

Fisch



Kerntemperatur

<i>Fisch</i>	<i>Glasig</i>	<i>Durch</i>
Crevetten	58 °C	62 °C
Forelle	58 °C	65 °C
Hecht	58 °C	63 °C
Lachs	55 °C	60 °C
Mousse de Poisson	58 °C	65 °C
Rotbarsch	55 °C	55 °C
Seeteufel	58 °C	62 °C
Thunfisch	55 °C	62 °C
Zander	58 °C	62 °C



Geflügel

Kerntemperatur

<u>Geflügel</u>	<u>Rosa</u>	<u>Durch</u>
Ente	X	80 - 84 °C
Entenbrust	60 - 67 °C	75 °C
Gans	75 - 80 °C	90 - 92 °C
Grillhähnchen (Maishähnchen)	X	80 - 85 °C
Hähnchenbrust / Hühnerbrust	X	72 °C
Hühnchen	X	80 °C
Pute	X	80 - 90 °C
Putenbraten	X	70 °C
Strauss, Filetsteak	X	58 °C
Truthahn	X	80 - 85 °C



Kerntemperatur

<i>Kalbfleisch</i>	<i>Rosa</i>	<i>Durch</i>
Frikandeau	X	78 °C
Kalbsbraten	X	68-74 °C
Kalbsbraten gefüllt	X	70-75 °C
Kalbsbrust gefüllt	X	75-78 °C
Kalbsfilet	60 °C	X
Kalbslende	60 °C	X
Kalbsrücken	65-70 °C	75-78 °C
Kalbsschulter	X	75-78 °C
Keule	X	78 °C
Nierenbraten	X	75-78 °C
Nuss	X	78 °C
Oberschale	X	78 °C
Schlegel	X	78 °C
Schulterbraten	X	74 °C



Kerntemperatur

<i>Lamm / Hammel</i>	<i>Rosa</i>	<i>Durch</i>
Hammelkeule	75 - 78 °C	82 - 85 °C
Hammelrücken	70 - 75 °C	80 °C
Lamm	X	79 - 85 °C
Lammkarree	55 °C	X
Lammkeule	60 °C	70 - 72 °C
Lammkoteletts	55 °C	X
Lammrücken	60 - 62 °C	68 °C



Kerntemperatur

<u>Rindfleisch</u>	<u>Rosa</u>	<u>Medium</u>	<u>Durch</u>
Beef Brisket	X	X	85 °C
Entrecote	52-54 °C	56 -59 °C	60-62 °C
Falsches Filet	X	60 – 65 °C	70 – 73 °C
Rinderbraten	65 °C	70 °C	75 -80 °C
Rinderbrust	X	X	87-95 °C
Rinderfilet	38-55 °C	55-58 °C	X
Rinderlende	38-55 °C	55-58 °C	X
Falsches Filet	X	60-65 °C	70-75 °C
Roastbeef	53 °C	55-60 °C	X
Rouladen, aus dem Filet	X	58 °C	X
Rouladen, aus der Keule	X	X	70 °C
Tafelspitz	X	X	85 -90 °C



Kerntemperatur

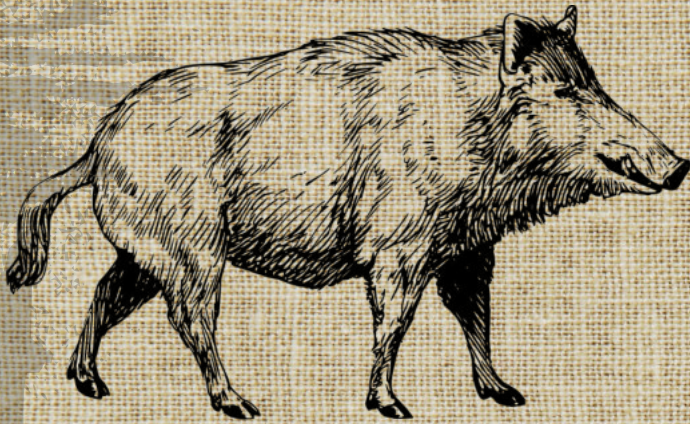
<u>Schweinefleisch</u>	<u>Rosa</u>	<u>Durch</u>
Brustspitz	X	85 °C
Burgunderschinken	X	64-68 °C
Eisbein	X	80-85 °C
Hackfleisch	X	75 °C
Haxe, gebraten	X	80-85 °C
Haxe, gepökelt	X	75-80 °C
hintere Haxe gepökelt	X	75-80 °C
hintere Schweine-Haxe gebraten	X	80-85 °C
Kassler	55-62 °C	64-68 °C
Keule/Schlegel	65-68 °C	75 °C
Kotelette mit Knochen	X	75-80 °C
Leberkäse	X	72 °C



Kerntemperatur

<i>Schweinefleisch</i>	<i>Rosa</i>	<i>Durch</i>
Pulled Pork	X	87-95 °C
Rippchen/ Spare Ribs	65 °C	85 °C
Schinken	65-68 °C	75 °C
Schweinbauch gefüllt	X	70-75 °C
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweinekamm	X	70-75 °C
Schweinemedallions	65 °C	X
Schweinenacken	X	70-75 °C
Schweinerücken	65-70 °C	X
Schweineschulter	X	75 °C
Schweinezungen	X	85-90 °C
Schweinsköpfe	X	75-82 °C
Spanferkel	65 °C	X

Wild



Kerntemperatur

<i><u>Wild</u></i>	<i><u>Rosa</u></i>	<i><u>Durch</u></i>
Hirschbraten	60 °C	X
Hirschrücken	54 - 60 °C	X
Kaninchenkeulen	X	65 °C
Rehbraten	X	75 - 80 °C
Rehrücken	50 - 60 °C	X
Rehrücken, gespickt	X	58 - 60 °C
Rehschulter	60 °C	X
Wildschweinbraten	X	75 - 78 °C
Wildschweinfilet	60 - 62 °C	X
Wildschweinkeule	X	75 °C