

**Warum eigentlich indirektes Grillen?** Beim gewöhnlichen, direkten Grillen tropfen Fett, Fleischsaft, Marinaden usw. mehr oder weniger heftig in die Holzkohleglut. Dadurch kommt es zur lästigen Rauchentwicklung und sogar Feuer kann entstehen. All das belästigt den Gastgeber, seine Gäste und vor allem die Nachbarschaft. Seien wir ehrlich, könnte man das verhindern oder auf ein erträgliches Maß reduzieren es würde noch viel öfter gegrillt. Ist Grillen doch eine der ältesten, gesündesten und schmackhaftesten Speisezubereitung überhaupt. Grillen bringt Spaß und fördert die Geselligkeit, mehr als vieles andere.

**Wo soll das Fett usw. beim Grillen aber hin?** Für das einzigartige, kompatible Grillsystem von THÜROS ist das alles kein Problem. THÜROS bietet gleich drei praktikable Lösungen an:

**1.** Für alle THÜROS Grills gibt es eine Wasserschale aus Edelstahl (**WS...E**), die mittig oder seitlich in die Holzkohlenschale oder in den Grillkopf gestellt werden kann. Links und oder rechts die Holzkohle einfüllen und das Grillgut direkt über die wassergefüllte Wasserschale (**WS...E**) legen. So tropfen Fette, überschüssige Marinaden usw. in die Wasserschale. Dies alles funktioniert am besten mit der sogenannten Barbecuegrillmethode unter unseren Barbecuehauben (**BRH...**), die man zu jedem THÜROS-Kaminzuggrill als Zubehör kaufen kann. Mit der **Barbecuehaube** erreicht man den sogenannten Backofeneffekt, der das Grillgut rundherum gleichmäßig u. schonend gart u. bräunt.

**hier THÜROS II mit entsprechenden Zubehör**



gesundes indirektes Grillen über der Wasserschale-WS4260E im Grillkopf mit seitlichem Kohlebett ...



... über der WS4260E gefüllte Champignons unter der Barbecuehaube-BRH4060 gegrillt

**2.** Die nächste Variante zum indirekten Grillen mit dem Kohleschacht für Seitenhitze (**KSCH...**) dazu die Fettauffangschale (**FS...E**) (immer mit Wasser füllen) und je nach Grillgut diverse Spießgarnituren (**S ...**), eine Grilltrommel (**GT ...E**) oder einen Fleischkorb (**FK...E**), die alle mit einem Grillmotor (**M...**) angetrieben werden. Mit diesem Zubehör kann jetzt auch sehr fettes gegrillt werden, ohne dass irgendetwas in die Glut tropfen. Siehe Bild unten - THÜROS Toronto beim „Entengrillen“. Gibt es etwas fetteres als eine Ente? Grillt man so eine Ente, Rollbraten usw., dann hat man kein Problem mit Feuer, Rauch und polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe, da diese gar nicht erst entstehen können. Grillen ist dann eine absolut saubere und gesunde Sache. Und mit dieser Ausstattung kann man gleichzeitig mit Seiten und Unterhitze arbeiten. Das Grillgut wird einmalig knusprig und schmeckt einzigartig. Übrigens fürs Auge ist es auch was und der Grillmeister braucht ab und an nur schauen, dass alles läuft, genug Glut vorhanden ist und die Wasserschale ausreichend Wasser hat.

**hier THÜROS II und THÜROS Toronto mit dem entsprechenden Zubehör**



Rollbraten am Spieß-S4060EFK, mit Aufsatz-Windsansteckblech- A4060E, Kohleschacht für Seitenhitze-KSCH4060 und Fettauffangschale-FS4060E



Ente am Spieß, mit Aufsatz-Windsansteckblech-A4242E, Kohleschacht für Seitenhitze-KSCH4242, Spieß mit 2 Fleischklammern S4242EFK und Fettauffangschale



fahrbare Grillstation THÜROS II -  
EGST 4060 F - Schaschlik am Spieß, mit  
Aufsatz-Windsansteckblech- A 4060 E,  
Kohleschacht für Seitenhitze - KSCH 4060  
Spieß S 4060 EFH - mit zwei Fleischhalter  
FH 4060 E und Fettauffangschale



THÜROS II – K 4060 EF Fleischstücke im  
Fleischkorb - FK 4060 E, mit Aufsatz-  
Windsansteckblech - A 4060 E ,  
Kohleschacht für Seitenhitze - KSCH 4060  
und Fettauffangschale – FS 4060 E

**3.** Jetzt noch eine bemerkenswerte Methode des indirekten Barbecuegrillens mit dem THÜROS-Grillsystem. Man nehme den neuen **Barbecue- u. Räucheraufsatz**, der jetzt serienmäßig mit einer speziellen Wasser- o. Fettauffangschale ausgestattet ist. Ein neues Universalthermometer (bis 260° C) mit allen in Frage kommenden Temperaturbereichen: fürs Räuchern (20° – 90° C), fürs Barbecuegrillen (90° -160° C) und Grillen (160° – 260° C). Mit diesem Barbecue- u. Räucheraufsatz kann man auf gleich auf vier Etagen indirekt grillen, backen und räuchern. Alles Fett usw. tropft unten in die mit Wasser gefüllte Auffangschale, die direkt über der Holzkohle positioniert wird! Beim Barbecuegrillen, mit dem Barbecueaufsatz, braucht man wesentlich weniger Holzkohle als beim direkten Grillen. So kann sich jeder eine hochwertige Holzkohle leisten. Die Anschaffung des Zubehörs amortisiert schnell, denn man braucht auch weniger Holzkohle und die Lebensdauer aller Zubehörteile ist bei guter Pflege schier unbegrenzt. Man kauft das Zubehör eigentlich nur einmal!



Verschiedenes gleichzeitig auf mehreren  
Etagen Barbecue gegrillt oder gebacken im  
Barbecue- und Räucheraufsatz – RA 4242 E  
und der Barbecuehaube-BRH4242  
dient hier als obere Abdeckung des Aufsatzes  
hier mit dem THÜROS Toronto



Spareribs im Barbecue- und  
Räucheraufsatz-RA4060E auf drei Etagen  
indirekt Barbecue gegrillt- hier mit dem  
THÜROS II

Indirektes – u. Barbecue-Grillen mit THÜROS - ohne Fett usw. in der Glut und ohne Rauch -  
gesünder und sauberer geht's nicht und vor allem kein Ärger mehr mit dem lieben Nachbarn!