

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				