

Grilladen

Nicht alle Fleisch-, Geflügel- und Fischstücke eignen sich gleichermaßen zum Grillieren. Hier eine Liste bewährter guter Grilladen. Hinter jedem Stück ist eine Grill-Richtzeit (in Minuten) angegeben.

Richtzeiten

Grilladen	Holzkohlen grill Richtzeit (in Minuten)	Gas grill Richtzeit (in Minuten)
-----------	--	-------------------------------------

Schwein

Schnitzel und Steaks, nicht zu dünn geschnitten	5 - 9	3 - 7
Koteletts	10	5
Spareribs	25 - 30	20 - 25
Braten, Hals- oder Nierstück, 1 kg	90 - 120	60 - 70

Kalb

Steaks, nicht zu dünn geschnitten	5 - 9	3 - 7
Koteletts	10 - 12	8 - 10
Braten, 1 kg	90 - 120	60 - 70

Rind

Sirloin-Steak, T-Bone-Steak	10 - 12	9 - 10
Entrecôte	5 - 9	3 - 7
Hohrückenbraten, Roastbeef	30 - 40	20 - 30

Lamm

Koteletts, Nierstück-Steak, Chops	5 - 8	4 - 6
Gigot-Steaks	12 - 15	10 - 12
ganzes Gigot, Braten	90 - 100	50 - 60

Geflügel

Pouletschenkel	10	9
Pouletbrüstchen	8 - 10	8 - 10
Poulet-, Trutenschnitzel	10 - 12	5 - 6
Coquelets (Mistkratzerli)	30	25
ganzes Poulet vom Spiess	60 - 80	50 - 60

Fische & Meeresfrüchte

ganze Fische	15	10 - 15
Fischfilets und Tranchen von Lachs, Steinbutt usw.	12 - 15	10 - 12
Thunfischsteaks	2	2
Scampi	6 - 8	5 - 6
Crevetten	3 - 4	3

Quelle: Chochclub Albatros (existiert nicht mehr)