# Warum Gasgrills voll im Trend sind

Ob Steaks, Burger, Fisch oder doch lieber Zucchini und Aubergine, mit einem Gasgrill gelingen viele Spezialitäten. Die mit Gas betriebenen Grillgeräte werden aufgrund ihren kurzen Aufheizzeit und der komfortablen Bedienung immer häufiger eingesetzt. Auch wenn viele Grillfans immer noch wegen des typischen Rauchgeschmacks zweifeln, liegen die Vorteile eines Gasgrills klar auf der Hand. Nach dem Aufdrehen der Gasflasche, startet man den Grill per Zündung und kann dabei seine Gäste unterhalten. Die zunächst etwas teurere Anschaffung zahlt sich über Jahre hinweg aus.

## Schnelle und präzise Hitze mit einem Gasgrill

Während man bei einem Holzkohlegrill mindestens eine halbe Stunde bis Stunde warten muss, kann man bei einem Gasgrill das Grillgut bereits nach einigen Minuten auflegen. Für gewöhnlich heizen sich die meisten Gasgrills innerhalb von 10 bis 15 Minuten auf über 200 Grad Celsius auf. Grillanzünder und Ventilatoren sind dabei vollkommen überflüssig. Los geht es einfach per Knopfdruck.

Doch nicht nur beim Starten genießt man die Vorzüge eines Gasgrills. Auch was die Temperaturregulierung anbelangt, liegen die Geräte ganz vor. Oftmals verfügen sie über mehrere Brenner, die punktgenau eingestellt werden können. So schafft man auch mehrere Hitzezonen, die vor allem beim indirekten Grillen von Nöten sind.

## Auf das Holzaroma muss nicht verzichtet werden

Auch wenn das fehlende Holzaroma immer noch als größtes Gegenargument bei einem Gasgrill gilt, gibt es auch hier für eine Lösung. Experten sind sich sowieso einig, dass das Aroma fast nicht zu schmecken sei. Wer bei seinem Gasgrill trotzdem nicht auf den typische Räuchergeschmack verzichten möchte, kann mit Holzchips nachhelfen.

Im Fachhandel werden diese sogenannten Wood Chips in vielen verschiedenen Aromen angeboten. Für den Einsatz wird noch eine Smoke-Box benötigt, in welche die Holzchips eingefüllt werden. Diese feuerfeste Box ist mit Löchern versehen, durch die der Rauch abziehen und das Grillfleisch mit seinem holzigen Aroma versehen kann. Einige Gasgrills der Oberkategorie haben bereits von Werk aus eine Räucherbox integriert.

## Gesundes Grillen mit einem Gasgrill

Das [Grillen mit einem Gasgrill](https://www.grillmensch.de/gasgrill-test/) ist nicht nur bequem, sondern gilt auch noch als besonders gesund. Die in den Grills verbauten Grillroste sind so gefertigt, dass kein Fett in die Flammen gelangen kann, wie es bei einem Holzkohlegrill der Fall ist. Wenn Fleischsaft oder Marinade in die Glut tropft, können polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe entstehen, die wie man stark vermutet, krebserregend sein können. Beim Aufsteigen des Rauchs, würde das Grillgut mit den gesundheitsschädlichen Stoffen umströmt werden. Bei einem Gasgrill ist dies aufgrund der vorher genannten Bauweise vollkommen ausgeschlossen.

## Reinigung leicht gemacht

Egal wann man es macht, es muss gemacht werden, das Reinigen des Grills. Im Falle eines Gasgrills ist dies aber nur halb so wild. Der Grillrost des Gasgrills lässt sich besonders einfach reinigen. Dazu schließt man einfach den Deckel und brennt ihr bei höchster Stufe aus. Fett und Speisereste verkohlen so einfach. Dieser Vorgang nimmt etwa 15 bis 30 Minuten in Anspruch. Übrige Rückstände entfernt man einfach mit einer Grillbürste.

Je nach Einsatzhäufigkeit müssen aber auch der Grillinnenraum, sowie die Brenner gesäubert werden. Dazu sollte der Gasgrill aber vollständig ausgekühlt sein. Zunächst muss man die einzelnen Bestandteile aus dem Inneren des Grills entfernen. Grobe Verschmutzungen werden dann mit einer Holzspachtel entfernt. Für die restliche Reinigung helfen spezielle Grillreiniger die man einige Minuten einwirken lässt. Als Alternative kann auch Backofenspray verwendet werden. Anschließend wischt man den Gasgrill gründlich aus und spült klares Wasser nach.

Um das Gehäuse eines Gasgrills zu säubern, können Edelstahl- oder Glasreiniger verwendet werden. Diese eignen sich um Verschmutzungen und Fette von der Oberfläche zu lösen. Auch gewöhnliches Spülmittel hilft, um Rückstände anzulösen.

## Sicherheit beim Gasgrill

Trotz der vielen Vorteile eines Gasgrills, sind vor allem Grillanfänger oftmals besorgt um diese Grillmethode. Im Grunde genommen sind Gasgrills als sehr sicher zu bezeichnen, wenn man einige Regeln einhält. So sollten beispielsweise die Gasschläuche regelmäßig geprüft und im Zweifelsfall ausgetauscht werden.

Empfehlenswert ist ebenfalls eine Schlauchbruchsicherung und ein Druckregler mit welchem man die ausströmende Gasmenge regulieren ein. Der zusätzliche Druckregler hilft im Notfall, falls der originale defekte ist und sich nicht schließen lässt. Die Schlauchbruchsicherung verhindert, dass bei einem Leck im Schlauch Gas unkontrolliert ausströmen kann.

Fettbrände werden häufig unterschätzt und können selbst erfahrenen Grillfans passieren. So sollte man es vermeiden Grillgut in Saucen zu ertränken und diese anschließend zu grillen. Eine gelegentliche Reinigung der Fettwanne beugt ebenfalls gegen Fettbrände vor. Im Optimalfall hat man immer einen Feuerlöscher der Brandklasse F neben dem Grill stehen. So kann im schlimmsten Fall schnell agieren.