

An die 250 Mal im Jahr agiert Andreas Rummel unterhaltsam an den heißen Kohlen. Im ZDF-Fernsehgarten stellte der amtierende Landes-Grillchampion und Europameister im Fischgrillen 2005 sogar einen bis heute unangefochtenen Weltrekord auf. Gemeinsam mit Helfern aus dem Publikum brutzelte er auf einer speziellen Installation den mit 42 Metern längsten Fleisch-Grillzopf der Welt. In seiner Show „Fire-Food-Fun“, die ihn seit einigen Jahren durch Europa und bis nach Südamerika führt, überrascht der Grillprofi die Gäste gern mit außergewöhnlichen Kreationen. Nicht nur Roster, Fleisch und Fisch kommen dabei als Zutaten zum Einsatz sondern auch Früchte, Gemüse, Eierspeisen und sogar Sauerkraut. „Es gibt kaum ein Lebensmittel, das sich nicht auf dem Grill veredeln lässt“, lautet das Credo des früheren Gastwirts.

Das wollten wir auf die Probe stellen und besuchten ihn in seinem Wohnort Neustadt im Harz. Als „exotische“ Zutat zum Grillvergnügen hatten wir ein Glas Rote Bete mitgebracht. Der 39-Jährige ließ sich davon nicht irritieren. Aus dem Stegreif improvisierte er mit dem, was sich sonst noch in der Küche fand, eine Grillparty, bei der unsere Rote Bete und auch Sauerkraut zum Einsatz kamen. Wir schauten Rummel dabei über die Schulter. „Ich habe für solche Fälle immer etwas Hack im Haus. Da das in Deutschland überall anders heißt, nenne ich es bei meinen Grillvorführungen einfach ungewürztes Schweinemus“, meint der Entertainer schmunzelnd. Die Masse füllt er in einen reißfesten Gefrierbeutel, verfeinert sie mit geriebenem Fetakäse, süßer Chilisoße, Senf, Knoblauch, Salz und Grillgewürz, drückt anschließend die Luft aus der Plastiktüte und knetet das Ganze or-

**1** Barbecue-Meister Andreas Rummel (Mitte) bei der improvisierten Grillparty mit „Vorgefundem“ aus dem Kühlschrank.

**2** Außergewöhnliche Gerichte auf dem Kugelgrill: Hackfleisch-Brezeln, verschiedene Wraps, Zwiebelschälchen mit Mett und Erdbeeren mit Marshmallows.

**3** Die Bastmasse für viele leckere Grillgerichte wird in einem Gefrierbeutel gründlich durchgemischt. Die Hände bleiben dabei sauber, und der Beutel dient später mit einer abgeschnittenen Ecke als Hackfleisch-Spritze.



## Grilltricks vom Champion

Wie in der Küche ist auch beim Brutzelspaß im Freien zunehmend Abwechslung gefragt. Barbecue-Experte Andreas Rummel stammt zwar wie Deutschlands beliebteste Bratwurst aus Thüringen, beim Rösten über der Kohle geht es für ihn jedoch nicht nur um die Wurst. Exklusiv für die Leser der BauernZeitung verrät er Tipps und Rezepte.



dentlich durch. „Diese Basismischung verwende ich bei vielen Gerichten“, meint der Gastgeber und füllt sie zum Auftakt in die ausgelösten Schichten einer halbierten großen Zwiebel. Als Dosiserhilfe dient dabei die Plastiktüte, an der eine Ecke abgeschnitten wurde.

Während die gefüllten Zwiebelhäuschen an Holzspießen auf dem Kugelgrill brutzeln, hat Andreas Rummel noch ein paar Tipps in Sachen Brennstoff parat. „Gute Grillkohle wird im Retortenverfahren aus Buchenholz hergestellt“, weiß der Barbecue-Meister. Sie verbrenne mit einer gleichmäßigen hohen Temperatur und erzeuge – auch zur Freude des Nachbarn – kaum Rauch. Qualitätskohle erkenne man am hellen Klang und daran, dass alle Stücke im Sack etwa gleich groß sind. Generell sollte das Grillgut erst auf den Rost kommen, wenn die Kohle durchgebrannt und mit einer gleichmäßigen weißen Ascheschicht überzogen ist. Selbstverständlich dürfen zum Anzünden, schon wegen der damit verbundenen Unfallgefahr, keine Brandbeschleuniger wie Spiritus verwendet werden. „Ich lege nach dem ersten Durchgang zum Halten der Glut meist Eierbriketts aus gepresster Buchenholzkohle nach“, informiert Rummel. Das Bespritzen mit Bier betrachtet er übrigens als eine der Todsünden beim Grillen. Der erhitzte Gerstensaft verändere die Eiweißstruktur und verfälsche dadurch den Geschmack. Bei einem zweckmäßigen Grill tropfe das Fett sodass nicht auf die Glut. So müsse auch kein Fettbrand gelöscht werden.

Die mundgerechte Vorspeise ist inzwischen fertig. Die Zwiebel hat durch die starke Hitze einen leicht süßlichen Geschmack bekommen und bildet so einen Kontrast zum herzhaften Mett – lecker. Als Nächstes steht ein gefüllter Tortillawrap auf dem Speiseplan, bei dem auch unser Mitbringsel Verwendung finden soll. Andreas Rummel bestreicht eine Hälfte der Maisfladen mit Gorgonzola-Creme und presst darauf eine Rolle aus der Mettspritze. An beide Seiten der Hackfleischmasse kommen gehackte Zwiebeln, frische Basilikumblätter und in Streifen geschnittene, mit Küchenpapier abgetupfte Rote Bete. Vor dem Zusammenrollen und Fixieren mit einem Holzstah wird darauf noch eine dünne Scheibe Schinkenspeck gelegt. „Damit der Wrap nicht aufgeht, sollte er beim Grillen auf der Naht liegen“, rät der Gastgeber. Auch dieser Snack ist mit seiner Mischung aus einem Hauch Süße und dem deftig scharfen Aroma

ein echter Gaumenkitzel. Als Variante bestreicht Rummel einen Tortilla mit Senf und bettet die Hackfleischrolle in Sauerkraut. Das Grill-Ergebnis ist etwas für jene, die es gern ein wenig sauer mögen. Einfach mal probieren.

Zwischendurch verrät der Experte, wie man Fisch seine besten Grillseiten abgewinnt. Bei festem Fleisch seien angefeuchtete Holzspieße gut geeignet, etwa für Lachs, den man in Würfel schneidet und mit Garnelen kombiniert. Bei weichen Forellen empfehle sich eine Fischgrillhilfe oder Alufolie. Dafür werde ein zirka 50 cm langes Stück Alufolie locker zusammengerollt. Von oben drückt man der Länge nach eine Vertiefung herein, füllt die Rinne mit Gewürzen und Weißwein und legt darauf den Fisch. „So wird er von unten gegart und gewürzt“, rät der Europameister im Fischgrillen. Wer Forellen lieber in Alufolie einwickle, solle darauf achten, dass die matte Seite außen ist. Dann werde weniger Hitze reflektiert. Nach zehn bis zwölf Minuten sei der Fisch durch und zugleich noch saftig.

Als Nachtisch bei unserem Überraschungsbesuch gibt es Erdbeeren mit Zuckerkruste. Natürlich auch vom Grill. Dazu werden Marshmallows – diese amerikanische Schaumzucker-Spezialität gibt es fertig im Supermarkt – mit einer großen Erdbeere aufgespießt. Durch die Hitze werden die fluffigen Röllchen über der Frucht weich.

„Nun ist noch etwas Mett übrig. Da hätte ich eine Idee“, sagt der Grill-Experte und greift nach einer Tüte Salzbrezeln. In die Zwischenräume des Gebäcks presst er das Hackfleisch, schiebt es auf Spieße und hängt diese zwischen eine u-förmig gefaltete Alu-Grillpfanne. Der improvisierte Snack aus würzigem Hackfleisch und knackigen Brezeln erweist sich als eine sehr herzhaft-leckere Kombination.

Woher diese Ideen kommen? „Ein Teil meiner Grillshow besteht darin, dass ich den Gästen Geld gebe, damit sie im Laden um die Ecke irgendwas kaufen, von dem sie denken, dass man es nicht grillen kann“, erzählt der Entertainer. „Ich bin dann gezwungen, mir was einfallen zu lassen. So entstehen oft die besten Rezepte.“ Zum Abschied interessiert uns dann doch noch eine Frage: Worauf hat ein Barbecue-Meister Appetit, wenn es keine Leckereien vom Grill gibt? Andreas Rummel überlegt eine Weile. Dann sagt er: „Auf den Linseneintopf von meiner Mutter, wenn er über Nacht gestanden hat und dann aufgewärmt wird.“ WOLFGANG RUDOLPH

## Tipps für den Grillkauf

### Die richtigen Fragen stellen:

- **Gesundheit:** Kann ich mit diesem Grill ohne Fettbrand grillen, ist also indirektes Grillen möglich?
- **Arbeitshöhe:** Muss ich mich bücken, um den Grill zu erreichen?
- **Standfestigkeit:** Fällt er gleich um, wenn ich im Eifer des Gefechtes daran stoße?
- **Reinigung:** Emaillierte Grills sind leichter zu reinigen als Edelstahl.
- **Verarbeitung/Transport:** Hat der Grill Räder? Sind die Beine und die Aufhängung stabil? Hat der Grill Ablageflächen?
- **Geschlossenes System:** Hat der Grill einen Deckel und ein Thermometer zur Überwachung der Innentemperatur?

### Beim Gasgrill

**Fett:** Wo tropft das Fett hin – in die Flamme, auf Keramik oder auf Lavasteine, die früher oder später gereinigt oder ausgetauscht werden müssen? Oder hat der Grill eine Fettaufschale, sodass das Fett sauber entsorgt werden kann?

**Vielseitigkeit:** Auf vielen Grills kann man nicht nur grillen, sondern auch braten, backen und räuchern. Bietet der Hersteller entsprechendes Zubehör wie Pfanne, Wok, Gussplatte, Pizzastein, Räucherbox an?

**Temperaturregelung:** Bei besseren Geräten umfasst die Temperaturspanne 70 °C (fürs Niedertemperaturgaren) bis 350 °C (für Pizza).

### Beim Holzkohlegrill

**Fett:** Ist Platz für eine Wasserschale vorhanden, die das Fett auffängt?

**Aschekasten:** Ist ein geschlossener Aschekasten vorhanden, sodass keine Flugasche entstehen kann?

**Luftzufuhr:** Sind Luftregler zur Temperatureinstellung vorhanden?

## Rezepte von Andreas Rummel

### Basismischung für Mett

**Zutaten:** 500 g Mett, eine kleine Knoblauchzehe, 1/2 TL Salz, 1 EL

Grillgewürz, 50 g Fetakäse, 1 TL Senf, 3 EL süße Chilisauce

**Zubereitung:** Das Mett in einen stabilen Gefrierbeutel füllen. Den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und dann zusammen mit dem Salz zu einer Paste zerdrücken. Die Paste in die Tüte geben. Den Fetakäse dazureiben. Kneten, bis sich die Zutaten vermengt haben. Nun eine Ecke der Tüte abschneiden und als Spritze verwenden.

### Tortillawraps mit Lachs, Spinat und Gorgonzola

**Zutaten für 8 Wraps:** 8 Tortillawraps, 150 g Gorgonzola, 2 EL Crème fraiche, 1 TL Worcestersauce, 250 Räucherfisch, Blattspinat

**Zubereitung:** Gorgonzola, Crème fraiche und Worcestersauce pürieren und die Wraps damit gleichmäßig bis zur Hälfte bestreichen. Die Fläche mit Spinat auslegen und anschließend mit den Lachsscheiben belegen. Den Wrap dann vorsichtig rollen und an den Enden mit Zahnstochern fixieren. Die Wraps acht bis zehn Minuten indirekt grillen.

### Gefüllte Hähnchenbrustfilets

**Zutaten für 4 Portionen:** 4 Hähnchenbrustfilets, Trüffelbutter, Lauchzwiebeln, Grillgewürz, 12 Streifen Frühstücksspeck, 1 rote Chilischote

**Zubereitung:** Die Filets schmetterlingsförmig aufschneiden und mit dem Grillgewürz bestreuen. Die Filets gleichmäßig mit Trüffelbutter bestreichen. Die Chilischote in Streifen schneiden. Eine Stange Lauchzwiebeln und zwei Chilistreifen in die Filets legen. Jetzt zusammenklappen und fest in den Speck einwickeln. 20 min indirekt grillen, bis der Speck knusprig ist.

### Erdbeer-Marshmallow-Biskuits

**Zutaten:** Kleine Biskuitböden, Erdbeeren, kleine Marshmallows, Minze, Brausepulver

**Zubereitung:** Die Erdbeeren vierteln und mit der klein geschnittenen Minze auf den Biskuits verteilen. Dann einige Marshmallows darübergeben und dazwischenstecken. Etwa fünf Minuten indirekt grillen, bis die Marshmallows zwischen den Erdbeeren geschmolzen sind. Zum Abschluss eine Prise Brausepulver drübergeben.