



PRESSESCHAU

Grillmagazin

1/2010

Seite 52 bis 55

Grillzangen sind beim Würstchengrillen Pflicht. Wendet man das Fleisch mit einer Gabel, kann Flüssigkeit auslaufen
Foto: bernjer/photocase.com



Würstchentipps vom Deutschen Meister

Jetzt geht's um die Wurst

Beim Würstchengrillen kann man nicht viel falsch machen – könnte man zumindest meinen. Wir haben bei denen nachgefragt, die es wissen müssen: bei den deutschen Amateurgrillmeistern 2010. Freuen Sie sich auf die besten Grilltipps der Experten – nicht nur für Würstchen (Markus Siek/cf)

Wenn man als nicht allzu versierter Griller Freunde und Bekannte zu einem gemütlichen Abend einlädt, ist nicht nur die Vorfreude groß, sondern auch die Sorge, dass auch ja nichts schiefgeht. Los geht es schon mit dem Holzkohlegrill: Hoffentlich bekommt man auch eine schöne, gleichmäßige Glut hin. Ist das geschafft, lauert schon die nächste, ungleich höhere Herausforderung: Schnitzel, Steaks und Rippchen müssen auf den Punkt gegrillt werden. Schön knusprig, natürlich durch, aber bloß nicht zäh! Und an diesem Punkt scheitern viele, die nicht auf etliche Grillabende als Erfahrungswerte zurückgreifen können. Kein Wunder also, dass in den meisten deutschen Haushalten überwiegend Würstchen auf den Grill kommen. Die schmecken schließlich nicht nur gut, sondern gelingen auch immer! Doch ist Würstchengrillen tatsächlich ein solches Kinderspiel? Was sagen die Profis dazu? Und welche Würstchen sollte man seinen Gästen eigentlich präsentieren und von welchen gilt es, die Finger zu lassen? Wir wollen diese und viele weitere Fragen rund um die perfekte

Grillwurst für Sie klären und haben dazu Experten befragt, die ohne Zweifel wissen müssen, wie im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnetes Grillen gelingt.

Auch Würstchen beliebt

Im Süden unserer Republik, genau genommen in Bayern und Baden-Württemberg, haben sich acht leidenschaftliche Griller zu einem Team zusammengeschlossen und die Gruppe „South Side Barbecue“ (www.southsidebbq.de) gegründet. Nachdem „South Side BBQ“ erst im Jahr 2009 das Licht der Welt erblickte, kann das Team nach nur einem Jahr schon den ersten wichtigen Pokal vorweisen: Die Süddeutschen sicherten sich bei den Offiziellen Meisterschaften in Gotha im Mai den Titel „Deutscher Grillmeister 2010 der Amateure“. Wenn also jemand etwas vom Grillen versteht, dann diese acht! Doch kommen bei solchen Experten überhaupt Würstchen auf den Grill oder nur ausgefallene eigene Kreationen? „Selbstverständlich. Bei Kindern landet man damit immer die größten Erfolge. Manchmal muss es dann doch mal schnell und einfach sein, da sind Bratwürste eine gute Wahl“, erklärt South Side BBQ-Teammitglied Stefan Müller, der als sein Grillmotto angibt: „Du sollst das Tier nicht nochmal töten!“

Geheimtipp Ahornsirup

Doch beim Würstchengrillen kann man eigentlich kaum was falsch machen, oder? Wer die Würstchen fleißig und regelmäßig wendet, sorgt fast automatisch dafür, dass das Grillgut durch ist, knackig wird, nicht aufplatzt, kross, aber nicht verkohlt wird. Stimmt das wirklich? Braucht es nicht etwas mehr? „Das Wichtigste für eine perfekte Grill-



Würstchentipps vom Deutschen Meister

wurst ist der Einkauf. Nur rohe Bratwürste ermöglichen das oben gewünschte Ergebnis. Alle vorgebrühten Würste sind nur die zweitbeste Möglichkeit. Die Wurst sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank auf dem Grill landen. Wenn es dickere Würste sind, kann auch hier die Indirekt-Methode helfen: Die Würste direkt angrillen, neben der Kohle garen und am Schluss wieder über der Kohle knusprig grillen. Am knusprigsten werden sie, wenn man sie in der indirekten Phase etwas mit

Ahornsirup bepinselt“, verrät Stefan Müller seine Tricks.

Metzger oder Discounter

Eine der entscheidenden Frage, die sich vor jedem Grillabend aufs Neue stellt, ist die Frage nach den optimalen Würstchen für einen ungetrübten Grillgenuss. Genügt es hier, zum Zehnerpack beim Discounter zu greifen, oder sollte es doch besser grundsätzlich die frische, aber deutlich teurere Wurst vom Metzger sein? Taugen billige Su-

Zeit haben, sich um die Gäste zu kümmern!

Das Grillteam „South Side BBQ“ (www.southsidebbq.de) hat sich bei den Deutschen Grillmeisterschaften im Mai in Gotha durchgesetzt und dürfen sich nun ganz offiziell „Deutscher Grillmeister 2010 der Amateure“ nennen. Wir sprachen mit dem Teammitglied Stefan Müller über das Erfolgsgeheimnis der prämierten Griller:

Wie fühlt man sich denn als frischgebackener „Deutscher Grillmeister 2010 der Amateure“?

Stefan Müller Sehr gut! Denn wir alle haben zum ersten Mal an der deutschen Meisterschaft teilgenommen und wenn sich dann die intensive Vorbereitung gleich so auszahlt, ist das einfach nur genial.

Wie haben Sie sich denn gegen die Konkurrenz durchgesetzt?

Stefan Müller Das durchweg gute Abschneiden in den Einzeldisziplinen sorgte letztendlich für den deutlichen Sieg mit 30 Punkten Abstand. Das Dessert landete auf dem 4. Platz (punktgleich mit dem dritten), der Fisch auf dem 3., die Ribs auf dem 2. und die Bratwurst sogar auf dem ersten Platz. Ziel bei der Entwicklung der Gänge war immer, dass die Gäste etwas Vernünftiges zu essen bekommen und keine „Kunstgebilde.“ Der Grund ist ganz einfach: Lebensmittel sollten möglichst wenig bei der Zubereitung berührt werden und übermäßige Dekoration verlängert unnötig die Zeit zwischen „fertig“ und „essen“. Und das scheint bei der Jury gut angekommen zu sein.

„Ziel bei der Entwicklung der Gänge war immer, dass die Gäste etwas Vernünftiges zu essen bekommen und keine „Kunstgebilde.“

Die Pokalübergabe von „South Side BBQ“ wächst stetig. Das Team (v. l.): Stefan Müller, Udo Lambert, Cätrin Kuch, Simon Koch, Hannes Riem, Diane Bradwohl, Leon Zink, Flia Knecht, Oliver Zink; Foto: South Side BBQ



Wie ist es zur Gründung von South Side BBQ gekommen?

Stefan Müller Wir haben uns alle über das Internetforum myBBQ.net – übrigens eine gute Möglichkeit, sich über alle Formen des Grillens zu informieren – kennengelernt, ansonsten hätten wir uns wohl nicht gefunden, weil wir verstreut in Bayern und Baden-Württemberg wohnen. Im Forum sind auch die aktuellen Weltmeister aktiv, und so wurde nach ein paar gemeinsamen Grillstagen letztes Jahr die Idee geboren, auch bei Meisterschaften zu starten.

Wie muss bei Ihnen ein perfekter Grillabend mit Freunden und Bekannten aussehen? Was gehört unbedingt auf den Grill?

Stefan Müller Fleisch am Stück – z. B. Roastbeef oder gefüllte Schweinelende. Denn wenn solche Stücke indirekt gegrillt oder gesmoked werden, ist das für die Gäste ein ungewohntes Geschmackserlebnis. Und man hat selbst auch Zeit, sich um die Gäste zu kümmern, weil das Fleisch „von selbst“ gart, ohne dass man ständig am Grill stehen muss.



PRESSESCHAU

Grillmagazin

1/2010

Seite 52 bis 55



Ein echter Geheimtipp: Das Einstreichen mit etwas Ahornsirup sorgt für besonders knusprige Würstchen
Foto: Rapunzel

Würstchentipps vom Deutschen Meister

permarktwürstchen im Riesen-Vorratspack denn überhaupt zum Grillen? So einfach ist das nicht zu beantworten. „Jein“, meint Stefan Müller, „bei diesen Päckchen ist von 'Geht gar nicht' bis 'wirklich gut' alles dabei. Und 'frische Metzgerware' heißt auch nicht zwingend, dass die Bratwurst gut ist. Da hilft nur probieren. Bei uns stehen gleich zwei Bratwürste hoch im Kurs – beide kommen von den 'Hausmetzger'n zweier Teammitglieder. Es ist eine fränkische Bratwurst und natürlich die Bratwurst, mit der wir in Gotha den ersten Platz erreicht haben.“ Wenn die Jury so restlos überzeugt werden konnte,

dürften diese Würstchen also sehr schmackhaft sein.

Diese Würste wollen auf den Grill

Neben den typischen Bratwürsten machen auch noch viele weitere Wurstsorten auf dem Grill eine gute Figur – auch solche, die man mit einem Grillabend eigentlich gar nicht in Verbindung bringt. So schmeckt beispielsweise eine gebrillte Bockwurst, beziehungsweise ein Wiener Würstchen, richtig lecker. Man merkt, dass sie sich auch abseits eines Kochtopfs durchaus gut aufgehoben fühlt. Wichtig ist nur, die Haut vor dem Grillen leicht anzuritzen, damit sie durch die Hitze nicht unschön aufplatzt. Während gebrillte Bockwürste besonders bei Kindern grundsätzlich gut ankommen, können sich erwachsene Grillfans auf andere kulinarische Würstchen-Highlights freuen. Wie wäre es beispielsweise einmal mit einem Berner Würstchen? Diese Würste sind typischerweise mit Käse gefüllt und von Speck umhüllt, was in Kombination mit einem leicht rauchigen Grillgeschmack für tolle Ergebnisse sorgt. Allerdings gilt bei Berner Würstchen die Regel, sie nicht direkt auf den Rost zu legen, damit das triefende Fett nicht in die glühenden Kohlen tropft. Grundsätzlich sollte man beim Grillen darauf

achten, dass keine Flüssigkeiten auf die Kohle tropfen, da ansonsten gesundheitsschädliche Benzpyrene entstehen können, die das Grillgut belasten. Wer es etwas fettärmer als bei den Berner Würstchen mag, greift einfach zu Käsekrainern. Auch bei diesen sorgt nach dem Grillen eine flüssige Käsefüllung für das geschmackliche Aha-Erlebnis – nur die Speckummantelung fehlt. Zudem können Sie natürlich grundsätzlich fast jeden Würstchentypus auf den Grill schmeißen. Ob Rindswurst, Nürnberger Rostbratwürstchen, Thüringer, Bratwurstschnecken oder Krakauer: Erlaubt ist, was schmeckt! Allerdings warnen Experten davor, stark gepökelte Würstchen zu grillen – beispielsweise Salami. Hier kann das enthaltene Nitritpökelsalz bei den hohen Grilltemperaturen gesundheitsgefährdende Nitrosamine bilden.

Tipps für die Wurst

Wie Würstchen am besten gegrillt werden, daran scheiden sich je nach Familientradition die Geister. So hat die Methode des South Side BBQ-Teams natürlich den Vorteil, Würstchen minutengenau auf den Punkt seinen Gästen präsentieren zu können. Das direkte Anbrillen direkt über der Kohle und das



anschließende verlängerte, indirekte Garen neben der Kohle, gefolgt vom wiederum direkten „Knusprigrillen“ zum Abschluss hat den großen Vorteil, dass man als Grillmeister sein Arbeitsgerät getrost auch einmal mehrere Minuten verlassen kann, ohne zu riskieren, dass die Würstchen in der Zwischenschicht verkohlen. Zudem können Sie die Würstchen aus dem indirekten Bereich immer dann direkt zu Ende grillen, wenn die entsprechende Nachfrage besteht! Bei vielen Grillabenden besteht zwischen Angebot und Nachfrage bekannterweise so gut wie nie ein vollkommen ausgewogenes Gleichgewicht ...

Die Experten von South Side BBQ können wir aber natürlich nicht so einfach entlassen, ohne dass sie uns noch einige grundsätzliche Grilltipps mit auf den Weg geben – schließlich will man irgendwann auch einmal etwas Abwechslung von der geliebten Wurst und wer könnte da besser helfen, als ein Grillteam, das mit „Pestolachs von der Zedernplanke“ die Grilljury begeistert hat? Was also machen viele Hobbygriller grundsätzlich falsch? Für Stefan Müller ist die Antwort einfach: „Sie nehmen sich zu wenig Zeit. Rotglühende Kohle und zu wenig Abstand zwischen Kohle und Rost ist der sichere Weg zum halb verkohlten, harten

Steak. Als Vorbild sollte das südamerikanische Churrasco dienen. Da wird Fleisch, vorzugsweise natürlich Rind, bei eher milder Temperatur ganz langsam gegart. Ein Roastbeef dauert da schon mal mehrere Stunden. Wenn mit Kohle gegrillt wird, sollte diese gut durchgeglüht sein, am besten geht das mit einem Anzündkamin. Wenn sich eine weiße Ascheschicht gebildet hat, kann es losgehen. Das Kohlebett reicht mit etwa 5 cm und der Rost sollte etwa 15 cm Abstand haben. Dann kann man alles bei mittlerer Hitze entspannt grillen. Denn das ominöse 'scharfe Anbrillen' muss, entgegen der landläufigen Meinung, nicht unbedingt sein. Dann nur einmal wenden und bei Bedarf neben der Kohle fertig garen – was bei einem Grill mit Deckel natürlich einfacher geht.“

Damit die Grillwürste nicht unschön aufplatzen, empfiehlt es sich, die Haut leicht anzuritzen (links)
Foto: himberry/photocase.com

Viele Bratwürste sind vorgegart. Deshalb geht es beim Grillen eigentlich nur noch um eine optimale Hitze der Wurst und eine knackige braune Haut (rechts)
Foto: Bethel/Pixelio

Die besten Tipps für perfekte Grillwürstchen

1. Kaufen Sie möglichst keine vorgebrühten Würstchen, sondern frische. Nur so erzielen Sie das optimale Geschmackserlebnis.
2. Verwenden Sie bei Kohlegrills keine flüssigen Anzündler. Ansonsten nimmt das Grillgut den Geschmack eventuell an.
3. Ritzen Sie die Haut vor dem Grillen an mehreren Stellen an. Besonders bei dicken Würstchen verhindern Sie so, dass sie bei großer Hitze aufplatzen.
4. Fertig gewürzte Würstchen müssen nicht mariniert werden. Möchten Sie dennoch nicht darauf verzichten, reiben Sie sie zudem mit etwas Öl ein und sorgen Sie mit Aluschalen dafür, dass keine Flüssigkeit auf die Kohlen tropft.
5. Grillen Sie die Würstchen kurz direkt über der Glut an.
6. Anschließend folgt das eigentliche Garen durch indirektes Grillen – also nicht direkt über der Glut.
7. Wenn Sie mögen, können Sie für eine besonders knusprige Kruste sorgen, indem Sie die Würstchen während des indirekten Grillens mit Ahornsirup bestreichen – ein Tipp von den Deutschen Grillmeistern South Side BBQ.
8. Grillen Sie die Würstchen bei Bedarf direkt über der Glut weiter, bis sie schön knackig braun sind. Fertig ist der perfekte Würstchengenuss.



Grundsätzlich sollte man übrigens bei Würstchen und bei Fleisch gleichermaßen sorgsam beim Umgang mit Marinade sein. Diese gehört unbedingt vor dem direkten Grillen abgetupft, damit sich keine Sturzbäche in die Kohle ergeben und für offene Flammen sorgen. Bei Würstchen können Sie in der Regel ohnehin auf zusätzliche Marinaden verzichten – bei Fleisch hilft es, mit einem Haushaltspapier die Feuchtigkeit zu entfernen. Dann ist ungetrübter Grillgenuss garantiert!

Vorgebrühte Bratwürste sind den Profis ein Graus. Nur frische rohe Würste garantieren ein ungetrübtes Geschmackserlebnis
Foto: Heinz Ober/Pixelio

