

# HER MIT DER KOHLE!

Jetzt wird gegrillt – aber richtig! Die besten Tools und Rezepte der Saison



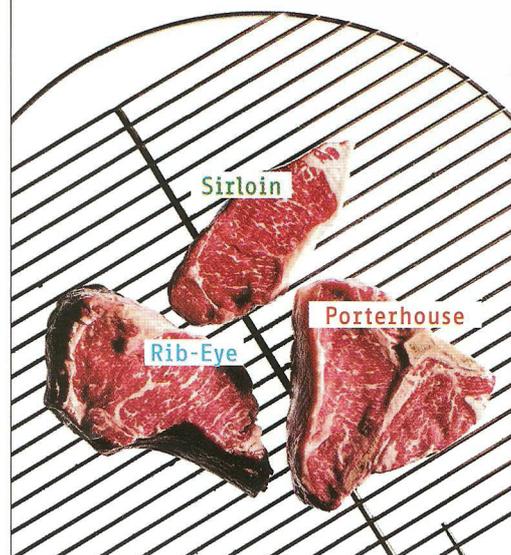
## Steaks vom Rind

Ein gutes Steak sollte etwa vier Zentimeter dick sein. „Nehmen Sie Biofleisch – es hat seinen Preis, ist aber qualitativ deutlich besser“, sagt Starkoch Hans Haas. Um den Grill einzufetten, rät er zu Maiskernöl: „Es lässt sich gut erhitzen und ist neutral im Geschmack.“ Die ersten ein, zwei Minuten braten Sie das Fleisch auf hoher Flamme scharf an und legen es dann an den weniger heißen Rand des Grillrosts. Dort sollte es circa fünf Minuten durchziehen. Beide Seiten so behandeln, fertig! Folgende Rindfleischstücke eignen sich besonders gut zum Grillen:

**PORTERHOUSE-STEAK** – besteht jeweils zur Hälfte aus Filet und Lende, getrennt durch einen großen Knochen. Das Stück kann ruhig ein bisschen dicker geschnitten werden.

**RIB-EYE-STEAK** – bekannt für seine schöne Faserung und das Fettauge in der Mitte. Leider beherrscht nicht jeder Metzger diese Art des Aufschneidens.

**SIRLOIN** – nicht ganz so edel wie ein Filet. Da es preiswerter ist, eignet es sich aber gerade zum Grillen mit vielen Gästen.



Text: ANNETTE LEYSSNER    Rezepte: HANS HAAS  
Fotos: CRAIG CUTLER

**R**ostbratwürstchen gelingen ja fast immer, ein klassisches Kotelett bekommen die meisten auch noch hin, aber auf wirklich hohem kulinarischem Niveau zu grillen ist eine Kunst. Mit eingeschweißtem Supermarkt-Fleisch und dem Einweggrill von der Tanke schaffen Sie es kaum. Im großen GQ-Grill-Guide auf den nächsten Seiten machen wir Sie im Schnelldurchlauf fit für fortgeschrittene Feuer-Spiele. Zwei-Sterne-Koch Hans Haas vom Münchner Edelrestaurant „Tantris“ verrät uns, wie man aus Schwein, Lamm und Kabeljau Barbecue-Delikatessen zaubert, und gibt wertvolle Tipps zu Einkauf und Zubereitung. Schließlich präsentieren wir Ihnen die stilvollsten Werkzeuge für niveauvolle Grillabende mit Holz, Gas oder Kohle.