

Grillhit Schweinefleisch

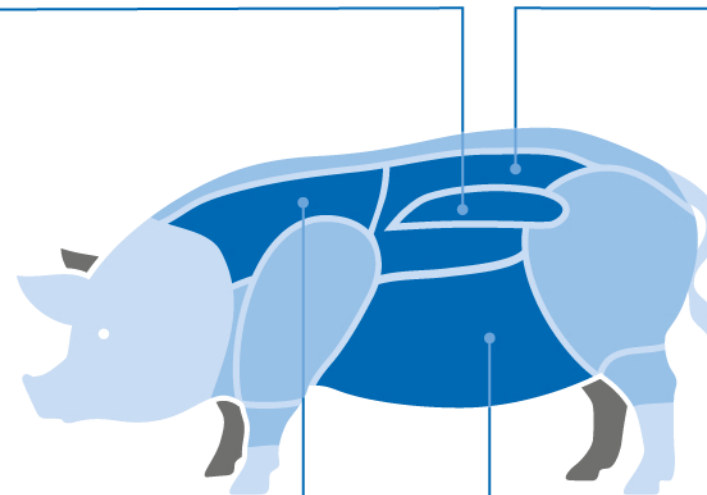
FILET

- ▶ mit ca. 2 % Fettanteil sehr mager
- ▶ bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten pro Seite grillen
- ▶ Tipp: in Speck eingewickelt oder mariniert bleibt es garantiert saftig



KOTELETT

- ▶ gibt es mit und ohne Knochen
- ▶ bei direkter Hitze 3-4 Minuten pro Seite grillen
- ▶ Tipp: Ausgeprägte Marmorierung sorgt für saftiges Ergebnis



BAUCH

- ▶ mit ca. 21 % hoher Fettanteil
- ▶ bei direkter Hitze 5-8 Minuten pro Seite grillen
- ▶ Tipp: Spareribs ca. 90 Minuten bei indirekter Hitze grillen



NACKEN

- ▶ mit ausgeprägter Marmorierung
- ▶ bei direkter Hitze 5-8 Minuten pro Seite grillen
- ▶ Tipp: Steaks sollten 2-3 cm dick sein

