

JAMIE PURVIANCE

---

**WEBER'S**  
**WINTER**  
**GRILLEN**

---

**DIE BESTEN REZEPTE**

**G|U**

---

Ganz generell lässt sich mit einem Gasgrill die Grilltemperatur leichter halten (und regeln) als mit einem Holzkohlegrill. Die Brennerventile können auf die Temperatur bzw. die Temperaturen eingestellt werden, die Sie wünschen, und die Hitze kommt da an, wo Sie sie benötigen.

Wie im Sommer auch müssen Sie vor Inbetriebnahme des Grills alle Gasleitungen, Verbindungen und Ventile auf Dichtheit prüfen. Riechen Sie dennoch Gas, müssen alle Brenner ausgeschaltet und das Ventil der Gasflasche geschlossen werden. Prüfen Sie ein zweites Mal die Dichtheit und

drehen Sie das Ventil dann für eine Minute wieder auf: Riechen Sie nach wie vor Gas, müssen Sie das Ventil sofort wieder schließen und Ihren Hersteller kontaktieren. Auf keinen Fall darf der Grill jetzt noch benutzt werden.

In der Regel ist das Anzünden eines Gasgrills so einfach wie das Öffnen des Deckels: Sie drehen das Gasventil auf und schalten die Brenner an. Nachdem das Ventil der Gasflasche geöffnet ist, warten Sie ein bis zwei Minuten, damit das Gas in die Leitungen strömen kann. Anschließend zünden Sie nacheinander die Brenner auf höchster Stufe an. Dann wird der Deckel geschlossen und der Grill auf eine Temperatur von etwa

260° C vorgeheizt. An einem kalten Wintertag sollten Sie etwa 20 bis 30 Minuten dafür einrechnen.

Nach dem Vorheizen stellen Sie für die gewünschte Grilltemperatur die Brennerventile etwas höher ein als im Sommer, um die frostige Umgebungstemperatur zu kompensieren. Verlangt ein Rezept im Sommer also zum Beispiel mittlere Hitze, stellen Sie die Temperaturregler im Winter auf mittlere bis starke Hitze. Im Winter benötigen Sie demnach etwas mehr Gas als im Sommer.

Besondere Aufmerksamkeit sollte man im Winter dem Seitenkocher des

Gasgrills widmen. Schauen Sie häufig nach, ob der Wind die Flamme nicht ausgeblasen hat, da der Seitenkocher ja nicht von einem Deckel geschützt wird. Eisiger Wind beeinträchtigt auch Topf und Kochgut auf dem Seitenkocher. Stellen Sie deshalb die Hitze immer auf höchste Stufe, rühren Sie häufiger um, damit nichts ansetzt, und bleiben Sie geduldig: Es kann im Vergleich zum Sommer bis zu 25 % länger dauern, bis eine Sauce zum Kochen gebracht und reduziert ist.



---

**DEN HOLZKOHLEGRILL  
VORBEREITEN**