

Outdoor Grillen: Tipps, Tricks & Rezepte

Grillen am Lagerfeuer ist mehr als nur Kochen – es ist ein Erlebnis. Egal ob beim Camping, im Garten oder am Strand: Mit den richtigen Tipps, Tricks und Rezepten wird jede Outdoor-Session zu einem kulinarischen Highlight.

Tipps & Tricks für perfektes Outdoor-Grillen

- Holz richtig auswählen – Buche oder Eiche brennen heiß und lang.
- Grillrost vorheizen – So klebt weniger fest.
- Alufolie für empfindliche Lebensmittel – Ideal für Fisch oder Gemüse.
- Glut statt Flamme – Für gleichmäßige Hitze und perfekten Gargrad.
- Reinigung leicht gemacht – Nach dem Grillen Rost abbürsten, noch warm.

Schnelle Outdoor-Rezepte

- Feuerkartoffeln: Kartoffeln halbieren, mit Kräuterbutter einstreichen, in Alufolie wickeln, 20–30 Minuten in die Glut legen.
- Stockbrot: Einfachen Hefeteig um einen Stock wickeln, goldbraun über der Glut backen.
- Grill-Gemüsepakete: Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Feta in Alufolie mit Olivenöl und Kräutern garen.
- Marinierte Hähnchenspieße: In Olivenöl, Knoblauch und Kräutern einlegen, dann grillen.

Checkliste für dein Outdoor-Grillabenteuer

- Grill oder Feuerstelle
- Passendes Holz oder Holzkohle
- Grillwerkzeug & Handschuhe
- Frische Zutaten & Marinaden
- Alufolie & Grillrost
- Müllbeutel für sauberes Aufräumen