

Übersicht Kerntemperaturen – Stand 10/2015

RIND

Rinderfilet: Rare 48-52°C // Medium 52-58°C // Durch 60-62°C

Roastbeef: Rare 48-52°C // Medium 52-58°C // Durch 60-62°C

Rinderbraten: Durch 60-62°C

Rumpsteak: Rare 43°C // Medium 56°C // Durch 60-62°C

Ribeye Steak: Rare 49-55°C // Medium 55-60°C // Durch 60°C

Entrecote: Rare 48-52°C // Medium 52-59°C // Durch 60-62 °C

Brisket (Rinderbrust): Durch 85°C

T-Bone Steak: Rare 48-52°C // Medium 52-58°C // Durch 60-62°C

Hack: Medium 70°C // Durch 85°C

SCHWEIN

Schweinefilet: Medium 62°C // Durch 68°C

Schweineschulter: Medium 75°C // Durch 83°C

Schweinshaxe: Medium 77°C // Durch 84°C

Pulled Pork: Durch 92°C

Fleischkäse: Durch 72°C

Mett: Durch 80°C

Krustenbraten: Medium 74°C // Durch 81°C

Hack: Medium 77°C // Durch 85°C

Spareribs: Durch 84°C

Oberschale: Medium 67°C // Durch 72°C

GEFLÜGEL

Hühnerbrust: Durch 78 °C

Hähnchenschnitzel: Durch 78 °C

Ganzes Huhn: Durch 77 °C

Chicken Wings: Durch 75 °C

Oberkeule: Durch 74 °C

Unterschenkel: Durch 76 °C

Putenschenkel: Durch 80 °C

Truthahnbrust: Durch 76 °C

KALB

Kalbsfilet: Medium 56°C

Kalbsrücken: Medium 62°C

Kalbshaxe: Medium 82°C

Kalbshüfte: Rare 39°C // Medium 60 °C

Kalbskaree: Medium 62°C

Spareribs: Durch 89°C

LAMM

Lammfilet: Medium 54°C

Lammrack: Medium 58°C

Lammschulter: Medium 68°C

Lammhüfte: Medium 58°C // Durch 62°C

Lammlachs: Medium 57°C

Lammkeule: Medium 66°C

Lammkaree: Medium 54°C

WILD

Hirschrücken: Medium 56°C

Rehrücken: Medium 56°C

Oberschale: Medium 57°C

Wildschweinfilet: Medium 62°C

Kanninchenrücken: Medium 69°C

Kanninchenfilet: Medium 63°C

FISCH

Lachs: Saftig-Zart 57°C

Lachs: Saftig-Zart 46°C

Fisch ist allgemein Durch bei: 62 °C