

AUF DEM HOLZKOHLEGRILL

Was brauchst du:

- ✓ Holzkohle
- ✓ Anzündkamin
- ✓ Guss oder Edelstahlrost
- ✓ Kerntemperaturmesser
- ✓ Etwas Zeit und achte darauf, dass du das Fleisch zeitig aus der Kühlung holst und abgedeckt auf Zimmertemperatur bringst



Prinzipiell unterscheidet sich der Grillvorgang beim Kohle- oder Holzkohlegrill nicht von dem mit dem Gasgrill. Dennoch gibt es ein paar Dinge zu beachten. Wichtig ist eine gute Qualität der Kohle, da scheiden sich oft die Geister. Ihr müsst diese einfach ausprobieren.

Der Markt hierfür ist groß. Versucht eine Kohle zu finden, die wirklich heiß werden kann, gut abbrennt (Stichwort Funkensprühen) und vor allem nach Möglichkeit konstant glüht, um während des Garziehens nicht in Stress zu kommen mit Temperaturschwankungen und Kohle nachlegen.

Da ihr beim Kohlegrill nicht wie beim Gasgrill einfach die Flammen ausdrehen könnt, müsst ihr vorher in eurem Grill die Kohle so verteilt haben, dass ihr für das scharfe anbraten mit direkter Hitze

grillen könnt, aber für das Garziehen dann eine Stelle habt, an der das Fleisch dann indirekt die Flamme bekommt.