

# Bell-Garzeiten: Das Timing hast du voll im Griff.

Zähe Schuhsohlen werden auch mit der besten Gewürzmischung keine Spezialität. Deshalb ist dein Zeitgefühl gefragt. Lass nichts anbrennen: Hier findest du die wichtigsten Richtwerte.

	Garzeit in Min.	
Plätzli	beidseitig je	1–4
Steak	beidseitig je	3–6
Kotelett	beidseitig je	4–6
Hackplätzli	beidseitig je	6–8
Schweinsfilet		12
Kalbsfilet		20
Kalbsbratwurst		6–8
Schweinsbratwurst		10–12
Grosse Stücke, Braten		Kerntemperatur messen

FLEISCH		Garzeit in Min.		Kerntemperatur
Gemischt		10		
Lamm	Gigot am Stück ohne Bein	45–60	★ 🔴	62 °C
	Rack	6–12		58 °C
Pferd	Filet, Rumpsteak, Entrecôte	5–10		55–58 °C
Rind	Hohrücken am Stück	50–80	★ 🔴	58 °C
Kalb, Rind	Hohrückensteak	6–12	★	58–66 °C
Kalb	Kotelett am Stück	50–80	★ 🔴	66 °C
Schwein	Kotelett, Halssteak	10–12		66 °C
	Braten, Hals ohne Schulter	90–120	★ 🔴	75 °C

## WÜRSTE

Schwein/Rind	Cervelas	12	
Lamm/Rind	Merguez	10	🔥
Schwein/Kalb	Bratwurst	10 bzw. 12	

## GEFLÜGEL

Poulet	Unterschenkel, Flügel	15		74 °C
	Oberschenkelsteak	16		74 °C
	Schenkel ganz	15–20	🔴	72 °C
	Poulet ganz	50–60	★	72 °C
Strauss	Filetsteak	12–15		58 °C

★ Je nach Dicke oder Grösse

🔴 Auf leicht eingölkter Grillschale/Aluschale, am Drehspiess oder im Grillkorb grillieren

🔥 Bei grosser Hitze braten

🔴 Ein Drittel der Zeit auf der Hautseite grillieren