



GRILLEN MIT GAS

7 FEHLER DIE DU BEIM GASGRILLEN VERMEIDEN MUSST !

BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE FÜR DIE BESTEN
KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER



@RUBANDSMOKE



[insta.rubandsmoke.eu](https://www.instagram.com/rubandsmoke)

WEBSITE



www.rubandsmoke.eu

RUB & SMOKE



[yt.rubandsmoke.eu](https://www.youtube.com/rubandsmoke)

HALLO BARBECUEFREUND*IN

Danke für das runterladen der PDF in der ich dir nochmal die Tipps, Tricks und die 7 Fehler die du beim Umgang mit deinem Gasgrill dringend vermeiden solltest zusammengefasst habe. Wenn du diese 7 Dinge künftig berücksichtigst, verspreche ich dir ein stressfreies Grillvergnügen und noch größeren Spaß am Grillen mit deinem Gasgrill.



NR. 1

DICHTIGKEITSPRÜFUNG DES GASGRILLS

Den Grill auf Gaslecks zu prüfen klingt gefährlich ist aber viel einfacher als du denkst, dauert nur wenige Minuten und ist für die Sicherheit am Grill wichtig. Alles was du dazu brauchst ist ein wenig Spülmittel und Wasser.

Füll dir das mit einer 50/50 Mischung in eine Sprühflasche um die Verbindungsteile später damit zu benetzen.

Achte bitte darauf, dass alle Regler an deinem Grill auf aus sind, und dass dein Grill im freien steht, falls Gas austreten sollte.

Benetze jetzt das Ventil, den Schlauch, und den Regler mit der Seifenlösung und drehe das Gasventil auf, um Gas in das System zu leiten.

Wenn eines der Teile ein Leck hat bildet die Lösung Seifenblasen. Sind keine Blasen zu sehen ist alles dicht. Solltest du blasen sehen oder Gas riechen dreh bitte deine Gasflasche sofort wieder zu.

Überprüfe ob alle Anschlüsse festgedreht sind. Ist dies der Fall und es treten trotzdem blasen aus musst du das defekte Teil austauschen .

Bitte überprüfe deine Schläuche und Anschlüsse regelmäßig, vor allem wenn dein Grill längere Zeit nicht benutzt wurde, so kannst du künftig immer mit einem sicheren Gefühl grillen und hast ein noch besseres Grillerlebnis.

NR. 2

ZÜNDEN DES GASGRILLS

Das Prinzip ist immer dasselbe allerdings haben die Grillhersteller unterschiedliche Zündsysteme. Das kannst du aber in der Bedienungsanleitung nachlesen. Bevor ein Brenner gezündet wird musst du den Deckel deines Grills öffnen und dann deine Gasflasche aufdrehen. Wenn dein Deckel beim zünden geschlossen ist und es kommt im Grill zu Verpuffungen könnte das für dich gefährlich werden.

Fang mit dem zünden des linken Brenners an .

Zünde die einzelnen Brenner nacheinander und überprüfe nochmals ob alle an sind. Du erkennst das an der blauen Flamme wenn du in den Grill reinschaust. Mach auch bitte am Anfang immer erstmal alle Brenner an . Du brauchst Sie um deinen Grill komplett vorzuheizen.

NR. 3

GRILL UND ROST EINBRENNEN

Wegen der Produktionsrückstände im Grill musst Du diesen vor dem ersten Grillen erstmal einbrennen.

Dazu zündest du deine Brenner, stellst deine Gasregler auf mittlere Stufe und lässt ihn so erstmal ca eine halbe Stunde langsam aufheizen. Danach stellst du alle Brenner auf volle Stufe und lässt ihn nochmal ca. 15 Minuten laufen damit er genügend Zeit hat die Produktionsrückstände wegzubrennen.

Jetzt kannst Du den Rost säubern. Das geht am einfachsten mit einer geeigneten Grillbürste. Bürste den Rost richtig gründlich ab und öle ihn danach ein.

Dafür gibt es Öltrennsprays. In meinem Video " das perfekte Steak " zeige ich Dir, wie du das auch mit einer Zwiebel, die in Rapsöl liegt, sehr gut hinbekommst.

Wenn Du deinen Rost einölst achte bitte darauf, dass alle Brenner auf aus sind bevor du damit beginnst . Wenn du den Rost einölst so lange er heiß ist, fängt er schon an das Öl einzubrennen und die Patina zu bilden die er dringend braucht, um richtig zu funktionieren.

Mach Dir bitte keine Sorgen um den Rauch. Wir Grillen, da gehört ein bisschen Rauch dazu. 😊

Jetzt ist dein Grill einsatzbereit für den ersten Grillspaß

NR. 4

DER GRILL MUSS HEISS GENUG SEIN

Achte bitte unbedingt auf dieses Detail.

Du musst deinen Gasgrill lange genug vorheizen. Der entscheidende Punkt für perfekte Ergebnisse beim Grillen ist, dass dein Rost heiß genug ist, denn nur dann bekommst du die tollen Grillmuster auf deinem Fleisch und kannst gleichzeitig dafür sorgen, dass dir dein Fleisch beim Umdrehen nicht am Rost kleben bleibt. Auch ein Gasgrill braucht je nach Modell zwischen 10 und 15 Minuten Zeit, um die perfekte Temperatur zum Grillen zu erreichen.

Also gib ihm diese Zeit, bevor du dein Fleisch auflegst und gönn dir vielleicht so lange ein Bier.

NR. 5

DEN GRILLROST NICHT ZU VOLL MACHEN

Wenn mal viel gegrillt wird erlebe ich es immer wieder dass der komplette Grillrost vollgepackt wird mit Grillgut. Ob Fleisch, Würstchen, Gemüse, oder Brot, alles wird gleichzeitig gegrillt.

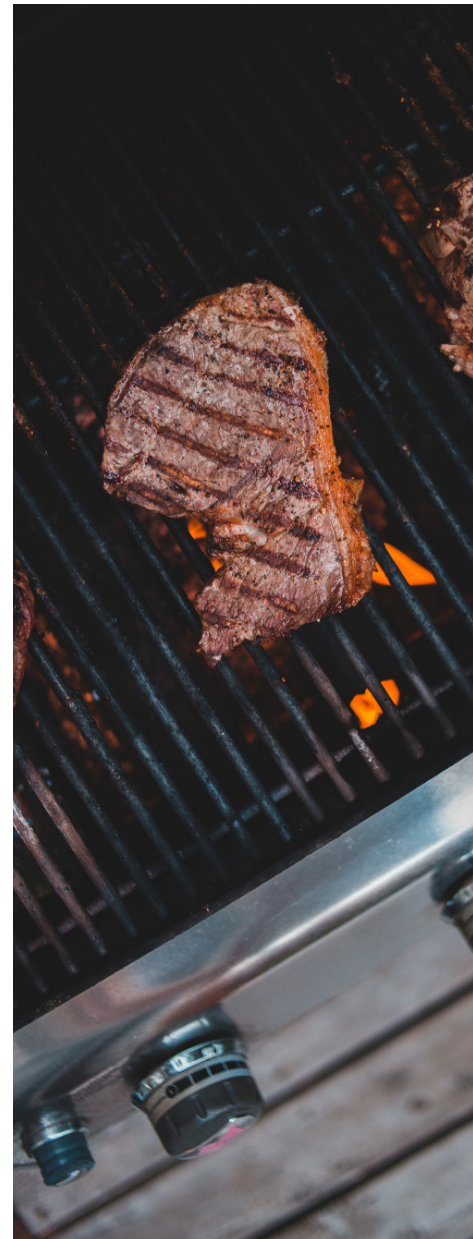
Das führt meistens dazu, dass man irgendwann nicht mehr weiß was man schon gedreht hat und was nicht und das Gargut bekommt wahrscheinlich nicht die richtigen Röstaromen und wird ganz schnell auch mal trocken.

Um dies zu verhindern und trotzdem zügig Grillen zu können betrachte deinen Grill wie eine Herdplatte. Auf dieser gibt es auch verschiedene Kochfelder bei denen du die Temperatur unterschiedlich steuern kannst. Genauso ist es bei deinem Gasgrill auch. Nutze die verschiedenen Brenner aus, um optimale Grillergebnisse zu bekommen.

Du brauchst immer einen Bereich im Grill, die sogenannte indirekte Zone, in der dein Gargut ruhen kann bzw. auf die richtige Kerntemperatur kommen kann ohne dabei auszutrocknen.. Hier schaltest du deine Brenner unter dem Rost aus, und kannst dein Gargut wie im Backofen fertig garen.

Im direkten Bereich sorgst du für die schönen Grillmuster, das sogenannte Branding auf deinem Fleisch, das auch mitverantwortlich für den Grillgeschmack ist. Deshalb kannst du hier deine Brenner auch mal auf voller Stufe laufen lassen.

Du grillst also dein Gargut im direkten Bereich bei großer Hitze an, und lässt es dann im indirekten Grillbereich auf die richtige Temperatur ziehen. So kannst du in deinem Grill einen Durchlauf erzielen bei dem alle rechtzeitig satt werden aber einfach bessere und saftigere Ergebnisse auf dem Teller haben.



NR. 6

DECKEL SCHLIESSEN

Lass den Deckel während des Grillens immer zu... If you are looking you ain' t cooking sagen die Amerikaner. Versuch mal den Deckel nur zu öffnen, wenn du das Gargut wendest oder in den indirekten Bereich ziehst.

Das bringt dir gleich zwei positive Effekte. Zum einen wirst du saftiges Fleisch bekommen. da es durch die Umluft die im Grill entsteht gleichmäßiger garen kann.

Die Stücke, die du in den indirekten Bereich legst, liegen praktisch wie in deinem Backofen mit Umluftfunktion.

Ein weiterer Vorteil ist die geringere Flammenbildung. Durch den geschlossenen Deckel kommt weniger Sauerstoff in den Grill und die Flammen werden erstickt. Dadurch bekommst du ein schön gleichmäßiges Branding, ohne dass dein Gargut verbrennt.

Probiere das mal aus und zwing dich dazu. Du wirst belohnt mit besseren Ergebnissen.

Gewöhn dir am Ende deiner Grillsession an, alle Brenner nochmal hochzufahren und deinen Grill auszubrennen.

Das kannst du nebenher machen und es kostet dich keine Zeit. Wenn es aufhört zu rauchen ist die Pyrolyse im Grill abgeschlossen und du kannst jetzt einfach mit einer geeigneten Grillbürste die Reste vom Rost bürsten und ihn saubermachen.

Jetzt sprühst du ihn noch mit dem Öl Spray ein und schon sieht er wieder aus wie neu und ist bereit für dein nächstes Grillen

Schau bitte regelmäßig nach dem Innenraum deines Grills. Das Fett, das sich im Grill sammelt, kannst du einfach mit einem Spachtel auskratzen und deinen Grill somit fettfrei halten.

Und vergiss nicht regelmäßig nach den Fettauffangschalen zu schauen und diese zu leeren und ebenso sauber zu halten. Wenn du das nicht tust, kann es passieren, dass in deinem Grill ein Fettbrand entsteht was deine Grillparty schnell beenden kann.

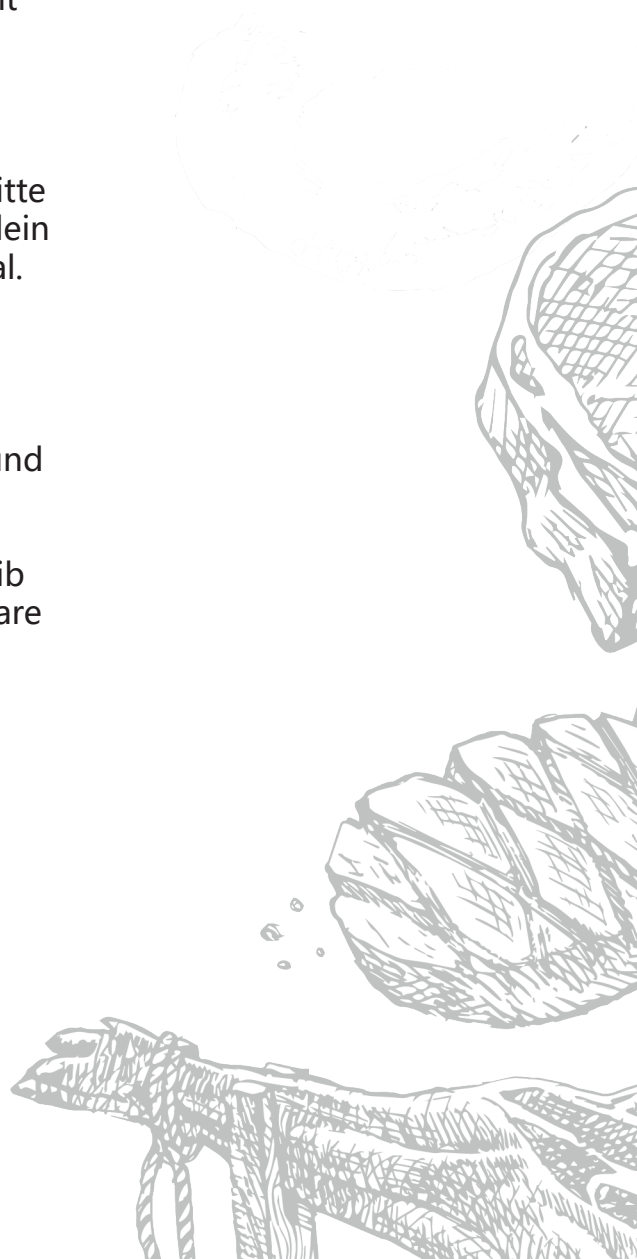
Das kannst du verhindern, indem Du diese Schritte einfach direkt nach dem grillen ausführst, und dein Grill ist gleich schon vorbereitet fürs nächste mal.

Das waren die 7 Dinge, die du im Umgang mit deinem Gasgrill künftig beachten solltest.

Ich hoffe du wirst meine Tipps für dich nutzen und sie werden deinen Grillspaß mit deinem Gasgrill künftig noch erhöhen.

Ich freu mich schon aufs nächste Mal und schreib mir doch mal unter dem Video in die Kommentare welche Themen Du dir von mir wünschst.

LIEBE GRÜSSE FRANK



BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE FÜR DIE BESTEN
KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER



@RUBANDSMOKE



[insta.rubandsmoke.eu](https://www.instagram.com/rubandsmoke)

WEBSITE



www.rubandsmoke.eu

RUB & SMOKE



[yt.rubandsmoke.eu](https://www.youtube.com/rubandsmoke)