

Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Rind/Kalb

Rind/Kalb	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Rumpsteak, Filetsteak, T-Bone-Steak, ca. 2,5 cm dick	Direkt/Indirekt	200-220°C	10-12 Min.			
Ochsensteak, ca. 4 cm dick	Direkt/Indirekt		14-16 Min.			
Rinderbraten aus der Hochrippe, ca. 2,5 kg	Indirekt	140-150°C	1,5-2 Std.			
Roastbeef (ohne Knochen), 1,8-2,8 kg	Indirekt	130°C	2-2,5 Std.			
Bruststück, ca. 2,5 kg	Indirekt		2,5-3 Std.			
Kalbssteak, ca. 2 cm dick	Direkt/Indirekt	180°C	10-12 Min.		58-60°C	70-78°C
Kalbssteak, ca. 2,5 cm dick	Direkt/Indirekt	180°C	Ca. 14 Min.			
Kalbssteak, ca. 3,5 cm dick	Direkt/Indirekt	180°C	16-18 Min.			
Hamburger, ca. 2 cm dick	Direkt/Indirekt	180-200°C	Ca. 10-12 Min.	52-55°C	58-60°C	68-70°C