

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die große Grillfibel

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

Auswahl des Grillgutes

urn:nbn:de:bsz:31-106135

körpers muß groß genug sein, um eine hohe Temperatur zu erreichen. Die erzeugte Hitze wird durch Strahlung auf das Grillgut übertragen, wodurch eine besonders günstige Garmachung vor sich geht. Diesen Vorgang bezeichnet man als „grillen“. Der NEFF-glüh-GRILL erfüllt diese Voraussetzungen. Er gewährleistet daher ein einwandfreies schnelles Arbeiten und ein vorzügliches Grillgut. Der Grillheizkörper ist sichtbar an der Decke des Brat- bzw. Grillofens montiert. Nach dem Einschalten kommt er zum Glühen. Die intensive Strahlhitze hat zur Folge, daß sich die Poren der betreffenden Lebensmittel sofort zusammenziehen. Die Dämpfe können sogleich entweichen, weil das Grillgut frei auf dem Rost liegt und bei geöffneter Tür gearbeitet wird. Dadurch tritt schnell ein Gerinnen der Eiweißstoffe und eine leichte Bräunung der Oberfläche ein, während im Innern der wertvolle Saft mit den Nährstoffen erhalten bleibt.

Auswahl des Grillgutes

Zum Grillen eignen sich Fleisch, Fisch, verschiedene Wurstsorten, Gemüse und Obst. Aber nicht alle Teile und Arten sind dafür verwendbar, vor allem beim Fleisch müssen sie besonders ausgewählt werden. So bevorzugt man Fleisch vom Filet (Lende) oder Rücken oder die zarten Teile aus der Keule, junge halbierte Hähnchen und Tauben. Von den Innereien sind Leber, Nieren, Hirn und Kalbsmilch sehr zu empfehlen. Das Fleisch soll gut und mürbe sein; das bedeutet, daß es nach dem

Schlachten 2–3 Wochen im Kühlschrank hängen muß, denn frisch geschlachtetes Fleisch kann auch durch längeres Grillen nicht zart und weich werden.

Die Vorbereitung des Grillgutes

Das Grillgut, gleich welcher Art, soll beim Einsetzen möglichst trocken sein. Es wird mit einem Tuch abgetupft und darf nicht gesalzen werden, weil dadurch aus dem Gewebe Feuchtigkeit an die Oberfläche tritt. Je nach Art und Rezept kann jedoch das Grillgut vorher mit anderen Gewürzen eingerieben werden. Fleisch- und Fischeiben müssen glatt und in derselben Stärke geschnitten werden, damit sie gleichmäßig bräunen können. Beim Fleisch sollen Sehnen und Häute entfernt oder eingeschnitten werden, um ein Zusammenziehen oder Werfen zu verhindern.

Wenn Fett angewendet wird, bepinselt man das Grillgut vor dem Einsetzen mit Öl, da es am hitzebeständigsten ist, hin und wieder bei Gemüse auch mit ausgelassener Butter. Sie verträgt höhere Hitze als frische Butter. Bei magerem Fleisch ist das vorherige Einlegen in Öl zu empfehlen, das mit Kräutern gewürzt wurde.

Vorheizen

Der NEFF-glüh-GRILL wird, wie aus der Bedienungsanleitung des jeweiligen Gerätes ersichtlich, eingeschaltet und stets mit Rost und Fettpfanne bei geschlossener Tür aufgeheizt, um eine