

# Kerntemperaturtabelle

Rindfleisch	Rosa	Medium	Well Done / Durch
Rinderfilet	38-55°C	55-58°C	-
Roastbeef	53°	55-60°C	-
Rindsrose	-	-	85-90°C
Rinderbrust	-	-	90-95°C
Rinderbraten	-	70	80-85°C
Tafelspitz	-	-	90°C
Sauerbraten	-	-	85°
Entrecote	-	56°	-
Beef Brisket	-	-	85°C
Falsches Filet	-	60 – 65 °C	70 – 75 °C
Rouladen, a.d.Filet	-	58 °C	-
Rouladen, a.d.Keule	-	-	70 °C
Rinderlende	38-55°C	55-58°C	-

Lamm	Rosa	Vollgar / Durch
Lamm	-	79 – 85°
Lammkeule	60°	70 – 72°
Lammrücken	60 – 62°	68°
Lammkarree	55°	-
Lammkoteletts	55°	-

Geflügel	Rosa	Vollgar /
Ente	-	80 – 90°
Entenbrust	62 – 65°	-
Gans	75 – 80°	90 – 92°
Gänseleber-Pastete (Foie gras)	-	45°
Hähnchen	-	80 – 85°
Hähnchenbrust / Hühnerbrust	-	72°
Hühnchen	-	80°
Perlhuhnbrust	-	70°
Poulet	-	85°
Pute	-	80 – 90°
Putenbraten	-	70°
Truthahn	-	80 – 85°
Strauss, Filetsteak	-	58°C

Kalb	Rosa	Vollgar / Durch
Kalbsrücken	65-70°C	-
Schlegel	-	78°C
Nierenbraten	-	75-80°C
Kalbsbraten	-	68-74 °C
Kalbsschulter	-	75-80°C
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)	-	75-78°C
Kalbsbraten gefüllt	-	70°
Oberschale	-	78°
Frikandeau	-	78°
Haxe	-	80 – 85°
Keule	-	78°
Nierenbraten	-	75 – 80°
Nuss	-	78°
Schulterbraten	-	74°
Kalbslende	60°	-
Kalbsfilet	60°	-

Wild	Rosa	Vollgar / Durch
Rehbraten	-	75 – 80°
Rehrücken	50 – 60°	-
Rehrücken, gespickt	-	58 – 60°
Rehschulter	60°	-
Hirschrücken	54 – 60°	-
Hirschbraten	60°	-
Hirschmedallions	60°	-
Wildschweinbraten	-	75 – 78°
Wildschweinfilet	60 – 62°	-
Wildschweinkeule	-	75°
Kaninchenkeulen	-	65°

Fisch	Verzehrfertig
Hecht	63°C
Lachs	60°C
Mousse de Poisson	65°C
Zander	62°C
Seeteufel glasig	55 – 60°
Seeteufel	62°C
Thunfisch	62°c
Crevetten	62°C
Rotbarsch	55°

## Kerntemperaturtabelle

<b>Schweinefleisch</b>	<b>Rosa</b>	<b>Vollgar / Durch</b>
Keule/Schlegel	65-68°C	75°C
Schweinemedallions	65°	-
Schweinerücken	65-70°C	-
Schweinekamm	-	70-75°C
Schweineschulter	-	75°C
Schweinbauch gefüllt	-	70-75°C
Wammerl	-	80-85°C
hintere Schweine-Haxe gebraten	-	80-85°C
Eisbein	-	80-85°C
Kochschinken	64-68°C	-
hintere Haxe gepökelt	-	75-80°C
Rippchen/ Spare Ribs	65°C	85°C
Schweinezungen	-	85-90°C
Kassler Aufschnitt	55-60°C	-
Kassler	55- 62°	64-68°C
Schinken in Brotteig	-	65-70°C
Schweinsköpfe	-	75-82°C
Pulled Pork	-	95°C
Hackfleisch	-	75°C
Brustspitz	-	85°
Keule vollgar	65 – 68°C	75°C
Burgunderschinken	-	64 – 68°
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweine-Kotelett ohne Knochen	-	68°
Kotelette mit Knochen	-	75-80°
Schweinenacken	-	70 – 75°
Leberkäse	-	72°
Schinken	65 – 68°	75°
Haxe, gebraten	-	80 – 85°
Haxe, gepökelt		75 – 80 °
Spanferkel	65°	-

<b>Hammel</b>	<b>Rosa</b>	<b>Vollgar / Durch</b>
Hammelrücken	70-75°C	80°C
Hammelrücken vollgar	-	-
Hammelkeule	75-78°C	82-85°C