

Zubereitung und Kerntemperatur der verschiedenen Fleischstücke im Überblick

Tier	Fleischstück	Auf dem Grill über mittelstarker Glut (ca. 180 °C)	Im BBQ-Smoker im Niedertemperatur- bereich (80–110 °C)	Kerntemperatur in der Mitte
Rind	Filet 800 g	über mittelstarker Glut ca. 25 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 1 Stunde	54 °C
	Entrecôte 300 g	über mittelstarker Glut ca. 13 Minuten regelmässig wenden	bei 110 °C ca. 40 Minuten	56 °C
	Roastbeef 1,2 kg	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 2 Stunden	53 °C
Kalb	Nierstücksteak 250 g	über mittelstarker Glut ca. 12 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 40 Minuten	64 °C
	Schulterbraten 1 kg	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 1 1/2 Stunden	74 °C
	Haxe ganz 1 kg	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunden regelmässig wenden	bei 100 °C ca. 2 1/2 Stunden	85 °C
	Spießli 250 g 3 cm grosse Würfel	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 1/2 Stunde	68 °C
Schwein	Steak 250 g	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 30 Minuten	68 °C
	Kotelett 300 g	über mittelstarker Glut ca. 18 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 1 Stunde	68 °C
	Spareribs 400 g	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 2 1/2 Stunden	85 °C
	Brustspitz 1 kg	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunden regelmässig wenden	bei 80 °C ca. 3 1/2 Stunden	85 °C