

Unverkäufliche Leseprobe des Fischer Taschenbuch Verlages

Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

# Frag Vati

Das Nachschlagewerk für alle Lebenslagen

BERNHARD FINKBEINER  
HANS-JÖRG BREKLE



## FRAG VATI

*Das Nachschlagewerk für alle Lebenslagen*



Preis € (D) 7,95 SFR 15,70 (UVP)

224 Seiten, Broschur

ISBN 978-3-596-17474-4

Fischer Taschenbuch Verlag

Gattung: Ratgeber

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung der Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main 2007

## BALKONIEN & GRILLEN

Ahh, es ist Freitagnachmittag, endlich. Was ist besser als ein Sommerwochenende? Richtig, ein Sommerwochenende mit Grillabend! Du sitzt auf dem schattigen, von grünen Pflanzen umrankten Balkon, deine Freundin hat dir gerade ein eiskaltes Bier aus dem Kühlschrank gebracht, und an der Flasche bilden sich diese herrlichen Kondenswassertropfen.

Jetzt muss nur noch der Grill in Schwung gebracht werden, und dann beginnt das Leben. Nur dumm, dass das mit dem Anzünden immer so ein Heckmeck ist. Letztes Wochenende gab es schon Stress mit unseren Nachbarn von oben, weil die sich durch unsere »Abgase« belästigt gefühlt hatten. Na, ich habe beim Anfeuern auch ganz schön Rauchzeichen gegeben.

Aber wirklich: Es muss doch etwas qualmen, wenn man den Grill anzündet, oder? Allerdings ist das heute mal wieder besonders dichter Rauch, der gerade unseren Balkon zur Nebelbank macht. Wo war denn jetzt noch mal die Balkontüre? Wenn ich die jetzt nicht ganz schnell zumache, wird Kathrin bestimmt stinkig ...

*Wenn jetzt nicht jemand die Feuerwehr ruft, dann tue ich es. Letzte Woche hätten wir sie echt brauchen können, als Ingo mal wieder meinte, er müsse noch Feuerzeugbenzin ins offene Feuer gießen. Gut, dass die Haare wieder nachwachsen, allerdings fand ich diese Voku-Hila-Frisuren früher schon echt prallig. Sagt mal, Jungs, könnt ihr uns nicht mal ein paar gute Tipps zu diesem Thema geben?*

Liebe Kathrin, lieber Ingo,  
auch wenn Männer immer die Pole Position am Grill für sich beanspruchen, heißt das noch nicht, dass sie auch schon die



geborenen Barbecue-Chefs sind. Manch einer hat vielleicht die Grundausbildung bei den Pfadfindern genossen, doch auch das ist schon eine ganze Weile her. Aber natürlich haben wir auch mal ein paar Tipps, damit der Grillabend in Zukunft entspannt und ohne Kohlenmonoxid-Vergiftungen abläuft.



### Grillbriketts anzünden



Grillbriketts lege ich immer in leere Eierkartons; wenig (!) Spiritus drüber, kurz warten, bis der Karton sich ein bisschen vollgesogen hat und dann mit Sicherheitsabstand mit einem Gasanzünder od. langem Streichholz entzünden.

So läuft der Spiritus nicht unkontrolliert in jede Ritze des Grills und entzündet sich da, wo man ihn braucht, nämlich direkt an den Briketts!

*Was meint die Jury?*

- : Das ist ja mal ein klasse Tipp! Danke!
- : Das werde ich gleich beim nächsten Grillen ausprobieren.
- : Geht auch Prima ohne Spiritus, einfach 'ne Lage mehr an Eierkartons nehmen und ab und an mal etwas wedeln. (Das mit den Kartons hat mir übrigens mal meine Oma erzählt.)
- : Der Flammpunkt von Spiritus ist zu niedrig (etwa 78° C, da Ethanol). Verpuffung und zu schnelles Abbrennen sind die Folge! Nicht gerade ungefährlich!
- : Es gibt ja daher flüssigen Grillanzünder – wieso den nicht mit Eierkartons kombinieren?

: Ups! Das war der Siedepunkt, Flammpunkt liegt bei 12° C – der von Grillanzünder bei etwa 65° C! Ist daher bei Weitem nicht so gefährlich!

: Spiritus sollte man beim Grillen nicht herumstehen haben, weil immer irgendein Vollepp meint, er müsste mal ein bisschen »nachhelfen«. Also bitte, auch wenn die Absichten des Gastgebers die besten sind, Spiritus fernhalten! Es gibt genügend ungefährliche Methoden, ein Grillfeuer anzuzünden und zu unterhalten.

Natürlich geht es auch ganz ohne chemische Hilfen. Wie überhaupt das Grillen eine Frage des persönlichen Stils ist: mit oder ohne Anzünder, auf Rost oder in Alufolie, über Kohlen oder mit Gas und, und, und. Aber schön langsam, Schritt für Schritt: Wir werden euch jetzt in aller Ruhe alles Wissenswerte und die besten Tipps zu diesem wahrhaft heißen Thema liefern.

### **Feuer ohne Grillanzünder: der »Kamin« aus Papier**

Hier eine Methode aus Chile: Du nimmst eine Wein- oder Bierflasche und stellst sie mitten auf den Grillboden. Daraufhin nimmst du ein Zeitungsblatt und rollst es der Länge nach auf (am besten noch etwas verdrehen). Dann wickelst du es unten um die Flasche. Das wiederholst du so oft, bis die Flasche vielleicht zwanzig Zentimeter hoch von »Zeitungsblätterrings« umgeben ist (je nach geplanter Feuergroße und Kohlenmenge mehr oder weniger). Im Anschluss schichtest du Kohle- oder Brikettstückchen um diesen Turm, wobei die größten Stücke nach Möglichkeit tief unten und nah an der Flasche liegen sollten. Wenn das Werk steht (ist alles ins-



gesamt eine Arbeit von höchstens fünf Minuten), die Flasche nach oben hin vorsichtig (!!!) herausziehen. Nun mit einem Streichholz oder Feuerzeug einen Papierstreifen oder Papierknäuel anzünden und damit im »Papierschorstein« Feuer legen (tief unten anfangen).

Im Normalfall sollte das schon reichen, damit die Kohlen bald richtig glühen. Falls nicht, etwas blasen, die übrig gebliebenen Papierknollen glühen schnell stark auf, und die Glut geht auf die Kohle über. Klappt garantiert, und der Wochenanzeiger erfüllt auch seinen Zweck.

Jajaja, langsam wird das was mit meinem Feuer. Jetzt muss nur noch die Glut in Schwung kommen, so dass wir lecker »grillieren« können. Ah, da kommt ja auch schon unser Besuch. Ich muss noch Getränke aus dem Keller holen, dann kann es losgehen. Bei uns läuft das heute nicht mehr so kompliziert wie früher. Was war das immer für ein Akt, wenn meine Eltern zum Grillen eingeladen hatten. Sie hatten die ganze Arbeit, alles war generalstabsmäßig bis ins kleinste Detail durchgeplant. Es musste Fleisch eingekauft, verschiedene Salate gerichtet, der Tisch sauber gedeckt, verschiedene Getränke serviert, Brot geschnitten und der Nachtisch gemacht werden. Und das alles blieb am Gastgeber hängen! Wie ätzend!

Heute bringt jeder ein bisschen was mit, das was er gerne mag, da wird per SMS ausgemacht, was noch fehlt, da wird improvisiert, selbstbedient, das getrunken, was da ist und dann geht's los mit der Party. Das ist einfach herrlich spontan, oder?

*Ja super spontan. Während Ingo langsam mal beginnt, die Bierkiste aus dem Keller zu holen, hat er mich vor dem qualmenden Grill postiert, um die noch leicht kränkelnde Glut auf Vordermann zu bringen. Ich soll einfach ordentlich reinpusten, hat*

er zu mir gesagt. Bloß dass mir schon nach wenigen Minuten total schwindelig und schlecht geworden ist. Außerdem habe ich mir auch fast noch das Gesicht verbrannt. Das ist ja ein ganz schöner Sch...!

Liebe Kathrin,  
warte mal, du musst dir nicht deine Nase ankokeln. Lies besser mal den Tipp hier.



### Pusteschonend blasen



Wenn man beim Feueranzünden Wind machen möchte, entsteht er am stärksten, wenn man dazu eine leere Küchenrolle oder ein ähnliches Rohr nimmt: Dieses setzt man nicht direkt an den Mund, sondern hält es etwa zwanzig Zentimeter davon entfernt und bläst langsam und konstant. Der dadurch entstehende Wind ist stärker und zielgerichteter als einfaches Pusten (Trick der Mataco-Indianer in Nordargentinien).

*Was meint die Jury?*

- : Woher kannten denn diese Indianer leere Küchenrollen? Hä?
- : Keiner hat behauptet, dass die Mataco-Indianer Küchenrollen kannten.
- : Aber Rohre kannten die, was? Rohre! Rohre! Meine Güte, Indianer mit Rohren!
- : Aber ja, das müsstest du als Rohrverleger doch wissen: Blasrohre haben die etwa gekannt. Und denk mal ganz in Ruhe über sonstige rohrförmige Naturprodukte nach: Schilf, hohle Äste, hohle Tierknochen ... Capito?



- : Tipperganzung: Mit dem Rohr nicht zu nah rangehen, nicht dass sich noch einer das Goscherl verbrennt.
- : Man helfe den Hilflosen und den Trotteln!!! Eine Heißluftpistole ist effektiver und schneller.
- : Woher nehme ich in der Wildnis eine Heißluftpistole? Und wo finde ich abseits der Zivilisation eine Steckdose? Oder bist du gar eine Heißluftpistole?

*Das ist ja alles schön und gut. Die Glut ist jetzt auch was geworden. Aber könnt ihr uns vielleicht noch verraten, was wir machen müssen, damit Ingo beim Grillen des Fleisches nicht immer zahe Schuhsohlen produziert?*



### **Einfach ein saftiges Fleisch zubereiten**



Um mit einfachen Mitteln das perfekte Fleisch zu bekommen, brauchst du lediglich einen Grill mit verschiedenen Hheneinstellungen. Also, als Erstes stellst du den Grillrost auf die niedrigste Stufe! Anschließend legst du das Fleisch kurz (!) auf den Grill. Dies dient dazu, dass beim Fleisch die Poren verschlossen werden und der Saft nicht mehr austritt. Nach kurzem Angrillen kannst du den Rost wieder je nach Belieben verstellen und das Fleisch nach Bedarf auch knusprig anbraten, ohne ein trockenes Stück auf dem Teller zu haben.

*Was meint die Jury?*

- : Hat Fleisch denn überhaupt Poren? Hab irgendwo gelesen, dass das Quatsch ist.

: Zitat Jürgen Dollase, »Geschmacksschule«, Wiesbaden 2005, S. 34: »... das Fleisch die meiste Zeit in Bewegung halten. Wenn es zu lange bei zu großer Hitze an einer Stelle liegt, verliert es zu viel Saft und wird zu dunkel. Übrigens: ›Poren verschließen‹ gibt es nicht. Das Fleisch hat keine Poren, die man verschließen könnte. Aber es verliert durch zu große Hitze viel Wasser/Saft.«

: Fleisch hat keine Poren, aber es hat Kapillaren, durch die beim Erhitzen Flüssigkeit austritt.

: Genau, und eben diese Kapillaren kann man an der Oberfläche mit kurzem starkem Erhitzen durch das Denaturieren der Eiweiße und Karamellisierung des im Fleisch enthaltenen Zuckers verschließen, so dass kein oder zumindest weniger Fleischsaft aus dem Stück austritt.

: Nur Haut hat Poren. Habe aber selbst beim Bio-Schlachter bisher kein Steak mit Haut kriegen können.



### Saftiges Fleisch auch beim Grillen:

Mit Zucker



Da ja bekanntermaßen beim Grillieren das Fleisch oft austrocknet, hier die Lösung: Das Fleisch zuerst marinieren/würzen, wie üblich. Dann rundherum Zucker drüberstreuen, aber nicht allzu viel. Das war's auch schon ... Normal grillieren, normale Dauer. Aber das Fleisch (egal ob T-Bone oder Hühnchen) ist saftig!

Es funktioniert, weil der Zucker schnell karamellisiert und die Kapillaren zumacht. So bleibt der Saft drin! Echt lecker!



## Was meint die Jury?

- : Aha! Darum ist das Fleisch in deinem Steakhouse immer so saftig??
- : Wow ... klingt echt gut.
- : Habe das an einer Schweineschulter ausprobiert. Resultat: die Zuckerschicht war schneller zu Kohle geworden als das Fleisch durch war. Hab trotzdem weitergemacht. Nach Entfernen der Kohle habe ich zartes und saftiges Fleisch vorgefunden.

So, das sollte eure kleinen Grillpartys am Freitagabend auf dem Balkon richtig in Schwung bringen. Aber wie ist es mit dem fachgerechten Brutzeln, wenn mal ein richtig fettes Barbecue auf dem Programm steht? Kein Problem, da haben wir für euch einige gute Tipps.



### Lecker »indirekt« Grillen



Am besten gelingen dir große Fleischstücke wie Braten, Schweineschulter oder Haxen, wenn du sie indirekt in einem geschlossenen Kugelgrill garst. Dazu bedeckst du nur eine Hälfte des Kohlerostes mit viel Kohle. Die Glut hält dann über die ganze Zeit, der Deckel muss geschlossen bleiben; die Lüftungen unten und im Deckel bleiben offen. Das Fleisch legst du auf die Seite des Grillrostes, die nicht über der Kohle ist. Die Lüftung des Deckels ist über dem Fleisch. Gleich zu Anfang kann man kleine Buchenholzscheite oder noch besser Reste vom Schnitt von Weinstöcken oder wildem Wein auf den Rost über die Glut legen. Bei geschlossenem Deckel kokelt das Holz vor sich hin und räuchert gleichzeitig das Fleisch. Ab und zu macht man

den Deckel kurz auf. So werden etwa die Speckschwarten auf der Schweineschulter oder der Haxe langsam richtig kross und verbrennen nicht.

Bei vielen Gästen solltest du damit etwa eine Stunde vor der Party anfangen. Dann ist das große Stück Fleisch für den ersten Hunger fertig. Andere Stücke kannst du dann, nachdem du Kohle nachgefüllt hast, offen direkt oder wieder indirekt schnell grillen.

*Was meint die Jury?*

: Indirektes Grillen ist genial für fleischige Gelüste, da der Backofeneffekt ausgenutzt wird. Lediglich die Wurst sollte auf offener Flamme gegrillt werden.

: »Lediglich die Wurst sollte auf offener Flamme gegrillt werden.« Klar, damit das Fett schön ins Feuer trieft und einen dicken rußigen Belag auf der Wurst erzeugt.

: Es gibt auch Wurst von besserer Qualität, die nicht vor Fett trieft, wenn du sie grillst.

: Meines Erachtens gibt es keine Wurst ohne Fett. Auch die teuerste Wurst vom Fleischereifachbetrieb enthält Fett, das beim Grillen ins Feuer trieft.

*Als wir vor ein paar Wochen bei meiner Kollegin zum Grillen eingeladen waren, war es echt gemütlich. Das Tollste war, dass es ein reiner »Frauenabend« war. So richtig typisch: mit Nägeln feilen, tratschen, lachen, Sekt trinken, über Kollegen lästern und auf Aluschalen grillen. Da wird das Fleisch und vor allem das Gemüse nicht so schnell schwarz, es tropft nix in die Glut, es entsteht fast kein Rauch und es bleibt mehr Zeit zum Reden, weil es länger dauert.*



Ah, zum Thema »Kein Fett in die Glut« haben wir auch noch einen etwas ungewöhnlichen Tipp.



### Grillen mit Glaskeramikfeld



Wer kennt ihn nicht, den heißen Stein? Leider ist mir der heiße Stein zu teuer. In der Garage habe ich dafür ein altes Glaskeramikfeld gefunden. Ich habe das Glaskeramikfeld vollkommen ausgeschlachtet und wollte es zur Verwertungsstelle bringen. Da hatte ich die Idee: Warum nicht das Ganze auf die Holzkohle und darauf grillen?

Ein Glaskeramikfeld hält ganz schön viel Hitze aus (etwa 1200 Grad). Gesagt getan! Anstatt des Rostes das Glaskeramikfeld drauf – und es funktionierte! Eine schöne große Fläche und am Randbereich eine »Warmhaltezone«. Kein Qualm, da nichts ins Feuer tropft. Ideal für diejenigen, die kein »wie Kohle verbranntes« Fleisch haben möchten. Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Zwiebeln und so weiter: perfekt. Am Ende ein wenig Wasser, Wein oder Bier draufkippen, das ergibt einen köstlichen Grill-Braten-Fond. Außerdem braucht man keine Grillzange, sondern nur einen Spachtel.

Ach ja, nachdem es ein wenig abgekühlt ist, das Glaskeramikfeld gleich mit Spülwasser reinigen.

*Was meint die Jury?*

: Funktioniert!

: Wie? Der Tipp ist gerade mal zwei und eine halbe Stunde alt, du hast ihn also gleich ausprobiert, weil du ja ein Glaskeramikfeld rumliegen hattest und zum Frühstück schon grillen wolltest? Klar, ich glaube dir, es funktioniert ...

- Auch wenn der Tipp erst zweieinhalb Stunden alt ist: Es soll tatsächlich Leute geben, die das schon vor ein paar Jahren ausprobiert haben. Erst denken – dann schreiben ...
- Super-Idee, besser geht's nicht! Leider habe ich kein Glas-keramikeld, werde aber den Tipp bei Gelegenheit weiterempfehlen!
- Na ja, ich glaube, das hat nur noch wenig mit Grillen zu tun. Das kann man eher als anbraten sehen. Zum Grillen gehört Rauch.
- Stimmt schon. Aber dann gehört auch mal deutlich gesagt, dass bereits das Herumfuhrwerken mit (umweltschädlichen) Aluschalen auf dem Rost ebenfalls nichts mehr mit Grillen zu tun hat.
- Ja, wenn ich die Wahl habe zwischen reinem Acrylamid und Acrylamid mit Aluminiumstaub, dann nehme ich doch lieber die Reinform ...

Nun gut, ein wenig exotisch vielleicht, aber wem es Spaß macht ...

Hier mal die Komplettlösung für sauberes, rauch- und ruß-freies Fleisch von der Freiluftkochstelle. Wenn du diese Regeln beachtest, wird sich nicht mehr ständig der Himmel über dir verdunkeln.



## Das Grill-Einmaleins

Um richtig gut und gesund zu grillen und trotzdem nicht auf das typische Holzkohlearoma verzichten zu müssen, beachtest du Folgendes:

Den Grill erst belegen, wenn eine weiße Ascheschicht über der Kohle ist. Dafür darf's auch etwas mehr Kohle sein.

Am besten eignet sich ein Eierkarton zum Anzünden. Einfach zerreißen und anzünden. Das ist billig, stinkt nicht und ist umweltfreundlich.

Die Kohle ringförmig an den Rand des Grills legen. In die Mitte eine Alu-Grill-Schale legen und darüber das Grillgut positionieren.

Das Grillfleisch mit Küchentrepp abtupfen, bevor es auf den Grill kommt, dann tropft nix und der Rost bleibt erheblich sauberer. Das spart auch Zeit beim lästigen Säubern.

Steaks nie mit der Gabel anstecken oder wenden, dadurch läuft der Saft aus und das Steak wird zur Schuhsohle. Lieber eine Grillzange verwenden, dann bleibt's schön saftig!

Grillgut nie mit Bier ablöschen, auch wenn's lecker schmeckt und gut riecht. Denn danach hat man nur Asche am Fleisch. Eine gute Glut brennt nicht!

Würstchen vorher mit der Gabel anpieken, dann platzen sie nicht auf dem Grill!

Woran merkt man, ob das Fleisch durch ist? Drück mit dem Finger aufs Steak: Fühlt es sich so an, als ob du mit dem Finger auf den Daumenballen drückst, dann ist es genau richtig! Na dann, guten Appetit!