

Grill-Garzeiten: Das perfekte Timing

Wer Fleisch grilliert, braucht vor allem ein gutes Zeitgefühl. Damit nichts anbrennt, finden Sie hier die wichtigsten Richtwerte.

	Garzeit in Min.	
Plätzli	beidseitig je	1-4
Steak	beidseitig je	3-6
Kotelett	beidseitig je	4-6
Hackplätzli	beidseitig je	6-8
Schweinsfilet		12
Kalbsfilet		20
Kalbsbratwurst		6-8
Schweinsbratwurst		10-12
Grosse Stücke, Braten		Kerntemperatur messen

FLEISCH		Garzeit in Min.	Kerntemperatur
Gemischt		10	
Lamm	Gigot am Stück ohne Bein	45-60	62 °C
	Rack	6-12	58 °C
Pferd	Filet, Rumpsteak, Entrecôte	5-10	55-58 °C
Rind	Hohrücken am Stück	50-80	58 °C
Kalb, Rind	Hohrückensteak	6-12	58-66 °C
Kalb	Kotelett am Stück	50-80	66 °C
Schwein	Kotelett, Halssteak	10-12	66 °C
	Braten, Hals ohne Schulter	90-120	75 °C

WÜRSTE			
Schwein/Rind	Cervelas	12	
Lamm/Rind	Merguez	10	
Schwein/Kalb	Bratwurst	10 bzw. 12	

GEFLÜGEL			
Poulet	Unterschenkel, Flügel	15	74 °C
	Oberschenkelsteak	16	74 °C
	Schenkel ganz	15-20	72 °C
	Poulet ganz	50-60	72 °C
Strauss	Filetsteak	12-15	58 °C

 Bei grosser Hitze braten

 Je nach Dicke oder Grösse

 Ein Drittel der Zeit auf der Hautseite grillieren

 Auf leicht eingeölter Grillschale/Aluschale, am Drehspieß oder im Grillkorb grillieren