

Alpha Spices - 10 Tipps für eine gelungene Grillparty

1. Eine Woche im voraus

Plane dein Speise- und Getränkeangebot, lies deine Rezepte sorgfältig und erstelle eine Einkaufsliste.

Überprüfe den Zustand deiner Gartenmöbel, eine Reinigung ist meist unumgänglich. Denke auch an Tischdecken, Servietten und Servierplatten. Sind genügend Teller, Gläser und Besteck vorhanden?

Kontrolliere deine Grillgeräte nebst Anzünder und Brennmaterialien. Überprüfe den Schärfegrad deiner Messer, eventuell müssen sie nachgeschärft werden.

Plane die Beleuchtung. Sind Kerzen, Fackeln und Lampions vorhanden? Wann wird der Rasen gemäht (Wetterbericht ansehen). Denke bei Sommer-Grillpartys immer an eine geeignete Insektenabwehr.

2. Am Tag vor deiner Grillparty

Große Fleischstücke wie z. B. Lammkeule oder Schweineschulter von Sehnen und überschüssigen Fett befreien, mit einer Würzmischung einreiben oder in eine Marinade einlegen. Über Nacht in einem geeigneten Behältnis einlegen und mehrmals wenden. So kann das Grillgut gleichmäßig marinieren. Je nach Bedarf, Eiswürfel vorbereiten und Getränke kalt stellen. Soweit es möglich ist, bereite auch deine Desserts vor.

3. Beilagen am Tag vor der Grillparty

Planst du Beilagen für dein Barbecue, wie z. B. Tsatsiki, Kräuterbutter oder Kartoffelsalat, so empfiehlt es sich diese ebenso schon am Vortag herzustellen. Das verstärkt das Aroma und entlastet dich am Folgetag.

4. Am Morgen deiner Grillparty

Mittelgroße Fleischstücke wie Huhn oder Fisch vorbereiten, mit einer Würzmischung einreiben oder marinieren. Achte darauf den Fisch nicht zu lange zu marinieren, das zarte Fleisch könnte sonst bereits von der Marinade „gegart“ werden. Kräuter schneiden und kühl stellen.

5. Keine Grillparty ohne Getränke

Mixgetränke vorbereiten bzw. herstellen. Das Eis aber erst kurz vor dem servieren dazugeben.

6. Am Nachmittag deiner Grillparty

Kleine Fleischstücke wie Hähnchenbrust und Steaks würzen oder marinieren. Für Schaschlik, Fleisch würfeln, mit einer Würzmischung einreiben oder marinieren, Paprika und Zwiebeln zuschneiden.

Beilagen aus dem Kühlschrank nehmen, so dass sie die gewünschte Serviertemperatur erreichen. Salate waschen und putzen, Dressings zubereiten aber noch nicht über den Salat gießen.

7. Eine Stunde vor dem Grillen

Bring deinen Grill auf die gewünschte Grilltemperatur und reinige den Grillrost mit einer geeigneten Drahtbürste. Achte darauf, dass alle Nahrungs- oder Ölreste vollständig verbrannt sind.

8. Kurz vor dem Grillen

Beilagen wie Fladenbrot oder Baguette im Gasherd vorbacken, Schaschlik-Spieße fertigstellen. Zubehör (Schneidebrett, Grillzange, Handschuhe, Drahtbürste, Messer und Grillgabeln) überprüfen und Servierplatten bereitstellen. Den heißen Grillrost erneut mit einer Drahtbürste reinigen und anschließend einölen. Richte zwei oder drei Zonen mit unterschiedlicher Hitze ein.

9. Während des Grillens

Denke an die unterschiedlichen Garstufen von Gemüse, Hähnchen oder z. B. Rinderbrust. Überlade deinen Grill nicht. Lass ca. ein Drittel der Grillfläche frei, um das Grillgut leichter zu manövrieren. Hast du unterschiedliche Hitzezonen eingerichtet, ist es möglich, Gemüse, Hähnchen und Rindfleisch zur gleichen Zeit auf den Grill zu legen. Das erfreut deine Gäste, da sie fast alles zur gleichen Zeit serviert bekommen.

10. Sofort nach dem Grillen

Reste des Grillguts entfernen und den Grill grob mit einer Drahtbürste (Grillbürste) reinigen.