

Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Lamm

Lamm	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Kotelett, ca. 2,5-3 cm dick	Direkt/Indirekt	180°C	10-12 Min.		55-58°C	70-72°C
Lammkeule, ca. 1,7 kg	Indirekt	140-160°C	55-65 Min.		55-58 Min.	70-72°C
Lammkeule aus Rollbraten, ca. 2,5 kg	Indirekt	140-160°C	15-20 Min.		55-58 Min.	70-72°C
Haxe, entbeint und flach, ca. 1,7 kg	Indirekt		55-65 Min.			
Haxe, entbeint als Rollbraten, ca. 2,5 kg	Indirekt		1,5-2 Std.			
Lammkarree, 500-600 g	Direkt/Indirekt		15-20 Min.		55-58°C	70-72°C
Rippenspeer, 1,2-1,5 kg	Indirekt		75-90 Min.			
Lammrippe	Indirekt	140-150°C	75-90 Min.			