

GRILLEN AUF IHREM ELEKTROGRILL

Schweinebäckchen:

2 x an der dicksten Stelle einschneiden
30 min mittlere Hitze

Bauch 3,5 cm dick

50-60 min mittlere Hitze
Einschneiden, fetten und am Ende salzen

Schweinesteaks eingelegt:

25 min mittlere Hitze

Schweinen-Nieren halbiert:

45-50 min mittlere Hitze

Schweine-Nierenspieße (einölen)

25 min hohe Hitze

Fleischkäse

60 min mittlere Hitze
68-70 Grad Kerntemperatur

Bratwurst:

20-25 min mittlere Hitze

Sparerips:

30 min mittlere Hitze

Schweinshaxe 1,4 kg

2,5 Std. Mittlere Hitze
80-85 Grad Kerntemperatur

Rumpsteaks 2,5 cm dick:

10 min hohe Hitze
4 min mittlere Hitze
Einschneiden, einölen und pfeffern, am Ende salzen

Rinder-Sparerips:

3 min jede Seite hohe Hitze
45-50 min mittlere Hitze
Die Rippen trennen, fetten, pfeffern, salzen

Ochsensteak 3,5-4 cm dick:

10 min hohe Hitze
25-30 min mittlere Hitze
Von Schwarte bis zum Knochen 2 x einschneiden

Rinderbäckchen:

30-40 min mittlere Hitze

Rinderfilet 3,5 cm dick

12-14 min hohe Hitze

Rinderhaxe 1,8 kg

3 ½ Std. mittlere Hitze
91 Grad Kerntemperatur

Hamburger: 250 g Scheibe

18-20 min

Gänsekeule:

Beide Seiten scharf anbraten
2:30 Std. niedriger Hitze

Hähnchenkeulen:

45-50 min mittlerer Hitze

Hähnchen 1,2 kg:

1:30 Std. mittlere Hitze
Alle ¼ Stunde drehen

Putenoberkeule 1,3 kg

110 min mittlere Hitze

	Stück	Dicke und/oder Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Rind	Steak: Filet, Rumpsteak oder Rippenstück	2 cm (3/4 Zoll) dick 2,5 cm (1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) dick	10 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE 14 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE 18 bis 20 Minuten, Position HOHE HITZE
	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE
	Beefsteak oder Hamburger	2 cm (3/4 Zoll) dick	12 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE
Lamm	Lammkoteletts	3 cm (1 bis 1/2 Zoll) dick	20 Minuten, Position HOHE HITZE
	Lammkeule ohne Knochen	1,4 bis 1,6 kg (3 bis 3 1/2 lb)	1 Std. 30 bis 1 Std. 40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Lammrücken		35 bis 40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Schwein	Kotelett: Rippe, Lende oder Schulter	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	20 bis 30 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Lende, ohne Knochen	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	16 bis 18 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Würstchen		28 bis 32 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Geflügel	Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	175 g (6 oz)	12 bis 14 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	14 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE
	Hähnchen, halbes	550 bis 675 g	1 bis 1-1/4 Stunde, Position MITTLERE HITZE
	Hähnchenteile, mit Knochen in Brust/Flügeln		40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		40 bis 50 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Fisch und Meeresfrüchte	Fisch, Filet oder Scheiben	1 bis 2,5 cm (1/2 bis 1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/4 Zoll) dick	8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE 10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Garnelen		2 bis 5 Minuten, Position HOHE HITZE
	Ganzer Fisch	450 g (1 lb) 1 kg (2 bis 2 1/2 lb)	15 bis 20 Minuten, Position MITTLERE HITZE 20 bis 30 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Gemüse	Spargel		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Maiskolben		12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE
	Maiskolben, mit Blättern		25 bis 30 Minuten, Position HOHE HITZE
	Pilze: Portabello (große, fleischige Pilze)		12 bis 15 Minuten, Position HOHE HITZE
	Pilze: Köpfe		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zwiebel, ~5 mm (1/4 Zoll) dicke Scheibe		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Kartoffel, ~5 mm (1/4 Zoll) dicke Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Aubergine, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Paprikaschoten (ganz)		12 bis 15 Minuten, Position HOHE HITZE
	Paprikaschoten (geviertelt)		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zucchini, >1 cm (1/2 Zoll)		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zucchini (halbiert)		12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE

Lammschulter:

45-50 min mittlere Hitze

Lammstelen:

1 ¼ - 1 ½ Std. niedrige-mittlere Hitze
75 Grad Kerntemperatur

Lachsfilet mit Haut:

10 min hohe Hitze
6 min auf Hautseite
4 min auf Fleischseite
Vorher Würzen

Fischstäbchen

10 min hohe Hitze

Wildschweinbraten 500 g

10 min hohe Hitze
75 min mittlere Hitze
Kerntemperatur 72-73 Grad
nach der Hälfte 1x vom Backpapier lösen

Backofen-Pommes (goldgelb)

35-40 min mittlere Hitze
Stufe 1,5 (170 Grad)

Temperatur-Regler des Weber Kugelgrills Q2400

Innenraum-Temperaturen in der Mitte des Grills

Stufe	min.	max.	Ø
Stufe 0,5	50°	80°	Ø 65°
Stufe 1	90°	115°	Ø 105°
Stufe 2	145°	215°	Ø 185°
Stufe 3	185°	245°	Ø 215°
Stufe 4	215°	265°	Ø 240°
Stufe 5	240°	275°	Ø 260°
Stufe 6	255°	285°	Ø 270°
Stufe 7	260°	295°	Ø 280°
Stufe 8	275°	305°	Ø 290°
Stufe 9	285°	310°	Ø 300°