

# GARZEITEN

Grillgut	Menge/Dicke	Garzeit	Direkt oder Indirekt
<b>RINDFLEISCH</b>			
Rinderlende, Rippe oder T-Bone-Steak	2,5 cm dick	10–12 Min.	D
	3 cm dick	12–14 Min.	D
	4 cm dick	8–10 Min. anbraten, dann 4–6 Min.	D I
	5 cm dick	8–10 Min. anbraten, dann 10–12 Min.	D I
Dickes Rumpsteak	450–900 g	12–15 Min.	D
Rinderbrust	2,25–2,75 kg	2 1/2–3 Std.	I
Rinderlende, ohne Knochen (Braten)	1,75–2,75 kg	1–1 1/2 Std.	I
Hamburger Fleischspieß	2 cm dick	8–10 Min.	D
Würfel	von 2,5–4 cm	7–8 Min.	D
Kalbskarrée	2,5 cm dick	6–8 Min.	D
<b>SCHWEINEFLEISCH</b>			
Rippe, Lende oder Schulterkotelett	2 cm dick	10–15 Min.	D
	3 cm dick	8 Min. anbraten, dann 6–10 Min.	D I
Lendenbraten	1,5–2,25 kg	1 1/4–1 3/4 Std.	I
Spareribs	1,5–1,75 kg	1 1/2–2 Std.	I
Lendenkotelett ohne Knochen	2 cm dick	10–12 Min.	D
Lendenstück (Schweinesteak)	350–450 g	25–30 Min.	I
Bratwurst		5–10 Min.	D
<b>LAMM</b>			
Rippe, Lende oder Lammkotelett	2,5 cm dick	8–10 Min.	D
Lammkeule	2,5 cm dick	10–12 Min.	D
Lammkarrée	675 g	25–35 Min.	D
Lammkeule, entbeint, gerollt	2,25–2,75 kg	2 1/2 Std.	I
<b>GEFLÜGEL</b>			
Hähnchen, ganz	1,5–2,25 kg	1–1 1/2 Std.	I
Hähnchenbrust, ohne Knochen	175 g	8–12 Min.	D
Hähnchenteile (Flügel oder Brust), mit Knochen	225 g	30–40 Min.	I
Hähnchenteile (Flügel oder Keule), mit Knochen	100–175 g	40–50 Min.	I
Hähnchen- oder Truthahnspieß	2,5 cm dick	6–8 Min.	D
Truthahn, ganz, ohne Füllung	4,5–5 kg	1 3/4–2 1/2 Std.	I
Truthahn, ganz, ohne Füllung	5,5–6,5 kg	2 1/4–3 Std.	I
Truthahn, ganz, ohne Füllung	6,75–7,5 kg	2 3/4–3 3/4 Std.	I
Putenbrustschnitzel	0,5–1 cm	4–6 Min.	D
Stubenküken, ganz	350–450 g	40–50 Min.	I
Ente, ganz	1,75–2,75 kg	1 1/2–2 Std.	I
Gans, ganz	4,5–6,5 kg	3 Std.	I
<b>FISCH</b>			
Fischfilet oder -steak	1,5 cm	3–5 Min.	D
Fischfilet oder -steak	2 cm	5–10 Min.	D
Fischfilet oder -steak	2,5 cm	10–12 Min.	D
Fischspieß	2,5 cm	8–10 Min.	D
Fisch, ganz	450 g	15–20 Min.	I
Fisch, ganz	450–900 g	20–30 Min.	I
Fisch, ganz	900 g–1,75 kg	30–45 Min.	I
<b>SCHALENTIERE</b>			
Garnelen mit Schale	mittel	4–5 Min.	D
Garnelen mit Schale	groß	5–6 Min.	D
Garnelen mit Schale	extragroß	6–8 Min.	D
Garnelen ohne Schale etwa 1–2 Min. weniger als oben angegeben			
Kammuscheln		3–6 Min.	D
Miesmuscheln		5–6 Min.	D
Austern		3–5 Min.	D
Hummerschwänze		7–11 Min.	D

→ Tipp des Kochs:  
Rechnen Sie als allgemeine Richtlinie 11–13 Minuten je 450 g.

→ Tipp des Kochs:  
Werfen Sie immer alle Miesmuscheln oder Muscheln fort, die sich nicht öffnen.