Grillspieß

Beschreibung

Grillspieße werden in der Küche dazu benutzt, um vorgeschnittenes oder weiches Gargut durch das Aufstecken auf einen Spieß besser handhaben zu können.
Grillspieße werden im Handel als Holz- oder Metallspieße angeboten. Bei der Verwendung von Holzspießen sollten Sie diese vor der Verwendung 30 Minuten in Wasser einweichen, um zu verhindern, dass die Spieße über dem Feuer schwarz werden und verkohlen. Nutzen Sie dagegen Spieße aus Metall, sollten diese zuvor mit Öl bestrichen werden, bevor das Gargut aufgesteckt wird. Das Gargut lässt sich dann leichter vom Spieß wieder abziehen.

Verwendung

In der indonesischen Küche werden Grillspieße gerne dazu genutzt, um mariniertes Fleisch aufzufädeln (Saté), oder für das Grillen von Garnelen. Beliebt ist in der türkischen Küche das Grillen von gewürztem Hackfleisch, welches um die Spieße geformt wird, oder es werden kleine Fleischkugeln geformt und aufgespießt (Şiş Kebap, Köfte). Schaschlikgerichte aller Art sind in den europäischen Küchen heute nicht mehr wegzudenken.



Türkische Grillspieße



Grillspieß aus Holz



Grillspieß aus Metall

© 2026 coquina.de