

Grilltider

Alla sorters kött, fisk och fågel kräver olika grilltider och metoder för att bli så bra som möjligt. En ungefärlig översikt gör dig mer säker på hur du ska göra för att få bäst resultat! Tänk på att grilltider kan variera lite beroende på köttets tjocklek och på vilket väder det är ute. Tiderna är angivna för mediumgrillat kött.



I = Indirekt grillmetod D = Direkt grillmetod

Fläskkött			
Filé, revbensspjäll, Kotletter, schnitzel	2 cm tjock	10–15 min.	D
Filé, revbensspjäll, Kotletter, schnitzel	3 cm tjock	Bryns i 8–10 min. Därefter 6–10 min.	D I
Filéer	400–500 g	25–30 min	I
Revbensstek	1,5–1,75 kg	55–75 min	I
Benfri kotlettrad	1,75–2,5 kg	75–90 min.	I
Korv		5–10 min.	D
Nötkött			
Filé, stek, biff	2,5 cm tjock	6-8 min.	D
Filé, stek, biff	3 cm tjock	8-10 min.	D
Filé, stek, biff	4 cm tjock	Bryns i 8-10 min. Därefter 4-6 min.	D I
Filé, stek, biff	5 cm tjock	Bryns i 8-10 min. Därefter 10-12 min.	D I
Fransyska eller rostbiff	1,4-2,4 kg	60-90 min.	I
Oxfilé	1,1-1,8 kg	50-70 min.	I
Filéer	1,3-2,0 kg	Bryns i 8-10 min. Därefter 30-45 min.	D I
Hamburgare	2 cm tjock	8-10 min.	D
Grillspett	2,5-4 cm tärningar	7-8 min.	D
Kalvfilé	1–1,2 kg	20–25 min.	I
Lammkött			
Filéer, kotletter	2,5 cm tjock	8–10 min.	D
Lammculotte	300–450 g	30–45 min	I
Lammrevbensspjäll	675–1000 g	25–35 min.	D
Lammstek	1,4– 2,0 kg	60–90 min	I

Fågel			
Kyckling, hel	1,3–2,0 kg	75–90 min	I
Kycklingbröst	175 g	8–12 min.	D
Kycklingdelar (klubba eller lår), med ben	100–175 g	40–50 min.	I
Kycklingdelar (vinge eller bröst), med ben	1,4– 2,0 kg	60–90 min	I
Grillspett med kyckling eller kalkon	2,5 cm tjock	6–8 min.	D
Kalkon, hel, utan fyllning	3,5–4,5 kg	130–160 min.	I
Kalkon, hel, utan fyllning	4,5–6,5 kg	160–190 min.	I
Kalkon, hel, utan fyllning	3,5–4,5 kg	130–160 min.	I
Kalkon, hel, utan fyllning	4,5–6,5 kg	160–190 min.	I
Schnitzel av kalkonbröst	0,5–1 cm	4–6 min.	D
Liten kyckling, hel	350–450 g	25–40 min.	I
Anka, hel, utan fyllning	2,0–2,5 kg	95–120 min.	I
Gås, hel, utan fyllning	4,5–6,5 kg	160–190 min.	I
Fisk			
Filé eller hel	1,5 cm	3–5 min.	D
Filé eller hel	2 cm	5–10 min.	D
Filé eller hel	2,5 cm	10–12 min.	D
Grillspett med fisk	2,5 cm	8–10 min.	D
Fisk, hel	450 g	15–20 min.	I
Fisk, hel	450–900 g	20–30 min.	I
Fisk, hel	0,9–1,75 kg	30–45 min.	I
Skaldjur			
Tigerräkor med skal	10–14 g styck	3–4 min.	D
Tigerräkor med skal	15–20 g styck	5–10 min.	D
Jätteräkor med skal	20–25 g styck	6–8 min.	D
Kammusslor	2–3 cm i diameter	3–6 min.	D
Musslor		5–6 min	D
Ostron i skal		4–6 min.	D
Hummerstjärt		7–11 min.	D

net on net