"Wanneer is het klaar?"
of "Hoelang doe ik er over om een ... te barbecueën?"
Veelgestelde vragen als het gaat om barbecue.

Nu is barbecue geen exacte wetenschap en elke barbecue en elk stuk vlees is anders. Dan hebben we het nog niet over de buitentemperatuur, windrichting, brandstof, etc.
Niet de tijd dat je product op de barbecue ligt maar de kerntemperatuur bepaald of je gerecht klaar is, de juiste garing heeft, de maximale malsheid en sappigheid heeft bereikt en voedselveilig is.
In dit overzicht wat richtlijnen en een globale schatting van de bereidingstijden.

De kerntemperatuur bepaald of je gerecht klaar is.
Een goed digitale kerntemperatuurmeter is essentieel!

...Vuistregels

- Hoe dikker het vlees, hoe lager de temperatuur
- Hoe dunner het vlees, hoe hoger de temperatuur
- Hoe meer bindweefsel in het vlees, hoe langer de kooktijd
- Hoe minder bindweefsel, hoe korter de kooktijd
- Hoe meer het vlees heeft gewerkt, hoe harder het vlees, hoe langer de kooktijd
- Hoe stabieler de temperatuur in de barbecue, hoe beter het eindresultaat

BBQ Bereidingstijden richtlijnen

...Min. temperaturen

Minimum temperaturen voor voedselveiligheid*	°C
Rundvlees	63
Varkensvlees	63
Kalfsvlees	63
Lamsvlees	63
Vis	63
Schaal en schelpdieren	63
Gevogelte	74
Bewerkte producten (gehakt, worst, hamburgers)	71
Stoofpot, Voorgegaarde producten, restjes opwarmen	74

Van boventaande kerntemperaturen wordt aangenomen dat ze voedselveilig zijn.

Product	BBQ temp. °C		Kern temp. °C		Tijd		
Rundvlees	van	tot	van	tot			
Brisket	107	121	88	96	12 - 20 uur	of	2,5 uur per kilo
Beef ribs	107	121	85	95	4 - 10 uur		
Rib roast / Cote de Boeuf	107	121	54	63	1 - 4 uur	of	30 min. per kilo
Steak heel	107	121	54	63	1 - 3 uur	of	30 min. per kilo
Runderworst	107	121	57	71	30 min. - 1,5 uur		
Tri-tip / liesstuk / Ezeltje	107	121	54	60	1,5 - 3 uur		
Rollade	107	121	52	85	1,5 - 3 uur	of	1,5 uur per kilo
Steak High and Fast	177	260	49	68	10 - 15 minuten	of	2 x 1,5 à 3,5 minuten per kant
Kalfsvlees							
Kalfsvlees roast / hele delen	93	107	57	71	1 - 1,5 uur	of	1 uur per kilo
Kalfsvlees, koteletten, steaks	177	260	57	68	10 - 15 minuten	of	5 à 7 minuten per kant
Varkensvlees							
Schouder heel / Boston but	107	121	88	96	12 - 16 uur	of	3 uur per kilo
Baby back ribs / Rugribben	107	121	82	88	4 - 6 uur		
St. Louis style / Buikribben	107	121	82	85	5 - 7 uur		
Lende	107	121	63	74	3 - 5 uur		
Heel varken	107	121	74	88	8 - 16 uur	of	2,5 uur per kilo
Varkensworst	107	121	63	74	1 - 2 uur		
Ham	107	121	63	71	3 - 6 uur	of	2 uur per kilo
Procureur, snijden of pullen	107	121	73	96	6 - 14 uur	of	3 uur per kilo
Koteletten	177	260	63	74	10 - 15 minuten	of	5 à 7 minuten per kant
Lamsvlees							
Lamsschouder	107	121	77	82	4 - 6 uur		
Lamsbout	107	121	85	91	4 - 6 uur		
Lamsrack	93	107	57	60	1 - 1,5 uur		
Lamsfilet	107	121	57	60	1 - 2 uur		

Product	BBQ temp. °C		Kern temp. °C		Tijd		
Gevogelte							
Kip heel	135	177	74	79	1 - 2 uur	of	1 uur per kilo
Kip delen	135	177	74	79	45 min. - 1,5 uur		
Kipfilet	107	121	67	74	45 min. - 1,5 uur		
Kalkoen heel	135	177	74	79	3 - 8 uur	of	1 uur per kilo
Kalkoen delen	135	177	74	79	2 - 4 uur	of	1 uur per kilo
Kalkoen borstfilet	135	177	74	79	1,5 - 3 uur		
Kwartel heel	107	121	74	79	45 min. - 1,5 uur		
Fazant heel	107	121	74	79	1 - 2 uur		
Eend heel	107	121	74	79	2 - 4 uur		
Eendenborst filet	107	121	49	68	45 min. - 1,5 uur		
Vis, Schaal- en schelpdieren							
Zalm heel	93	107	57	63	1 - 3 uur		
Zalmfilet	93	107	57	63	1 - 2 uur		
Forel heel	93	107	57	63	1 - 2 uur		
Witvisfilet	93	107	57	63	1 - 2 uur		
Witvis heel					1 - 3 uur		
Garnalen	93	107	57	60	20 - 30 min.		
Kreeft	93	107	57	60	40 min. - 1 uur		
Diversen							
Fatty / Meatloaf	121	149	71		2 - 3 uur		
MOINK Balls	121	149	71		30 min - 1,5 uur		
Hamburgers, rund, low & slow	107	121	57	71	31 min - 1,5 uur		
Hamburgers, rund, high & fast	177	260	57	71	10 - 15 minuten	of	5 à 7 minuten per kant

...relax
and cook to core,
no less
no more!

GRATE Goods
PREMIUM
BBQ RUBS BBQ SAUCES ALLBRINE