



# DRY AGER

BUILT FOR BEEF



## Die richtige Garzeit für dein Grillgut

### Rind und Kalb

<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Steaks rare (Rumpsteak; Ribeye)	bis 2,5 cm	Direktes Grillen	hoch	4 Minuten	1 Minute
Steaks rare (Rumpsteak; Ribeye)	bis 3,5 cm	Direktes Grillen	hoch	5 Minuten	3 Minuten
Steaks rare (Rumpsteak; Ribeye)	bis 5 cm	Direktes Grillen	hoch	6 Minuten	5 Minuten
Steaks medium (Rumpsteak; Ribeye)	bis 2,5 cm	Direktes Grillen	hoch	5 Minuten	2 Minuten
Steaks medium (Rumpsteak; Ribeye)	bis 3,5 cm	Direktes Grillen	hoch	7 Minuten	4 Minuten
Steaks medium (Rumpsteak; Ribeye)	bis 5 cm	Direktes Grillen	hoch	10 Minuten	5 Minuten
Filetsteaks rare	4-5 cm	Direktes Grillen	hoch	5 Minuten	4 Minuten

<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Filetsteaks medium	2-3 cm	Direktes Grillen	hoch	8 Minuten	5 Minuten
Flanksteak	2-3 cm	Direktes Grillen	mittel	10 Minuten	7 Minuten
Skirt	1 cm	Direktes Grillen	hoch	5 Minuten	1 Minute
Bürgermeisterstück	10 cm	Indirektes Grillen	hoch/mittel	25-30 Minuten	8 Minuten
Roastbeef ganz	12-15 cm	Indirektes Grillen/ Smoken	mittel/niedrig	20/40-80 Minuten	20 Minuten
Hochrippe mit Knochen	20-25 cm	Indirektes Grillen/ Smoken	mittel	80 Minuten/6-8 h	25 Minuten
Filet ganz	10 cm	Indirektes Grillen	mittel/niedrig	20-30 Minuten	10 Minuten
Brust/Brisket	15 cm	Smoken	niedrig	8-12 h	40 Minuten
Rippchen	6-10 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	45-55 Minuten /5-7 h	5 Minuten
Burger-Patty aus Dry Aged Hackfleisch	2 cm	Direktes Grillen	hoch	8-10 Minuten	0 Minuten
Kalbskotlett	2-3 cm	Direktes Grillen	hoch/niedrig	5-7 Minuten	2 Minuten
Kalbsbrust	10-15 cm	Indirektes Grillen	mittel/hoch	60-75 Minuten	20 Minuten



## Schwein

<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Nackensteak	2-3 cm	Direktes Grillen	hoch	6-8 Minuten	2 Minuten
Kotlett	3-4 cm	Direktes Grillen	hoch/mittel	5-7 Minuten	2 Minuten
Filet ganz	6-8 cm	Indirektes Grillen	hoch/mittel	20-30 Minuten	5 Minuten
Pulled Pork (Schulter oder Nacken)	20 cm	Smoken	niedrig	16-20 h	0 Minuten

<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Bauch	3-4 cm	Direktes (Scheiben)/ Indirektes Grillen	mittel/hoch	8-10/60 Minuten	0 Minuten
Haxe	15 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	2-2,5 h / 4-7 h	10 Minuten
Rippchen Grill	2-3 cm	Indirektes Grillen	mittel	30-60 Minuten	0 Minuten
Rippchen Smoker	3-4 cm	Smoken	niedrig	4-6 h	0 Minuten
Spanferkel	30-60 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	6-8 h / 10-14 h	30 Minuten
Bratwurst roh aus Dry Aged Brät	2 cm	Direktes Grillen	mittel	10-12 Minuten	0 Minuten
Bratwurst gebrüht aus Dry Aged Brät	2 cm	Direktes Grillen	mittel	8-12 Minuten	0 Minuten

## Lamm

<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Lamm im Ganzen	40-60 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	5-7 h / 9-12 h	30 Minuten
Lammkotelett	2-3 cm	Direktes Grillen	mittel	8-10 Minuten	0 Minuten
Lammkarree	10 cm	Indirektes Grillen	mittel	5 Minuten/ 20 Minuten	5 Minuten
Lammkeule	15-20 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel/niedrig	3 h / 6 h	20 Minuten

## Geflügel

<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Huhn im Ganzen	15 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	60 Minuten / 3h	5 Minuten
Hühnerbrust	2-3 cm	Direktes Grillen	mittel	8-10 Minuten	0 Minuten




<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Hühnerkeule	3-5 cm	Direktes Grillen	mittel/hoch	20-30 Minuten	0 Minuten
Ente	15-20 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	90-120 Minuten / 3-4 h	5 Minuten
Gans	20-30 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	3-4 h / 7-9 h	10 Minuten
Truthahn	30-40 cm	Indirektes Grillen/Smoken	mittel	3-6 h / 8-12 h	20 Minuten

## **Fisch und Meeresfrüchte**

<i>Fleischteil</i>	<i>Dicke</i>	<i>Beste Methode</i>	<i>Hitze</i>	<i>Grillzeit</i>	<i>Ruhezeit</i>
Rundfisch ganz	5-10 cm	Indirektes Grillen	mittel	15-25 Minuten	0 Minuten
Plattfisch ganz	4-8 cm	Indirektes Grillen	mittel	15-20 Minuten	0 Minuten
Fischfilet	2-3 cm	Direktes Grillen	hoch	5-10 Minuten	0 Minuten
Garnelen	1-3 cm	Direktes Grillen	hoch	4-5 Minuten	0 Minuten
Hummer/Langusten (Schwanz)	5-7 cm	Direktes Grillen	hoch	8-10 Minuten	0 Minuten

**Quality Brands Ag**  
DRY AGER Schweiz

Neugutstrasse 88  
8600 Dübendorf  
Schweiz

 +41 (0) 52 511 79 00  
 [info@dryagerschweiz.ch](mailto:info@dryagerschweiz.ch)  
 [www.dryagerschweiz.ch](http://www.dryagerschweiz.ch)