



Österreichischer Email Verband

Auch der Garten kann sich der Faszination des Emails nicht entziehen. Ob Holzkohlen-, Gas- oder Elektrogrill, die Kugel ist immer emailliert. Hitze-, Wetter-, Farbstabilität und Lebensmittelechtheit sind gefragt, Email erfüllt diese Anforderungen.

Eine häufige Frage zum Holzkohlegrill Ich glaube, dass Farbe auf der Deckelinnenseite meines Grills abblättert! Was kann ich tun?

Antwort

Keine Angst, es ist **keine Farbe**. Der Deckel eines Weber Grills ist nicht lackiert, sondern mit einer eingebrannten **Porzellanemailschiicht** überzogen, die nicht abblättern kann. Es kann aber passieren, dass sich bei intensiver Grillbenutzung auf der Innenseite des Deckels Fettdampf in einem ovalen Muster absetzt und allmählich durch die hohe Hitze karbonisiert. Mit der Zeit beginnt diese wie Farbe aussehende Ablagerung dann in außen glänzenden, innen stumpfen Flocken oder Splintern von der Deckelmitte nach außen abzublättern. Diese Ablagerungen sind ungiftig aber nicht sehr appetitlich und sollten regelmäßig entfernt werden.

Es geht ganz einfach: entfernen Sie alle losen Teile vor dem Grillen mit einer Messingbürste oder zerknüllter Alufolie. Zur Vermeidung dieser Ablagerungen wischen Sie einfach nach jedem Grillen den warmen, nicht mehr heißen Deckel innen mit Küchenkrepp oder einer milden Spülmittel- Wasserlösung ab.

Auch ein **Tatarenhut©** bringt Abwechslung in die Grillparty und ermöglicht auch in den Wintermonaten ein geselliges Grillerlebnis im Wohnzimmer. Die unermüdlich umherziehenden zentralasiatischen Reitervölker waren Meister der mobilen und einfachen Kochkunst. Viele führten einen Stahlblechkegel, besetzt mit spitzen Stahlzungen, mit sich. Dieser wurde bei Rastpausen über die Glut der Lagerfeuer gestülpt und so erhitzt. Auf die Stahlspitzen wurden dann die Fleischstücke gespießt und so durchgebraten. Der Kegel war an der Unterseite nach oben gebogen, wodurch eine Art Krempe entstand, in welcher sich aromatisches Fett und Knochenmark sammeln konnte. In diesem Sud wurden Beilagen und Gemüse gegart.

Die alte Art des „Mongolian Barbecue“ wurde nun in Form des bekannten Tatarenhutes © wiederbelebt

In vielen Restaurants längst als abwechslungsreiche und gesellige Art den Gast zu verwöhnen bekannt, findet der Tatarenhut© auch immer öfter Einzug in Privathaushalte.

Auch dort muss oft eine sehr unterschiedliche Gästeschar bewirtet werden. Jeder Gast kann sich sein eigenes Menü zusammenstellen. Ob nun Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse – auch Vegetarier und Veganer kommen nicht zu kurz. Ähnlich dem Fondue, aber weniger fettreich, steht jedenfalls die Geselligkeit in einer lustigen Runde im Vordergrund