

GRILLGEWÜRZE

GRUNDZUTATEN IM HAUSHALT

Aus nur 17 Grundzutaten lassen sich die bekanntesten Grillwürzmischungen der Welt mischen. Viele davon stehen standardmäßig in den Gewürzregalen deutscher Haushalte.

EHER SELTEN

Koriandersamen, Senfsaat, Kreuzkümmel

MEISTENS

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepeffer, Zucker (Rohrzucker), Zimt, Currypulver

SELTEN ABER ERSETZBAR

Ingwer-, Zwiebel-, Knoblauchgranulat

Alternativ: frische Ingwerknolle, Zwiebel, Knoblauch

EIGENTLICH OFT

Thymian, Oregano, Rosmarin, Bohnenkraut

WANN WIRD EIGENTLICH GEWÜRZT



VORHER (MARINIEREN)

Das Fleisch wird bis zu zwei Tage vor dem Grillen mit den Gewürzen eingerieben. Bei der Methode des Trockenmarinierens werden die Gewürze in das Fleisch regelrecht einmassiert. Geeignete Würzmischungen haben den Beitzel "Rub" (reiben).



WÄHREND

Die klassische Methode: Das Fleisch wird beim Grillen bzw. direkt vor dem Auflegen gewürzt.



NACHHER

Viele Steakliebhaber schwören darauf: Das gute Stück wird erst auf dem Teller klassisch mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

CHEFKOCH TIPP

SALZEN

Meersalz sollte für einen noch feineren Geschmack genutzt werden. Mit einer Salzmühle lässt sich das Salz besser und feiner auf dem Grillgut verteilen. Nach dem Grillen würzt man noch feiner mit Fleur de Sel.

Die Fleur de Sel (deutsch Salzblume) entsteht nur an heißen und windstillen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in Handarbeit mit einer Holzschaufel abgeschöpft.

WÜRZMISCHUNGEN RUND UM DIE WELT

NORD- UND MITTELAMERIKA

Amerika ist das Mutterland des Grillvergnügens (Barbecue). Vor allem aus den Südstaaten kommen viele Würzmischungen. In Nordamerika bilden Spareribs, Pulled Pork und Beef Brisket die Holy Trinity (Heilige Dreifaltigkeit) des Barbecues.

1 BARBECUE

Ursprünglich: Garmethode (das Grillen in speziellen Grillgruben oder mit sogenannten Smokern)

Heute: Synonym für die Grillveranstaltung oder das zubereitete Essen

2 GRILLGUT

Spareribs: englisch für Schälrippchen

Pulled Pork: bei 100-130° (klassisch im Smoker) gegart bis es auseinander fällt, serviert wird im Brötchen wie ein Burger

Beef Brisket: Brustkern einer Rinderbrust, Zubereitung wie Pulled Pork

3 SMOKER

Smoker: Grill-Ofen, mit Holz oder Kohle befeuert. Garung indirekt durch heißen Rauch.

CAJUN RUB



KANSAS CITY RUB



TEXAS WÜRZMISCHUNG



BARBECUE WÜRZMISCHUNG



SLAP YA MAMA



JERK MELANGE



EUROPA

SCHUBECK'S MISCHUNG



ITALIENISCHE MISCHUNG



ASIEN

CURRYMISCHUNG

