

Die optimale Grilltemperatur und Garzeit für Dein Grillgut – Wild

| Wild | Methode | Temperatur | Dauer | Englisch | Medium | Durch |
|---|-----------------|------------|------------|----------|---------|-------|
| Wildschwein (ohne Knochen), Rücken und Filet, 600 g | Direkt/Indirekt | 160-170°C | 20-30 Min. | | 62°C | |
| Hirschrücken (ohne Knochen), 500 g | Direkt/Indirekt | 160-180°C | 20-25 Min. | | 55-57°C | |
| Rehrbraten, 1 kg | Indirekt | 150-160°C | | | 75°C | |
| Wildscheinbraten, 1 kg | Indirekt | 150-160°C | | | 75°C | |
| Hirschbraten, 1kg | Indirekt | 150-160°C | | | 75°C | |
| Rehrücken (ohne Knochen), 1 kg | Direkt/Indirekt | 130-140°C | | | | |