zur Hand zu haben. Das spart dir im Ernstfall wertvolle Zeit.

Wenn es ohne Grillanzünder nicht geht, spritze ihn nur auf kalte Kohle. Wenn du Grillanzünder auf die Glut spritzt, kann dies zum gefährlichen „Ketchupflaschen“-Effekt führen. Erst passiert nichts, dann wieder nichts und plötzlich flammt alles auf. Wenn du Glück hast, verlierst du nur die Augenbrauen und etwas Würde, aber meist geht es schlimmer aus.

Kinder, Haustiere und Spiele sollten sich nicht in der Nähe eines Grills aufhalten bzw. stattfinden. Wenn ein Fußball mitten auf dem Grill landet, ist der Tag für alle ruiniert. Achte darauf, dass der Grill in einem ruhigen Bereich steht und dass jemand ein Auge auf die Kinder hat.

Der Grill sollte eben stehen und nicht in der Nähe eines Schuppens, von Bäumen oder Büschen. Damit wird sichergestellt, dass das Feuer im Grill bleibt, wo es hingehört.

Einen Grill nie ohne Aufsicht lassen. Musst du etwas aus der Küche holen, bitte jemand anderen darum. Oder ein anderer Erwachsener behält währenddessen den Grill im Auge.

Den Grill nur umstellen, wenn er abgekühlt ist. Verbrannte Hände braucht niemand.

Niemals heiße Asche in den Abfall kippen! Der Kunststoffbehälter könnte schmelzen oder der Inhalt Feuer fangen.

Nach dem Grillen zuerst die Gasflasche zudrehen, bevor du die Knöpfe am Grill abschaltest. So stellst du sicher, dass auch das restliche Gas in der Leitung aufgebraucht ist.

Mit Gas vorsichtig umgehen. Immer den Gashahn zudrehen, bevor du die Gasflasche wechselst. Die Gasflasche nur im Freien oder in einem gut belüfteten Bereich wechseln. Wenn du das Gefühl hast, dass die Flasche leckt, bürste etwas Seifenlauge auf die Verbindungsstellen und achte darauf, ob sich Blasen bilden. Falls ja, ziehe die Verschlüsse nach, aber nicht zu sehr.

Lebensmittel

Gefrorenes Fleisch sollte vor dem Grillen völlig aufgetaut sein. Ansonsten sieht es von außen gar aus, ist aber innen noch roh.

Fisch, Schweine- und Hühnchenfleisch immer durchbraten. Steak und Lammfleisch kannst du rosa grillen, wenn du das gerne magst.

Vermeide Kreuzkontamination. Das klingt kompliziert, bedeutet aber nur, dass du kein verzehrfertiges Essen berühren solltest, wenn du zuvor rohes Fleisch in Händen hattest. Immer zuerst die Hände waschen. Das gilt auch für Teller, Schneidebretter und die Utensilien. Nimm sie nicht für verzehrfertiges Essen, wenn sie zuvor für rohes Fleisch benutzt wurden. Spüle sie oder nimm am besten andere Utensilien.

Keine Lebensmittel in der Sonne stehen lassen. Wenn du ein Büfett aufbaust, suche einen möglichst schattigen Platz dafür. Sollten deine Gäste den ganzen Nachmittag über immer mal wieder zugreifen, richte möglichst kleinere Portionen an oder bringe die Gerichte schubweise nach draußen.

Nimm keine übrig gebliebene Marinade als Soße. Damit ist eine Verunreinigung anderer Gerichte garantiert. Also Finger davon!

Lass Lebensmittel im Kühlschrank, bis du sie brauchst. Einzige Ausnahme: Fleisch. Das sollte vor dem Grillen Raumtemperatur erreicht haben.