

WARUM IST DIE GARZEIT BEIM STEAK NICHT WURSCHT?

Auf das Timing kommts an. Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte – abhängig von Sorte, Dicke und Grösse des Grillguts. Der Kerntemperaturwert liefert dir die optimale Temperatur im Fleisch und kann mittels Digitalthermometer überprüft werden.

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

(*) Je nach Dicke oder Grösse

- (1) Auf leicht eingeölter Grillschale/Aluschale grillieren
- (2) Bei grosser Hitze braten
- (3) 1/3 der Zeit auf der Hautseite grillieren
- (4) Auf der Grillschale oder im Grillkorb grillieren
- (5) Am Drehspieß oder im Grillkorb grillieren

		Garzeit in Min.	Kerntemperatur
Fleisch			
Gemischt	Fleischspießli	10	
Lamm	Gigot am Stück ohne Bein	45 – 60 (5*)	62 °C
	Racks	6 – 12	58 °C
Pferd	Filet, Rumpsteak*, Entrecote	5 – 10	55 – 58 °C
Rind	Hohrücken am Stück	50 – 80 (5*)	58 °C
Kalb, Rind	Hohrückensteak	6 – 12 (*)	58 – 66 °C
Kalb	Koteletts am Stück	50 – 80 (5*)	66 °C
Schwein	Koteletts, Halssteak	10 – 12	66 °C
	Braten, Hals ohne Schulter	90 – 120 (5*)	75 °C
Würste			
Schwein/Rind	Cervelas	12	
Lamm/Rind	Merguez	10 (2)	
Schwein/Kalb	Bratwurst	10 bzw. 12	
Geflügel			
Poulet	Unterschenkel, Flügel	15	74 °C
	Oberschenkelsteak	16	74 °C
	Schenkel ganz	15 – 20	72 °C
	Ganzes Poulet	50 – 60 (3)	72 °C
Strauss	Filetsteak	12 – 15 (*)	58 °C
Fisch			
Zander	Filet	8 (1)	62 °C
Seeteufel	Filet (ca. 300 g)	10 – 15 (1)	62 °C
	ganz, klein, ohne Haut gegrillt	8 – 10 (2)	62 °C
Lachsforelle	ganz (ca. 600 g)	16 – 18 (4*)	62 °C
Tuna	Tranche	4 (1)	62 °C
Crevetten	ohne Schale (mit Schale Zeit x 2)	6 – 8 (1)	62 °C

WAS HAT DEINE HAND MIT EINEM GRILLSTEAK GEMEINSAM?

*Per Fingerdruck, zuerst auf deinen Handballen und
anschliessend auf die Grillade, kannst du den Garzustand
ertasten. Wie dieser Kunstgriff genau funktioniert,
siehst du auf der folgenden Seite.*



«Rare-Griff»

Verbinde mit lockerem Griff Daumen und Zeigefinger derselben Hand. Drück mit dem Zeigefinger der anderen Hand auf den Handballen und danach auf die Grillade. Fühlen sich beide ähnlich weich an, ist die Grillade «rare» bzw. blutig.



«Medium-Griff»

Verbinde mit lockerem Griff Daumen und Mittelfinger derselben Hand. Drück mit dem Zeigefinger der anderen Hand auf den Handballen und danach auf die Grillade. Fühlen sich beide ähnlich weich an, ist die Grillade «medium» bzw. auf den Punkt gebraten.



«Well-Done-Griff»

Verbinde mit lockerem Griff Daumen und Ringfinger derselben Hand. Drück mit dem Zeigefinger der anderen Hand auf den Handballen und danach auf die Grillade. Fühlen sich beide ähnlich fest an, ist die Grillade «well done» bzw. durchgebraten.