

## Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Geflügel

Geflügel	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Ganzes Hähnchen, ca. 1,2 kg	Indirekt	180°C	50-60 Min.			80°C
Hähnchenbrust (mit Knochen), ca. 230 g	Direkt/Indirekt	180°C	30-35 Min.			80°C
Hähnchenbrust (ohne Knochen), 180 g	Direkt	160°C	15-20 Min.			80°C
Hähnchenkeule, 180 g	Direkt/Indirekt	180°C	25-35 Min.			75°C
Hähnchenflügel, ca 75 g	Indirekt	180°C	15-20 Min.			80°C
Stubenküken, 350-450 g	Indirekt		30 Min.			80°C
Ganze Pute, 5,5-7 kg	Indirekt	170°C	3-4 Std.			80°C
Putenbrust (mit Knochen), ca. 1,7 kg	Indirekt	180°C	60-90 Min.			80°C
Putenbrust (ohne Knochen), ca. 1,5 kg	Indirekt	180°C	55-65 Min.			80°C
Putenkeule, 450-680 g	Direkt/Indirekt	180°C	55-65 Min.			80°C
Putenbrustwürfel (Spieße), je ca. 2,5 cm groß	Direkt	180°C	12-15 Min.			70°C
Ganze Ente, ca. 1,7 kg	Indirekt	160°C	1,5-2 Std.		50-55°C	65-70°C
Entenbrustfilet, ca. 220 g	Direkt/Indirekt	180-200°C	10-15 Min.			
Ganzer Fasan/Perlhuhn, 900-1,2 kg	Indirekt	160-170°C	40-45 Min.			
Ganze Gans, 5-7 kg	Indirekt	140-150°C	3-4 Std.			67-70°C
Hühnerfrikadellen, 2 cm dick	Direkt/Indirekt	180-200°C	10-20 Min.			80°C