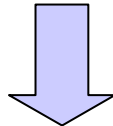


Grillen am Spiess (180°-250 °C)

Grillgut wird auf dem Spiess durch elektrische Energie, Gas –oder Holzkohle, Lavasteine und Infrarot intensiv bestrahlt bis es den gewünschten Garpunkt erreicht hat.



Gerichte:

Spanferkel, Lamm, Schaf, Ochse, Geflügel, Fische



Bei höherer Temperatur angrillen. Die Temperatur senken bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

Grillgut vom Spiess nehmen, zerteilen und portionieren.

