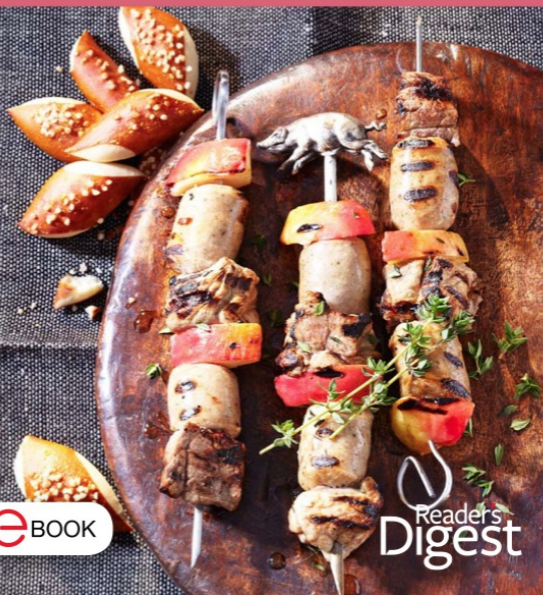


# Tolle Grillrezepte

und viele Tipps rund ums Grillen



eBOOK

Readers  
Digest

# Grillzeiten im Überblick

Grillgut	Gewicht/Dicke ca.	Grillzeit in Minuten
<b>Schweinefleisch</b>		
Kleine Bratwürste	2 cm	10–14
Große Bratwürste	2 cm	12–15
Halsgrat	3 cm	12–14
Lendenscheiben	1,5–1,8 kg	12–14
Filetscheiben	1,5 cm	8–10
Spareribs	1–1,5 kg	60–90
<b>Rind- und Kalbfleisch</b>		
Filetsteak (Rind)	200 g	6–12
Lendensteak	2,5 cm	10–12
Rumpsteak	450–900 g	12–15
Lendenbraten	1,8–2,8 kg	120–150
Entrecote double	400 g	20–25
Kalbssteak	2 cm	10–12
	2,5 cm	14
	3,5 cm	16–18
Hamburger	2 cm	10
Kotelett	2,5 cm	12–14
<b>Lammfleisch</b>		
Lammkotelett	2,5 cm	10–12
Filetstücke	3 cm	10–12

## Geflügel

Ganzes Hähnchen	1,2 kg	60–90
Halbes Hähnchen	600 g	60
Hähnchenbrust	250 g	30–35
Hähnchenbrustfilet	120–180 g	10–12
Hähnchenkeule	120–180 g	30–45
Hähnchenflügel	75 g	30
Hähnchenspieße	2,5 cm große Stücke	10–12
Hähnchenfrikadellen	2 cm	10–12
Putenbrust	1,5 kg	60–90

Grillgut	Gewicht/Dicke ca.	Grillzeit in Minuten
Putenkeule	450–850 g	55–65
Putenschnitzel	0,5–1 cm	5–8
Putenspieße	2,5 cm große Stücke	12–15
Ente	1,7 kg	90–120
Entenbrust	400 g	45–60
Entenbrustfilets	150–250 g	10–15

### Fisch, Krusten- & Schalentiere

Fischfilets	1 (2) cm	6–8 (8–10)
Steaks	2,5 cm	10–12
Spieße	2,5 cm große Stücke	8–10
Ganze Fische/ große Filets	2,5 cm	10
	4 cm	10–15
	5–6 cm	15–20
	7,5 cm (bis 900 g)	20–30
Hummer, ganz	900 g	18–20
Hummerschwänze	230–280 g	8–12
Garnelen/Scampi, ungeschält (geschält)	mittelgroß	4–5 (3–4)
	groß	5–6 (4–5)
	sehr groß	6–8 (5–7)
Jakobsmuscheln	2,5–5 cm Ø	4–6
Austern	klein	3–6

## Gemüse und Obst

Aubergine	1 cm dicke Scheiben	8-10
Aubergine, halbiert		12-15
Kartoffel, ganz		45-60
Kartoffel	1 cm dicke Scheiben	14-16
Maiskolben, geschält		10-15
Riesenchampignon		10-15
Zucchini, halbiert		6-10
Zucchini	1 cm dicke Scheiben	6-8
Zwiebel, halbiert		35-40
Zwiebel	1 cm dicke Scheiben	8-12
Ananas	1 cm dicke Scheiben	5-10
Banane, längs halbiert		6-8
Pfirsichhälfte, entsteint		8-10

# Tolle Grillsaucen

Selbst gerührte, kalte Saucen machen Gegrilltes erst zum Genuss. Hier finden Sie Vorschläge. Einige Saucen können Sie gleich in größerer Menge auf Vorrat herstellen (z. B. Tomatenketchup), andere (z. B. die Knoblauchsauce) sollten Sie erst kurz vor der Verwendung zubereiten und rasch verbrauchen.