

So funktioniert indirektes Grillen

GRILLFLEISCH

- ▶ größere Fleischstücke eignen sich gut
- ▶ Kerntemperatur mit Fleischthermometer messen
- ▶ bis zu mehrere Stunden Garzeit

FLEISCHSTÜCK	GARZEIT	KERN-TEMPERATUR*
Spareribs	ca. 90 min	76–80 °C
Ganzes Hähnchen	ca. 60–90 min	80–84 °C
Roastbeef	ca. 60–90 min	55–57 °C (medium)
Krustenbraten (Schinken oder Schulter)	ca. 120–180 min	72–76 °C

* Kerntemperaturmessgerät bis zur Mitte des Fleischstückes verschieben.



DECKEL

- ▶ geschlossen halten, damit Luft zirkulieren kann
- ▶ Temperatur mit dem Thermometer kontrollieren
- ▶ Hitze über Lüftungsschlitze regulieren

GRILLSCHALE

- ▶ unter das Grillfleisch stellen, um Fett und Marinade aufzufangen
- ▶ mit Wasser, Bier oder Wein füllen

BRIKETTS

- ▶ in einer Hälfte des Grills aufschichten
- ▶ Fleisch über die Grillschale legen
- ▶ Temperatur bei 150 bis 200 °C konstant halten