

Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Schalentiere

Schalentiere	Gewicht/Größe	Methode	Temperatur	Dauer
Ganzer Hummer	Ca. 900 g	Indirekt	160°C	18-20 Min.
Garnelen und Kaisergranat (mit Schale)	Mittelgroß	Direkt	160°C	5-6 Min.
Garnelen und Kaisergranat (ohne Schale)	Mittelgroß	Direkt	160°C	4-5 Min.
Jakobmuscheln	2,5-5 cm Ø	Direkt	180°C	4-6 Min.
Austern	Klein	Direkt	160°C	3-6 Min.