

Die perfekte Grilltemperatur – Richtwerte:

Steak:	230 - 280°C
Geflügel:	140 - 200°C
Wild:	130 - 180°C
Fisch:	160 - 180°C
Gemüse:	150 - 180°C

Das perfekte Steak – Empfehlung:

Für ein perfektes, auf den Punkt gegartes Steak, empfiehlt Weber eine maximale Temperatur von 230 bis 280 Grad zum Angrillen. In diesem Temperaturbereich kommt es zur so genannten Maillard-Reaktion:

Die Maillard-Reaktion ist verantwortlich für die perfekte Kruste, die sich beim Angrillen von Fleisch bildet.

Bereits ab 140 Grad entstehen dabei aromatische Röststoffe, die dem Fleisch den charakteristischen Anbrat-Geschmack verleihen, und Melanoide, die für eine fantastische Bräunung mit optimalem Branding verantwortlich sind.

idealerweise wird das Steak dann bei einer Temperatur von 130 bis 150 Grad in der indirekten Zone fertig gegart.

Ab ca. 290 Grad beginnen Verkohlungsprozesse, sofern das Grillgut dieser Temperatur über einen längeren Zeitraum ausgesetzt ist, droht es zu verbrennen. Diese hohen Temperaturen sollten ausschließlich zum Ausbrennen und zum Beseitigen von Grillgutrückständen eingesetzt werden.

Detaillierte Garzeitentabelle nach Grillgut und Garstufe

Garzeiten: Geflügel:

Geflügel	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Eng- lisch	Medium	Durch
Ganzes Hähnchen	ca. 1,2 kg	Indirekt	180°C	50-60 Min.			80°C
Hähnchenbrust (mit Knochen)	ca. 230 g	Direkt / Indirekt	180°C	30-35 Min.			80°C
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	180 g	Direkt	160°C	15-20 Min.			80°C
Hähnchenkeule	180 g	Direkt / Indirekt	180°C	25–35 Min.			75°C
Hähnchenflügel	ca. 75 g	Indirekt	180°C	15-20 Min.			80°C
Stubenküken	350–450 g	Indirekt		30 Min.			80°C
Ganze Pute	5,5–7 kg	Indirekt	170°C	3–4 Std.			80°C
Putenbrust, mit Knochen	ca. 1,7 Kg	Indirekt	180°C	60–90 Min.			80°C
Putenbrust (ohne Knochen)	ca. 1,5 kg	Indirekt	180°C	55–65 Min.			80°C
Putenkeule	450–680 g	Direkt / Indirekt	180°C	55–65 Min.			80°C
Putenbrustwürfel (Spieße)	je ca. 2,5 cm groß	Direkt	180°C	12–15 Min.			70°C

Geflügel	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Eng- lisch	Medium	Durch
Ganze Ente	ca. 1,7 kg	Indirekt	160°C	1,5 - 2 Std.		50 - 55 °C°C	65 - 70 °C°C
Entenbrustfilet	ca. 220 g	Direkt / Indirekt	180 - 200°C	10 - 15 Min.			
Ganzer Fasan/Perlhuhn	900 g - 1,2 kg	Indirekt	160 - 170°C	40 - 45 Min.			
Ganze Gans	5 - 7 kg	Indirekt	140 - 150°C	3 - 4 Std.			67 - 70°C
Hühnerfrikadellen	2 cm dick	Direkt / Indirekt	180 - 200°C	10 - 12 Min.			80°C

Garzeiten: Gemüse

Obst	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Ananas	in Scheiben geschnitten, Inneres entfernt	Direkt	160 - 180°C	6 - 10 Min.			
Äpfel	halbiert, Kerngehäuse entfernt	Direkt	160 - 180°C	15 - 20 Min.			
Aprikosen	halbiert, Stein entfernt, aufgespießt, Schnittfläche unten	Direkt	160 - 180°C	6 - 8 Min.			
Bananen	in der Schale halbiert, Schnittfläche unten, nach 1 Min. wenden	Direkt	160 - 180°C	6 - 8 Min.			
Birnen	halbiert	Direkt	160 - 180°C	10 - 14 Min.			
Feigen	tief kreuzförmig eingeschnitten, auseinander gebogen	Direkt	160 - 180°C	5 Min.			
Nektarinen	halbiert, Stein entfernt, Schnittfläche unten	Direkt	160 - 180°C	8 - 10 Min.			
Pfirsiche	ggf. geschält, halbiert, Stein entfernt, Schnittfläche unten	Direkt	160 - 180°C	8 - 10 Min.			
Erdbeeren	halbiert, auf Schnittfläche angrillen	Direkt	160 - 180°C	4 Min.			

Garzeiten: Rind/Kalb

Rind/Kalb	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Rumpsteak, Filetsteak, T-Bone-Steak	ca. 2,5 cm dick	Direkt / Indirekt	200 - 220°C	10 - 12 Min.			
Ochsensteak	ca. 4 cm dick	Direkt / Indirekt		14 - 16 Min.			
Rinderbraten aus der Hochrippe	ca. 2,5 Kg	Indirekt	140 - 150°C	1,5 - 2 Std.			
Roastbeef (ohne Knochen)	1,8 - 2,8 Kg	Indirekt	130°C	2 - 2,5 Std.			
Bruststück	ca. 2,5 kg	Indirekt		2,5 - 3 Std.			
Kalbssteak	ca. 2 cm dick	Direkt / Indirekt	180°C	10 - 12 Min.		58 - 60°C	70 - 78°C
Kalbssteak	ca. 2,5 cm dick	Direkt / Indirekt	180°C	ca. 14 Min.			
Kalbssteak	ca. 3,5 cm dick	Direkt / Indirekt	180°C	16 - 18 Min.			
Hamburger	ca. 2 cm dick	Direkt / Indirekt	180 - 200°C	ca. 10 - 12 Min.	52 - 55°C	58 - 60°C	68 - 70 °C

Garzeiten: Schwein

Schwein	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Kotelett	ca. 3 cm dick	Direkt / Indirekt		10 - 12 Min.	65 - 68 °C		65 - 68°C
Lendenbraten	1,5 - 2,0 kg	Indirekt	150 - 160°C	1 - 1,5 Std.		60 - 65°C	70 - 75°C
Spareribs	1,5 - 1,8 kg	Indirekt	130°C	4 - 5 Std.			
Schweinefilet	350 - 450 g	Direkt / Indirekt		25 - 35 Min.		70 - 72°C	
Bratwürste, gebrüht	100 - 120 g	Direkt / Indirekt		8 - 10 Min			
Bratwürste, gebrüht	60 - 100 g	Direkt / Indirekt		8 - 10 Min.			
Bratwürste, roh	100 - 120 g	Direkt / Indirekt	180°C	15 - 20 Min.		70 - 72°C	
Bratwürste, roh	60 - 100 g	Direkt / Indirekt	180°C	10 - 15 Min.		70 - 72°C	

Garzeiten: Fisch

Fisch	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Fischfilets (mit Haut)	150-180 g	Direkt (auf der Hautseite)	170°C	6 - 8 Min.			65°C
Lachssteak	180 - 200 g	Direkt / Indirekt	160°C	8 - 10 Min.		50 - 60°C	65°C
Fischwürfel (Spieße)	ca. 2,5 cm dick	Indirekt	180°C	10 - 12 Min.			65°C
Ganzer Fisch	ca. 400 g	Indirekt	180°C	20 Min.			60 - 65°C
Thunfischsteak	250 g	Indirekt	160 - 180°C	2 - 3 Min. beidseitig		50 - 52°C	
Thunfischsteak	1 kg	Indirekt	180°C	45 - 50 Min.		50 - 52°C	

Garzeiten: Schalentiere

Schalentiere	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Ganzer Hummer	ca. 900 g	Indirekt	160°C	18 - 20 Min.			
Garnelen und Kaisergranat mit Schale	mittelgroß	Direkt	160°C	5 - 6 Min.			
Garnelen und Kaisergranat ohne Schale	mittelgroß	Direkt	160°C	4 - 5 Min.			
Jakobsmuscheln	2,5 - 5,0 cm Ø	Direkt	180°C	4 - 6 Min.			
Austern	klein	Direkt	160°C	3 - 6 Min.			

Garzeiten: Lamm

Lamm	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Kotelett	ca. 2,5 - 3 cm dick	Direkt / Indirekt	180°C	10 - 12 Min.		55 - 58°C	70 - 72°C
Lammkeule	ca. 1,7 Kg	Indirekt	140 - 160°C	55 - 65 Min.		55 - 58°C	70 - 72°C
Lammkeule aus Rollbraten	ca. 2,5 Kg	Indirekt	140 - 160°C	15 - 20 Min.		55 - 58°C	70 - 72°C
Haxe, entbeint und flach	ca. 1,7 kg	Indirekt		55 - 65 Min.			
Haxe, entbeint als Rollbraten	ca. 2,5 kg	Indirekt		1,5 - 2 Std.			
Lammkarree	500 - 600 g	Direkt / Indirekt		15 - 20 Min		55 - 58°C	70 - 72°C
Rippenspeer	1,2 - 1,5 kg	Indirekt		75 - 90 Min.			
Lammrippe		Indirekt	140 - 150°C	75 - 90 Min.			

Garzeiten: Wild

Wild	Gewicht/ Größe	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Wildschwein, ohne Knochen, Rücken und Filet	600 g	Direkt / Indirekt	160 - 170°C	20 - 30 Min.		62°C	
Hirschrücken, ohne Knochen	500 g	Direkt / Indirekt	160 - 180°C	20 - 25 Min.		55 - 57°C	
Rehbraten	1 kg	Indirekt	150 - 160°C			75°C	
Wildschweinbraten	1 kg	Indirekt	150 - 160°C			75°C	
Hirschbraten	1 kg	Indirekt	150 - 160°C			75°C	
Rehrücken, ohne Knochen	1 kg	Direkt / Indirekt	130 - 140°C				