

# KÄSE GRILLEN

Käse auf dem Grill: eine Bereicherung!



## Käse grillen

Grillkäse schmilzt im Mund, nicht auf dem Rost. Grillkäse ist eine vegetarische Alternative zu Fleisch und Würstchen. Während herkömmliche Käsesorten beim Grillen oder Braten sofort zerfließen, behält spezieller Grillkäse seine Form auch bei höheren Temperaturen.

### Käse direkt Grillen

**Halloumi** (=aus Zypern) bzw **Grillkäse** besteht entweder aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch oder einer Mischung aus verschiedenen Milchsorten. Mit etwas Öl eingepinselt direkt auf dem Rost oder in eine Grillschale von jeder Seite ca. 2-5 Minuten grillen. Ungewürzten Halloumi vorher mit Salz, Pfeffer, Öl, Petersilie, Thymian, Basilikum, Kräutern der Provence, Chiliflocken usw. marinieren.

Wir empfehlen Grillspieße abwechselnd mit Käse und Gemüse wie Zwiebeln, Paprika und Auberginen zu stecken.

**Feta** (=griechischer Schafskäse), **Hirtenkäse** und **Balkankäse** haben einen relativ hohen Schmelzpunkt und zerlaufen nicht gleich auf dem Grill. Da sie leicht krümeln und keine so feste Struktur wie der Halloumi haben, grillt man sie besser in einer Grillschale oder verpackt sie mit Knoblauch und Zwiebeln in Weinblätter. Nach 15 - 20 Minuten sind diese Käsesorten schön cremig und servierbereit.

Käse sollte vor dem Grillen Zimmertemperatur haben, sonst ist die Unterseite schon schwarz, während der Käse innen noch kalt ist.

Gegrillten oder geschmolzenen Käse sollte man heiß essen. Sobald der Grillkäse abkühlt, wird er zäh und und verliert an Geschmack.

### Überbacken

Viele Käsesorten lassen sich nicht direkt auf den Grill legen, da sie rasch schmelzen. Probieren Sie alternativ, Burgerfleisch, Gemüse oder Grillkartoffeln mit Käse zu überbacken. In jedem Fall den Käse erst zum Schluss zugeben, wenn das Grillgut fast fertig ist, damit er nicht zu stark zerläuft. Wenn der Käse zum Überbacken auf dem Grill genutzt wird, dann reichen die Gewürze des Grillguts aus.

**Mozzarella, Scarmoza, Burrata** und **Provolone** sind zum Überbacken von Kartoffeln und Gemüse hervorragend geeignet.

**Gorgonzola** harmoniert mit Fleisch und Pasta und entwickelt einen unnachahmlichen Geschmack beim Überbacken. Auch für Saucen und Dips zum Grillen ist der Schimmelkäse ideal.

**Appenzeller, Edamer oder Gouda** eignen sich durch ihren zarten Schmelz wunderbar zum Überbacken ebenso wie **Emmentaler, Cheddar, Bergkäse** und **Gruyère**. Mittelalte Käse schmelzen langsam, zerfließen aber nicht gleich. Bei 180°C verteilt sich der Käse schön fließend über Fleisch, Fisch oder Gemüse, bei 200°C wird er goldbraun und knusprig.

### Käse auf dem Grill mal anders

- Obst mit **Weichkäse** gratinieren und im Päckchen grillen,

- Zucchini, Champignons, Paprika, Kohlrabi oder Aubergine mit **Schafskäse** füllen

- **Ziegenkäserolle** mit Frühstücksspeck- oder Zucchinistreifen umwickeln.

- **Brie** und **Camembert** eignen sich für Ofenkäsegerichte – auch das geht auf dem Grill.

- **Parmesan-Chips**: 1 EL geriebenen Parmesan auf eine mit Öl bepinselten Platte geben und bei geschlossenem Deckel bei 160°C ca. 7-10 Minuten grillen bis die kleinen Käsehäufchen zerlaufen und sich goldbraun verfärbt haben.

### Tipps zum Grillen

- Pfännchen beim Grillen zudecken, sodass ein kleiner Garraum entsteht.

- Grillschalen oder Grillpfännchen aus Aluminium, Gusseisen, Keramik oder Emaille sind perfekt für Käse geeignet, der nicht direkt auf den Rost gelegt werden sollen. Probieren Sie doch auch mal Tapas-Schalen aus glasiertem Ton.

- Alternativ kann Käse in Kohl- oder Weinblätter, gewickelt und verschnürt werden.



Unser Gütesiegel für hand-  
werklich und traditionell  
hergestellten Hofkäse

Haben Sie Interesse an weiteren Informationen zum Thema Hofkäse?  
Dann besuchen Sie uns doch online auf [www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de) oder [www.facebook.com/hofkaese](https://www.facebook.com/hofkaese)

[www.hofkaese.de](http://www.hofkaese.de)