Zubereitung und Kerntemperatur der verschiedenen Fleischstücke im Überblick

		Auf dem Grill über mittelstarker Glut (ca. 180 Grad)	im Barbecue-Smoker im Niedertemperaturbereich (80-110 Grad)	Kerntemperatur in der Mitte
Rind	**Fleischstück**			
	Filet 800 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 25 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunden	54 Grad
	Entrecote 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 13 Minuten regelmäßig wenden	bei 110 Grad ca. 40 Minuten	56 Grad
	Roastbeef 1,2 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 2 Stunden	53 Grad
Kalb	Nierstücksteak 250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 12 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 40 Minuten	64 Grad
	Schulterbraten 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 1 1/2 Stunden	74 Grad
	Haxe ganz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunde regelmäßig wenden	bei 100 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Spieße 250 Gramm 3 cm grosse Würfel	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 1/2 Stunden	68 Grad
Schwein	Steak 250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 30 Minuten	68 Grad
	Kotelett 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 18 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunden	68 Grad
	Spareribs 400 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Brustspitz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunden regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 3 1/2 Stunden	85 Grad
Poulet	Brust 150 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 8 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 30 Minuten	72 Grad
	Poulet halbe 500 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten regelmäßig wenden	bei 80 Grad ca. 2 Stunden	72 Grad