

Grillen mit dem Gasgrill leicht gemacht - eine Anleitung zum Ausdrucken

Grillen mit einem Gasgrill muss nicht schwer sein, für viele Anfänger aber oft immer noch ein Buch mit sieben Siegeln. Den Gasgrill kann man sich vorstellen wie eine Herdplatte. Im Gegensatz zu einem Kohle- oder Schwenkgrill muss ich am Gasgrill nur die Gasflasche anschliessen, die Flamme entzünden und sofort loslegen.

So machen es sicher viele, aber ist das auch wirklich richtig? Nein!

Wichtig auch beim Grillen mit einem Gasgrill ist die richtige Vorbereitung. Nachdem du deinen Grillrost gründlich mit warmem Wasser oder einem professionellen Reinigungsmittel gereinigt hast, trockne alles sorgfältig ab. Es sollten sich keine Wasserreste oder Reste des Reinigungsmittels noch in dem Bereich befinden, wo später das Grillgut sein soll.

Dann erst schliessen wir die Gasflasche an. Denk daran, daß es sich beim Anschluss der Gasflasche um ein Linksgewinde handelt. Also drehst du den Anschluss genau in die andere Richtung, als wenn du einen Wasserhahn zudrehen würdest. Ich habe schon vielmals gesehen, daß Grillanfänger daran schon verzweifelt sind, weil sie ewig gebraucht haben, bis das verstanden wurde.



Piezo Zünder

Dann gibt es zwei Möglichkeiten die Gasflamme zu entzünden. Hat der Gasgrill einen Piezo-Zünder (oftmals als roter Druckknopf erkennbar), kann man ihn darüber entzünden. Man dreht also das Gas auf (zischendes Geräusch deutlich hörbar) und drückt dann auf den Piezo-Zünder. Springt der Funke aus dem Zünder über und entzündet das Gas, kann man mit dem Drücken aufhören, da die Gasflamme sichtbar brennt.

Die Alternative dazu ist, die Gasflasche aufzudrehen bis man das Gasgeräusch hört und dieses dann mit einem Stabfeuerzeug entzündet. Bitte nicht erschrecken, wenn sich das Gas entzündet, denn oftmals gibt es eine leichte Verpuffung, aber da kann in der Regel nichts passieren.

Was man NICHT machen sollte: Den Gashahn aufdrehen, dann den Deckel des Gasgrills schliessen, ein paar Minuten warten, den Deckel öffnen und dann sofort zünden - das könnte nach hinten losgehen, und zwar im wahrsten Sinne des Wortes - GEFÄHRLICH!!!!

Wenn die Flamme im Grill entzündet ist, sollte man zuerst folgendes machen. Schliesse den Deckel und lass den Grill zuerst einmal Temperatur aufnehmen. In der Regel dauert es nur wenige Minuten, bis das Innere die Grilltemperatur von mehr als 200 °C erreicht hat. Somit ist alles frei von Bakterien und auch wirklich sauber. Das Grillen kann beginnen!

Jetzt kannst du dein Grillgut auflegen und es entsprechend der empfohlenen Garzeit zubereiten. Wir wünschen einen tollen Grillabend und freuen uns über ein kurzes Feedback, wenn dir unsere Anleitung geholfen hat!

Kurze Zusammenfassung:

1. Grill gründlich reinigen
2. Flamme entzünden und Grill schliessen
3. Grill auf Betriebstemperatur bringen
4. Grillgut auflegen und zubereiten

Eine günstige Variante eines Gaskugelgrills ist der [Outdoorchef 18.127.45 Citygrill 420 Tripod, schwarz](#)

In Vorbereitung: direktes und indirektes Grillen