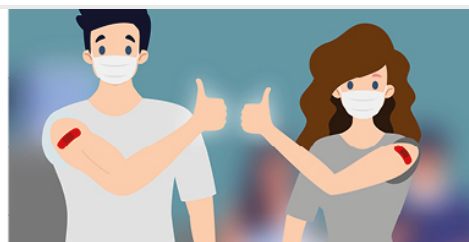


MEIN TEAM. UNSERE IMPFUNG.

Alle Informationen: wko.at/unsere-impfung

IMPFTAGE
am 10.12.21
und 11.12.21

JETZT
MITMACHEN
UND GEWINNEN



Lebensmittelgewerbe - Niederösterreich

Grilltipps

vom Innungsmeister der NÖ Fleischer Rudolf Menzl

Das Grillen zählt zu den ältesten Zubereitungsarten von Speisen überhaupt.

Rechtzeitig zum Start der diesjährigen Grillsaison gibt Innungsmeister der NÖ Fleischer Rudolf Menzl Tipps für den perfekten Grillgenuss.

Bereits unsere Urahnen waren äußerst erfinderisch, was die Grilltechnik betrifft: angefangen bei heißen Steinen und Eisenkreuzen bis hin zu Feldöfen und Holzkonstruktionen. Bis heute ist der heiße Rost in Mode geblieben und erfreut sich vor allem in den Sommermonaten großer Beliebtheit.

Grillbares gibt es in vielen Varianten

Schwein, Rind oder Lamm sind ideal geeignet, Kotelett, Karree, Hüftsteak oder Spareribs sind nur einige der vielfältigen Möglichkeiten. Dabei sollte das Fleisch gut abgehangen sein, was beim Fleischermeister immer der Fall ist, um einen intensiveren Geschmack zu garantieren. „Vor der Zubereitung sollte das Fleisch ohne direkte Sonneneinstrahlung und zugedeckt auf Zimmertemperatur angewärmt werden“, weist Menzl hin. „So können sich die Poren schonend öffnen und die Fleischsäfte verteilen sich gleichmäßiger. Das wirkt sich positiv auf den Geschmack des Fleisches aus.“ Zudem empfiehlt der Fleischermeister, den Grill zuerst einzuölen und Koteletts bzw. Steaks erst zehn bis 15 Minuten vor dem Auflegen zu salzen und zu pfeffern.

Garzeit des Grillgutes

Ein häufiger Fehler von angehenden Grillmeistern ist die zu lange oder zu kurze Garzeit des Grillgutes. „Wenn der Saft aus den Fleischfasern steigt, muss es gewendet werden, wenn der Saft wiederum austritt, dann am besten das Grillgut in eine Alutasse legen, mit Folie abdecken und kurz rasten lassen. Ganz wichtig ist, nur einmal zu wenden“, betont Menzl. Profis am Grill wissen auch, dass Fleisch nur mit einer Zange und nicht mit einer Gabel oder ähnlichem bewegt werden soll, um zu verhindern, dass Safffleisch austritt.

Holzkohle ist des Österreichers beliebteste Grillart

Beim Grillen mit Holzkohle oder Briketts ist Geduld gefragt, denn die perfekte Glut braucht seine Zeit. Es dauert eine gute halbe bis dreiviertel Stunde, bis die Holzkohlen die richtige Temperatur erreicht haben. „Trotz der längeren Vorbereitungszeit, bevorzugen die meisten Österreicherinnen und Österreicher die traditionellste Grillart“, weiß Menzl.

Durch schräg abfallendes Aufschichten der Kohlen sorgt man für unterschiedliche Hitzestufen, denn nicht jedes Grillgut benötigt die gleiche Temperatur. Beispielsweise für die Zubereitung von Grillwürstel ist weniger Hitze gefragt und es empfiehlt sich Kohleschalen zu verwenden und die Würstel nur indirekt zu grillen.

„Gerade beim Grillen kommt es auf die Qualität des Fleisches an. Die Fleischermeister kennen alle Tipps und Tricks, damit auch Grill-Anfänger voll auf ihre Kosten kommen“, so Menzl. Ein gutes Fleisch aus der Region, richtig gegrillt und der Sommer kann kommen.

Stand: 15.12.2020