

OLIVER QUAAS

DAS KLEINE
800 GRAD
GRILLBUCH

HEEL

INHALT

| | |
|---|----|
| Vorwort | 6 |
| Grillen mit Oberhitze, was bedeutet das? | 8 |
| Herkömmliches Grillen vs. Oberhitze | 9 |
| Welche Vorteile hat Oberhitze? | 10 |

TECHNIK UND ZUBEHÖR

| | |
|-------------------------------|----|
| Wie ist ein OHG aufgebaut? | 14 |
| Kaufkriterien beim OHG | 16 |
| Tipps und Tricks beim Grillen | 23 |
| Das perfekte Steak | 24 |

DER VERGLEICH

| | |
|-------------------------|----|
| 800 Grad Intergrill | 30 |
| Asado 800 Grad | 31 |
| Beef Box 2.0 (single) | 32 |
| Beef Box 2.0 (twin) | 33 |
| Beefer das Original | 34 |
| Beef Maker, Gourmetmaxx | 35 |
| Helios XL | 36 |
| Otto Wilde | 37 |
| Roast Kiste, BBQ Torro | 38 |
| Steak Machine | 39 |
| WeGrill (In and Out) | 40 |

REZEPTE

| | |
|--------------------------------|----|
| Bruschetta | 44 |
| Knoblauchbrot | 46 |
| Flammkuchen | 48 |
| Onglet mit Champignons | 50 |
| BLT Burger | 52 |
| Flanksteak Taccos | 54 |
| Philly Cheese Steak | 58 |
| Rinderfilet mit Nusskruste | 60 |
| Blätterteig mit Meeresfrüchten | 62 |
| Lachs | 64 |
| Backkartoffeln | 66 |
| Gegrillter Fetakäse | 68 |
| Pizza | 70 |
| Gegrillter Pfirsich | 72 |
| Crème brûlée | 74 |
| Die richtige Kerntemperatur | 76 |
| Danksagung | 80 |



STARTERS



SCHWEIN



RIND



FISCH



VEGETARISCH



DESSERT



COLLAR GRILL & BBQ BLOG
LIVING BBQ

LIEBE LESER,

mein Name ist Oliver Quaas, ich bin Griller aus Leidenschaft und das Gesicht von LivingBBQ.de, dem Grillblog der sich leckerem Essen, unkomplizierten Rezepten und schönen Fotos verschrieben hat. Als ich vor 10 Jahren anfang mich intensiver mit dem Grillthema auseinanderzusetzen, sah die Grilllandschaft noch erheblich karger aus. Es wurde auf Kohle bzw. Gas gegrillt und wer es brauchte, hatte ein Grillthermometer mit Funkübertragung – das war es im Wesentlichen.

Bis heute hat sich einiges getan, nicht nur im Hinblick auf das inzwischen unzählige Zubehör, sondern auch im Hinblick auf die Art des Grillens. Eine der Neuerungen der letzten 2 Jahre, war zweifelsohne der Hype um die Oberhitzegrills. Das Verlangen nach einem perfekten Steak war es wohl, welches die Tüftler vor Jahrzehnten in den USA und seit einiger Zeit auch in Deutschland dazu gebracht hat, die 800-Grad-Oberhitzegrills zu entwickeln. Was bisher nur in den Steakhäusern der USA zu finden war, gibt es inzwischen auch erschwinglich für den deutschen Heimgebrauch. Ein perfekt zubereitetes Steak benötigt in meinen Augen eine durchgehende Kruste und einen zartrosa, gleichmäßig gegarten Fleischkern. Und genau dafür wurde der Oberhitzegrill ursprünglich entwickelt. Selbstverständlich ist ein Steak nicht die einzige Speise, die auf einem solchen Gerät zubereitet werden kann – viele Grillbesitzer grillen inzwischen auch ganze Menüs damit. Der Markt der Oberhitzegrills ist gerade in den letzten zwei Jahren stark gewachsen und gefühlt kommt jede Woche ein neuer Hersteller hinzu.

Gerade hinsichtlich der deutschen Pioniere in Sachen Oberhitze, der Marke Beefer, setzen sich viele Hersteller zum Ziel, ein gleichermaßen gut funktionierendes Gerät für einen Bruchteil des Preises anzubieten. Die Auswüchse reichen inzwischen so weit, dass sogar in deutschen Discountern von Zeit zu Zeit Geräte zu einem Spottpreis angeboten werden und man sich die Frage stellt, wie ein so günstiger Preis überhaupt möglich gemacht werden kann? Wird hier mindere Qualität angeboten? Oder lässt sich der Preis ausschließlich über die Menge der Geräte darstellen? Fragen, die einem automatisch kommen, reicht die Preisspanne der Geräte doch inzwischen von 100,- € bis weit über 1.000,- €. Wenn Sie als Einsteiger in dieses Thema nun vor der großen Frage stehen, welches Gerät Sie kaufen sollen, wie ein Oberhitze überhaupt funktioniert, was es zu beachten gilt und nicht zuletzt, welche Gerichte, außer Steak, denn noch auf einem Oberhitzegrill zubereitet werden können, dann möchte ich Ihnen mit diesem Buch einen kleinen Einstieg in die Welt der 800-Grad-Oberhitzegrills, und somit den einen oder anderen Tipp für eine mögliche Kaufentscheidung mit auf den Weg geben. Dieses Buch soll natürlich keine ausführliche Beratung beim örtlichen Fachhändler im Grillfachgeschäft ersetzen, Sie aber durchaus in die Lage versetzen der Beratung zu folgen, bzw. sich im Vorfeld schon einmal mit dem Thema beschäftigen zu können.

Ich wünsche Ihnen viele schöne Stunden am Grill

Oliver Quaas