



# Praxistest Tischgrill Rommelsbacher BBQ 2003



Die Grillsaison ist in vollem Gange. Von Balkonen, Terrassen oder Gärten verströmt fast täglich ein toller Duft von gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse. Gas-, Kohle- oder Elektrogrill sind die gängigsten Varianten. Fristeten die per Strom betriebenen Grillgeräte vor Jahren noch ein Schattendasein und kamen nicht an die Leistungen der anderen heran, hat sich dies heutzutage geändert. Bestes Beispiel: Der Rommelsbacher BBQ 2003, den wir uns genauer angesehen haben.

Für viele ist die Elektrovariante eine echte Alternative zu Gas oder Holzkohle. Einmal, weil vielleicht nicht so viel Platz auf Balkon oder Terrasse vorhanden ist, zum anderen, weil es evtl. auch gar nicht erlaubt ist, auf dem Außensitz Gas oder Kohle zu benutzen. Dann

## Rommelsbacher BBQ 2003 Tischgrill (Herstellerangaben)

- » Tischgrill
- » geriffelte und glatte Fläche
- » stufenlose Temperaturregelung
- » Netzkabel: 1,30 Meter
- » Grillfläche: 50,5 x 25 cm
- » Turbozone
- » Fettauffangschale
- » Temperaturbereich: 90 - 235 °C
- » Aufheizzeit bis Maximaltemperatur (Stufe 4 ohne Turbo): 8:50 Minuten
- » Stromverbrauch (Max/Std): 0,7 kWh
- » Abmessungen: 64,5 x 29,5 x 15 cm



kommt ein Elektrogrill in die Auswahl. Tischgrills wie der Rommelsbacher BBQ 2003 bieten zudem den Vorteil, dass sie nicht nur im Freien, sondern auch am Tisch im Esszimmer genutzt werden können. Darüber hinaus ist die Elektrovariante eine saubere Alternative zu den anderen Heizarten und blitzschnell einsatzbereit.

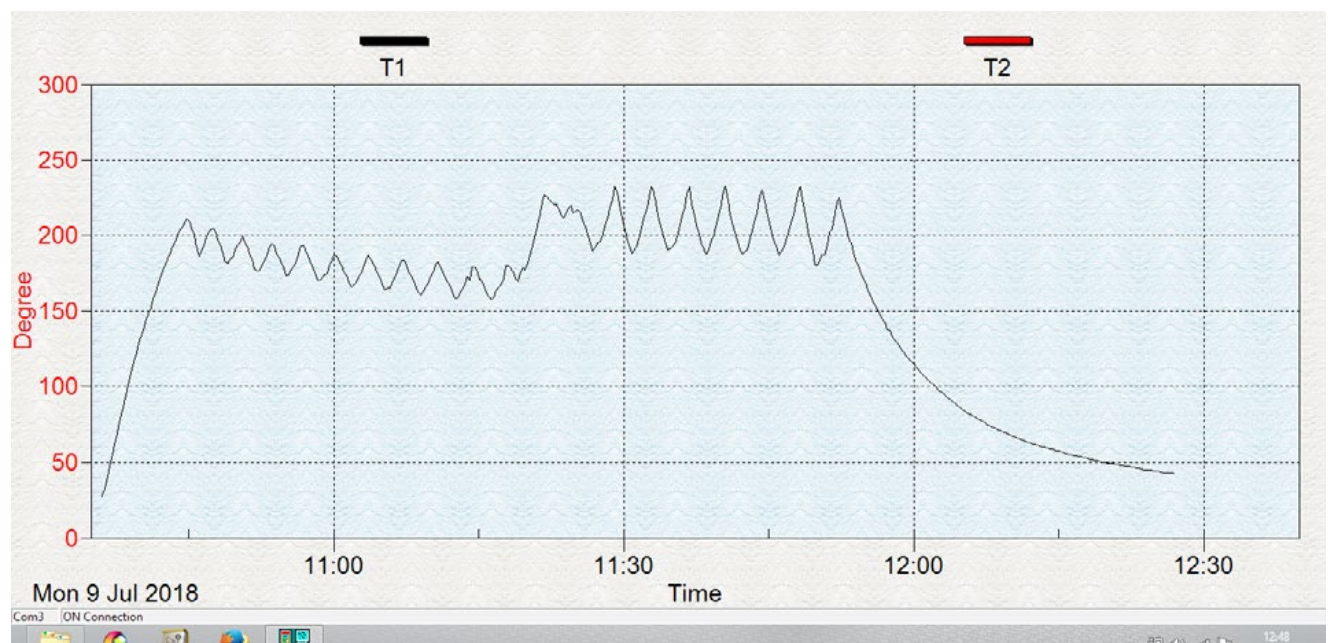
## Ausstattung und Bedienung

Der Rommelsbacher BBQ 2003 ist ein klassischer Tischgrill in länglicher Bauform mit einer Grillfläche von 50,5 x 25 cm. Die massive Grillplatte ist auf der einen Seite geriffelt, auf der anderen glatt. Die geriffelte Seite ist ideal für Fleisch geeignet, das die typischen Grillmuster bekommen soll. Die flache Teppanyaki-Fläche empfiehlt sich für Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Zusammenbau des BBQ 2003 klappt problemlos. Die Grillplatte wird auf die Basis aufgesetzt, wobei man darauf achten sollte, dass die Kontakte richtig einrasten. An der Vorderseite befindet sich eine kleine Fettauffangschale, die herausgenommen werden kann. So wird diese Zubereitungsmethode auch noch ganz nebenbei zur gesunden Sache, da überschüssiges Fett einfach nach unten abtropft. Zusätzlich befindet sich noch ein kleiner Windschutz im Lieferumfang.

Die Besonderheit des BBQ 2003 sind die zwei Heizungen, die direkt in die Grillplatte integriert ist. Eine davon heizt die gesamte Fläche und kann mit einem Drehregler an der Gerätefront auf die benötigte Temperatur stufenlos eingestellt werden. Dazu kommt eine zweite Heizung, die sich unter der geriffelten Fläche befindet. Rommelsbacher nennt dies Turbo-Zone und verspricht die hohen Temperaturen, die die schmackhaften Röstaromen aufs Fleisch zaubern. Auf zwei völlig getrennt regelbare Bereiche



**Der Rommelsbacher BBQ 2003 bietet eine geriffelte sowie eine Teppanyaki-Fläche. Ein Schaber zur Reinigung befindet sich im Lieferumfang**



**Die normale Stufe 4 pendelt sich zwischen 155 und 180 Grad ein, schaltet man Turbo hinzu gehts hoch bis 235°C**





verzichtet der BBQ 2003 - das ist in diesem Preissegment auch üblich.

Ganz nebenbei: Nach dem Grillen kann die Platte mit Hilfe von zwei Griffen an der Seite schnell zur Reinigung abgenommen werden. Die dreifache Antihafbeschichtung lässt so schnell nichts anbacken, man sollte sich aber auch vorsichtig behandeln und nicht mit metallischen Gegenständen bearbeiten. Ein Schaber zur leichten Reinigung gehört zum Lieferumfang. Darüber hinaus müssen wir ein Lob für die ausführliche und übersichtliche Anleitung zollen. Auch einige Beispiel-Rezepte hat Rommelsbacher dort mit aufgenommen.

## Praxis

In der praktischen Anwendung zeigt sich der BBQ 2003 als sehr guter Tischgrill. Die Temperaturen lassen sich mit dem Regler praxisgerecht zwischen 90 und 180 Grad stufenlos regeln. Durch die zusätzliche Turbo-Zone werden auf der geriffelten Seite bis zu 235 Grad erreicht - das zauberte schöne Grillstreifen und Röstaromen auf unser Steak. Die Regelung arbeitet schnell und präzise, so dass die Temperatur nicht mehr als 25 Grad schwankt. Das ist für einen Elektrogrill sehr gut. Sehr schön empfinden wir, dass die Kontrolllampe immer dann leuchtet, wenn die Heizung gerade heizt. So kann man kaltes Fleisch dann auflegen, wenn der Grill gerade nachheizt. Dies vermeidet einen zu starken Temperaturabfall durch zu viel kalte Lebensmittel. Generell sollte man aber dennoch nicht zu viel auf einmal darauflegen, sondern eher in kurzen Abständen.

## Fazit

Der Rommelsbacher BBQ 2003 ist ein tadellos verarbeiteter Tischgrill, der mit sehr guten Leistungen überzeugt. Der Temperaturbereich ist bis hinauf zu 235 Grad für einen Tischgrill ausgezeichnet, der Regelbereich ist praxisgerecht. Die Turbozone sorgt mit ihrer hohen Temperatur für schmackhafte Ergebnisse und ein tolles Grillmuster. Für 110 Euro ist der BBQ 2003 eine sehr gute Empfehlung.

Test-Redakteur: Stefan Witzel

### Rommelsbacher BBQ 2003

+ gleichmäßige Temperatur

+ praxisgerechter Regelbereich

+ Kontrollleuchte

+ Schaber und Windschutz im Lieferumfang

- keine zwei völlig unabhängigen Grillzonen



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

<b>Funktion</b>	<b>sehr gut</b>
<b>Bedienung</b>	<b>sehr gut</b>
<b>Ausstattung</b>	<b>gut - sehr gut</b>
<b>Verarbeitung</b>	<b>sehr gut</b>
<b>Preis</b>	<b>um 110 Euro</b>

Funktion 40% , Ausstattung 25%, Bedienung 25%,  
Verarbeitung 10%

Tischgrill  
Rommelsbacher BBQ 2003



**TECHNIK ZU HAUSE.de**  
Ausgabe 7/2018

## Testergebnis

**sehr gut** (1,1)

Oberklasse