

Checkliste für einen erfolgreichen Grillgenuss

2 Tage im Voraus

Fleisch und Wurstwaren bei Ihrem Metzgermeister bestellen, sofern das Wetter es erlaubt. Wenn Sie für eine Grillparty grosse Spezialstücke wünschen, besprechen Sie Ihre Bestellung frühzeitig mit Ihrem Metzgermeister. Sicher ist er bereit, die Lagerung bis zum sonnigen Grilltag zu übernehmen.

- Grillgerät prüfen. Sind noch alle Bestandteile intakt? Läuft der Spiess? Haben Sie noch Ersatzbatterien dazu?
- Haben Sie noch mindestens 4 bis 5kg Holzkohle?
- Brennsprit oder anderes Anzündmaterial?
- Nötiges Grillzubehör? Z.B. Handschuhe, Fleischthermometer, die starke Alufolie, Pinsel, Grillzange, Grillreiniger...

Am Vortag

- Alles Drum und Dran, Beilagen zur Grillade, Getränke, mögliche Desserts bestimmen und einkaufen. Fleisch abholen oder vom Metzgermeister bringen lassen.
- Vorrat an Papptellern und Servietten, Plastikbesteck, Gläser... kontrollieren.

Am Vorabend

- Rezepte genau studieren und wenn nötig Marinade zubereiten. Fleisch damit einstreichen und über Nacht einwirken lassen. Gewünschte Saucen, Glasuren oder aromatisierte Butter zubereiten.
- Wenn sie Holzspiesse verwenden, dies über nacht in kaltem Wasser einweichen.
- Bowlen oder andere Mischgetränke setzen und kühl stellen.
- Auch viele Salate können im Voraus vorbereitet werden, sodass sie vor dem Essen nur noch mit Sauce angemacht werden müssen. Oder noch besser: Salatsauce zur Selbstbedienung aufstellen. Diese können Sie ebenfalls am Vortag zubereiten und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Selbst der zarte grüne Salat kann gewaschen und im Plastiksack im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Am Grilltag

- Alles, was grilliert wird, aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das Grillgut auf Zimmertemperatur erwärmen kann.

1 Stunde vor Eintreffen der Gäste

- Grill aufstellen, mit Holzkohle füllen, alles Zubehör bereitlegen.
- Beilagen grillierbereit vorbereiten, wobei grosse Grilladen selbstverständlich der Garzeit entsprechend früher aufgesetzt werden müssen. Fleisch, Salate, Brote, Getränke, Gewürze, restliche Marinaden, bereitstellen, sodass man nur noch das Grillgut auf die Glut legen muss.

½ Stunde vor Eintreffen der Gäste

- Holzkohle entzünden
- Tisch decken
- Einen letzten Blick in den Spiegel und ein Lächeln verbreiten

Achtung, fertig, los... Das Grillfest kann beginnen!