

JAMIE PURVANCE



# WEBER'S VEGGIE

DIE BESTEN VEGETARISCHEN  
GRILLREZEPTE

**G|U**

getrocknete Kräuter, Oliven, Kapern, sonnengetrocknete Tomaten, Essiggürkchen und eingelegte Zwiebeln sind ein guter Anfang. Auch eine Reihe verschiedener aromatisierter Öle und Essige sowie unterschiedliche Senfsorten sind sinnvoll. Für Risotto ist Gemüsefond aus dem Glas (oder selbst hergestellt) ein Muss. Nüsse und Samen steuern neben herrlichem Geschmack auch eine schöne Knackigkeit bei, außerdem sind sie gesund und machen satt. Reis ist unverzichtbar für Risotto, Nudeln für warme und kalte Gerichte aller Art, und Vollkorngetreide sowie Bohnen aus der Dose kann man ohnehin nie genug haben. Schließlich ist in meinem Kühlschrank auch immer Platz für eine Käseauswahl: Käse, der auf dem heißen Essen schmilzt (etwa Cheddar und Mozzarella), oder Sorten wie Manouri und Halloumi, die direkt auf den Grill kommen.

Mit solchen Zutaten in der Hinterhand werden auch ungeplante vegetarische Grillevents spannend und attraktiv sein. Vollkorngetreide und andere Stärkequellen liefern eine verblüffende Variationsbreite an sättigenden Gerichten. Und wenn Sie sich vor und nach dem Grillen ein paar Minuten Zeit für die Extragenüsse nehmen, die Marinaden, Würzmischungen und Saucen bereithalten, werden Sie schnell verstehen, welche Vorteile eine gut gefüllte Vorratskammer bringt.

# DER RICHTIGE UMGANG MIT DEM GRILL



## DIREKTE HITZE UND INDIREKTE HITZE

---

Bei direkter Hitze wird das Grillgut direkt über die Glut gelegt. Bei indirekter Hitze

konzentriert sich die Glut auf nur eine Seite des Grills; unter dem Deckel verteilt sich die Hitze gleichmäßiger.

Direkte Hitze eignet sich perfekt für drei Arten von Zutaten: kleine Stücke, die rasch weich werden, etwa Früchte (beispielsweise Feigen), dann Zutaten, die ruhig etwas schwarz werden dürfen, etwa Spargel, Paprikaschoten, fester Käse (wie Halloumi) und sogar dick geschnittenes Brot, und schließlich Gemüse, das vorher blanchiert oder gedämpft wird und daher auf dem Grill rasch gart (beispielsweise Rosenkohl). Die Oberfläche wird dabei scharf angebraten, der natürliche Zucker karamellisiert, und das Grillgut gart bis zum gewünschten Grad durch. Direkte Hitze ist ideal für ein schönes Grillmuster, eine braune Kruste und eine knusprige Konsistenz.

Indirekte Hitze ist dagegen eine sanftere,

langsamere Garmethode, bei der das Innere des Grillguts etwa ebenso schnell gart wie die Oberfläche. In der Mehrzahl der Fälle kommt Grillgut auf die indirekte Seite des Rosts, nachdem es zunächst einige Minuten über direkter Glut verbracht hat.

## DEN HOLZKOHLEGRILL VORBEREITEN

---

Die Briketts oder die Holzkohle lassen sich am besten mit einem Anzündkamin verteilen: Diesen dafür bis zum Rand mit Holzkohle oder Briketts füllen, anzünden und brennen lassen, bis die Stücke an den Rändern glühen bzw. mit einer dünnen Ascheschicht überzogen sind.

Die glimmenden Briketts oder Kohlen auf den Kohlerost schütten und so verteilen, dass der Rost zur Hälfte oder zu zwei Dritteln dicht bedeckt ist (siehe Abb. links). Den Grillrost einsetzen, den Deckel schließen, alle