



Wintergrillen

Tische, Stühle, Sonnenschirme und meistens auch der Grill wandern gegen Jahresende sicher verpackt in ihr Winterquartier. Denn in der kalten Jahreszeit werden sie eher selten gebraucht und im Schuppen oder in der Garage sind sie sicher vor Frost, Wind und Regen geschützt. Aber muss das sein?

Auch der Winter hat seine schönen Tage. Wenn die Sonne scheint und Eiskristalle und Schneeflächen in ein funkelnendes Glitzermeer verwandelt, gibt es keinen Grund mehr im Haus zu bleiben. Also rein in die dicken Wintersocken, Pulli an, Jacke drüber und ab an den Grill!! Denn was in unseren Breiten oftmals nur mit einem Stirnrunzeln gewürdigt wird, ist bei unseren Freunden aus Skandinavien schon lange ein beliebter Zeitvertreib: das Wintergrillen.

Der Winter ist kein Grund auf's Grillen zu verzichten



Wer also mehr sein will als nur ein „Schönwettergriller“, für den beginnt jetzt die heiße Phase. Laden Sie Ihre Freunde ein und machen Sie sich eine schöne Zeit an der frischen Luft. Natürlich gibt es Unterschiede zwischen Winter- und Sommergrillen, deswegen haben wir einige Tipps und Hinweise für Sie, mit denen das Grillen auf jeden Fall zum Fest wird.

Smoker – Heiße Glut an kalten Tagen

Grillen mit Smokern ist der Trend für Grill-Profis. Ander als beim herkömmlichen Grills wird das Grillgut nicht dem direkten Feuer ausgesetzt, sondern indirekt in heißem Rauch gegart oder geräuchert. In unseren Filialen finden Sie viele tolle Angebote rund um das Grillen mit Smokern – Einfach Vorbeischaun und Neues entdecken!

Ziehen Sie sich warm an

Warme Kleidung ist ein Muss. Auch wenn der Grill schön heiß ist, meist steht man bloß davor und viel Bewegung kommt nicht auf. Damit einem die Füße nicht am Boden festfrieren, heißt es: Warm einpacken – dicke Socken, warme Schuhe, Mütze, Schal und Handschuhe sind obligatorisch.

Der richtige Brennstoff

Bedenken Sie, dass Grillbriketts herstellungsbedingt eine höhere Heizleistung sowie eine längere Brenndauer haben, als einfache Holzkohle. Diese kommt bei Wind und niedrigen Temperaturen schon einmal an ihre Leistungsgrenze. Die Entscheidung sollte hier also ganz klar zu Gunsten der Briketts ausfallen. Wer mit Gas grillt und üblicherweise zur Butangasflasche greift, kann im Winter schon einmal eine kleine Überraschung erleben. Denn knapp unter dem Gefrierpunkt verändert auch Butangas seinen Aggregatzustand von gasförmig zu flüssig und kommt damit als Brennstoff für unsere Gasgrills nicht mehr in Frage. Die Alternative heißt Propangas, es wird erst bei -42°C flüssig.



Deckel drauf – und alles wird gut

Wer einen Gasgrill oder einen Kugelgrill besitzt, ist klar im Vorteil. Denn durch den Deckel hält sich die Wärme besser und das Grillgut wird gleichmäßiger erhitzt. Gleichzeitig sollten Sie eher kleinere Fleischstücke wählen, die eine geringere Garzeit benötigen. So wird die Wartezeit nicht zu lang und keiner beginnt zu frösteln. Auch die Beilagen sollten gut gewählt sein. Vermeiden Sie kalte Salate aus dem Kühlschrank. Bieten Sie Ihren Gästen lieber Brot und Gemüse vom Grill sowie Folienkartoffeln aus der Glut an. Oder haben Sie schon einmal einen warmen Kartoffelsalat probiert?

Feuer und Flamme für Ihren Grillabend

Schwedenfeuer schaffen eine behagliche Atmosphäre. Sie spenden Licht und Wärme, sind einfach in der Handhabung und man kann sie im Freien fast überall aufstellen. Perfekt geeignet also, um den Wintergrillplatz zu einer wahren Wohlfühloase zu machen. Oder entscheiden Sie sich für einen Heizpilz. Allerdings gilt es auch hier auf die Wahl des richtigen Gases zu achten(s. Brennstoffwahl)

Mit Glühwein, Tee und Punsch lässt sich die Kälte gut aushalten



Unser Rezepttipp für einen gemütlichen Herbst- oder Winterabend mit Freunden: Winterpunsch mit Zitrus-Mandel-Talern finden Sie hier...

Stellen Sie warme Getränke bereit: So wie im Sommer erfrischende Kaltgetränke oder ein kühles Bier untrennbar mit dem Grillvergnügen in Verbindung gebracht werden, genau so verhält es sich im Winter mit Tee, einem warmen alkoholfreien Punsch oder Glühwein. Bereiten Sie die Getränke in Ruhe vor und füllen Sie sie in Thermoskannen ab. So haben Sie immer einen ausreichenden Vorrat zur Hand.

Ein Kompromiss für Frostbeulen

Wem allerdings schon beim Gedanken ans lange Verweilen im Freien kalt wird, der sollte sich Gedanken machen, ob ein kompletter Grillabend im Winter nicht zu viel des Guten ist. Hier empfiehlt sich dann ein Mittelweg. Bereiten Sie ein Menu vor, dass Sie zwar draußen auf dem Grill zubereiten, aber drinnen am Esstisch servieren. So müssen sich nicht alle Gäste in der Kälte tummeln, der Grillmeister jedoch wird häufig Besuch von innen bekommen und sich ganz sicher nicht langweilen.

Probieren Sie es aus

Sie sehen also – Wenn man sich im Vorfeld die richtigen Gedanken macht, ist ein Grillabend im Winter gar nicht so abwegig, wie man auf den ersten Blick denken mag. Genauso wie im Sommer gilt hier: Eine gute Vorbereitung ist das beste Fundament für ein erfolgreiches Grillerlebnis. Probieren Sie es einfach einmal aus! Und wer sich weitere Tipps oder passende Rezepte zum Wintergrillen anschauen möchte, dem empfehlen wir das „Buch Weber’s Wintergrillen“ aus dem GU Verlag.

Eine tolle Geschenkidee:

Verschenken Sie doch die Teilnahme an einem Grillseminar bei Knauber. Es gibt außergewöhnliche Rezepte, besondere Grillmethoden und die neuste Grilltechnik. So wird man mit Hilfe echter Grillmeister selbst zum Grillexperten.

Weber's Wintergrillen



19,99€

inkl. MwSt., zzgl. 4,90 Versand (kostenlos ab 40€)

[zum Shop](#)

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)

-  teilen
- E-Mail

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/wintergrillen/>