

## Garzeiten und Temperaturen

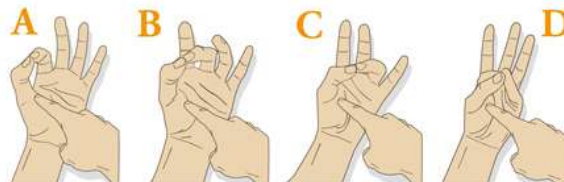
<b>Geflügel:</b>	ganzes Poulet	60-80 Minuten
	Pouletschenkel	20-25 Minuten
	Poulet-Flügel	15 Minuten
<b>Wurstwaren:</b>	Kalbsbratwurst	6-8 Minuten
	Cervelat	10 Minuten
	Schweinsbratwurst	12-15 Minuten
<b>Steak &amp; Co.:</b>	Hohrücken-Steak	6-12 Minuten (Kerntemperatur 60 Grad)
	Schweinskotelett	12-15 Minuten (Kerntemperatur 66 Grad)
	Schweinsfilet	20-25 Minuten je nach Dicke
	Lammracks	8-15 Minuten (Kerntemperatur 58 Grad)
	Pferdesteak	5-10 Minuten (Kerntemperatur 55 Grad)
	Schweinebraten	90-120 Minuten (Kerntemperatur 75 Grad)
<b>Fisch:</b>	Fisch ganz	je nach Grösse ca. 15 Minuten
	Lachstranche	4-6 Minuten
	Crevetten mit Schale	4-6 Minuten



*Tip:*  
Wir empfehlen Ihnen unseren Fleischthermometer,  
Art.Nr. 154 für Grill, Grillpfanne, Backofen und Drehspieß

### Der Handballentest

Mit dem Handballentest können Sie feststellen, wie weit durch das Steak schon ist. Einfach auf die Fleischmitte des Steak in der Pfanne drücken und das Druckgefühl mit Ihrem Handballen vergleichen.



#### **A) Englisch (rare, innen blutig)**

Legen Sie Daumen und Zeigefinger zusammen und drücken Sie unterhalb des Daumens. Dort fühlt es sich ganz weich an, so wie ein Schwamm. **Innere Temperatur: 50 °C**

#### **B) Medium rare (zwischen rare und medium)**

Legen Sie Daumen und Mittelfinger aneinander. Gefühl: fest, aber nachgiebig. **Innere Temp.: 60 °C**

#### **C) Medium rosa (innen rosa)**

Ringfinger auf den Daumen. Auf Fingerdruck gibt der Ballen kaum noch nach. **Innere Temp.: 70 °C**

#### **D) Well-done (innen durch)**

Zum Schluss der kleine Finger. Ergebnis hart, aber elastisch. **Innere Temp.: 80 °C**