

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

Schwein	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Kotelett, ca. 3 cm dick	Direkt/Indirekt		10-12 Min.	65-68 °C		65-68°C
Lendenbraten, 1,5-2 kg	Indirekt	150-160°C	1-1,5 Std.		60-65°C	70-75°C
Spareribs, 1,5-1,8 kg	Indirekt	130°C	4-5 Std.			
Schweinefilet, 350-450 kg	Direkt/Indirekt		25-35 Min.		70-72°C	
Bratwürste (gebrüht), 100-120 g	Direkt/Indirekt		8-10 Min.			
Bratwürste (gebrüht), 60-100 g	Direkt/Indirekt		8-10 Min.			
Bratwürste (roh), 100-120 g	Direkt/Indirekt	180°C	15-20 Min.		70-72°C	
Bratwürste (roh), 60-100 g	Direkt/Indirekt	180°C	10-15 Min.		70-72°C	