

Så er det



Grill-tid

Bananer, ananas og æbler. Opskrifter kan man finde alle steder, så her kommer i stedet lidt om forskellige grilltyper.

Havegrill

En havegrill skal altid stå solidt samt være forsynet med en vindskærm. Risten skal kunne reguleres i forskellige højder, så du kan hæve og sænke den efter behov. Risten bør i øvrigt være lavet af støbejern eller stål med en tykkelse på ca. 8 mm.

Gasgrill

En gasgrill har den fordel, at den er nem at tænde og betjene. Den er forsynet med en brænder i bunden. Herover lægges der lavasten, der optager og fordeler varmen. Ved hjælp af gassen får de den høje temperatur, som en grillstegning kræver. Varmen reguleres ved hjælp af 2 regulatorer. Disse kan reguleres individuelt, således at man f.eks. har høj varme i den ene ende og lavere i den anden.

Fedt og dryp optages af lavaste-

Tekst: Jens Voergaard

Fotos: Ole Rasch og Erik Voergaard

Sommer rimer på grill - uanset hvor umusikalsk man er eller hvor svært man ellers har det med versefødderne. Når vejret ellers er til det, trækker vi udendørs og tænder op i grillen. Og herefter er det så op til én selv, hvor videnskabeligt man vil gøre det til.

Alt kan grilles - sådan næsten da: Kød, fisk, grøntsager og frugt. Burger, pølser, steaks og kyllinger.



nene, hvilket skaber den specielle røgroma fra en gasgrill. Stenene er selvrensende, men kan naturligvis skiftes ud med nye hvert år.

En gasgrill anvendes mest lukket og er som regel forsynet med et termometer i låget.

Kuglegrill

Kuglegrillen kan anvendes til direkte eller indirekte stegemetoder. Ved den direkte metode spredes kullene i et jævnt lag på bunden. Man steger direkte over kullene på en stegerist, og metoden egner sig til hurtigstegning, dvs. mindre kødstykker som f.eks. steaks, koteletter, pølser og burger. Den giver en god varmefordeling, men risten er stationær, og kan altså ikke flyttes op eller ned.

Ved den indirekte metode sættes en drypbakke på midten af den nederste rist. Er anvendes kul på begge sider af drypbakken, og grillen lægges lige over drypbakken på risten. Denne metode er særdeles velegnet til store kødstykker som okse-, lamme- og flæskestege, kalkuner, gæs, ænder og poularder.

Man griller under låg, og selve konstruktionen af kuglegrillen bevirker, at man kan sammenligne den med en varmluftovn, der "kører" på briketter. De større modeller er ydermere udstyret med et termometer.



Dette var kun en lille appetitvækker - læs meget mere i f.eks. »Grill - sommermad på 100 måder« af Vibeke Schrader, hvorfra vi har lånt teksten til denne artikel.