

## Kerntemperatur Rindfleisch Tabelle

Rindfleischsorten	Rare (°C)	Medium rare (°C)	Medium (°C)	Well done (°C)
Rinderfilet	44-47	48-54	55-59	60
Roastbeef	44-47	48-54	55-59	60
Rumpsteak	44-47	48-54	55-59	60
Entrecote	44-47	48-54	55-59	60
Rib Eye Steak	44-47	48-54	55-59	60
Tomahawk Steak	44-47	48-54	55-59	60
Rinderkotelett	44-47	48-54	55-59	60
T-Bone Steak	44-47	48-54	55-59	60
Porterhouse Steak	44-47	48-54	55-59	60
Rindernacken				85-90
Zungenstück				85-90
Nackensteak	44-47	48-54	56-59	60
Metzgerstück	44-47	48-54	56-59	60
Falsches Filet			60-65	70-75
Schaufelstück				80-85
Flat Iron Steak	44-47	52-55	56-59	60
Rinderbrust				85-90
Beef Brisket				85-90
Rinderhüfte	44-47	52-55	56-59	60
Hüftsteak	44-47	52-55	56-59	60
Tafelspitz				80-85
Bürgermeisterstück	44-47	52-55	56-59	60
Rosenstück				85-90
Spider Steak	44-47	52-55	56-59	60
Flank Steak	44-47	52-55	56-59	60
Nierenzapfen	44-47	52-55	56-59	60
Beef Ribs				85-90
Rinderbäckchen				85-90
Ochsenbäckchen				85-90
Beinscheibe				85-90
Ossobuco				85-90
Rinderbraten				80-90
Sauerbraten				85
Pulled Beef				88-92

## Kerntemperatur Schweinefleisch Tabelle

Schweinefleisch	Rosa (°C)	Vollgar/durch (Well done) (°C)
Schweinenacken	70	75
Schweinekamm	70	75
Schweinerücken	58-62	65
Schweinelachs	58-62	65
Schweinefilet	58-62	65
Schweinelende	58-62	65
Nierenstück	58-62	65
Schweineschinken	65	70
Schweinekeule	65	70
Schweineschulter	70	75
Schweishaxe		80
Eisbein		80
Schweinebauch		80
Dicke Rippe		75
Baby Back Ribs		85
Spareribs		85-90
Schweinebraten	65-70	70-75
Schweinesteak	58-62	65
Schweinekotelett	58-62	65
Schweinemedallions	58-62	65
Schweinebäckchen		72
Pulled Pork		90-95
Hackfleisch		70-72
Kassler	55-62	64-68
Krustenbraten		70-80
Leberkäse		72

## Kerntemperatur Geflügel Tabelle

Geflügel	Rosa (°C)	Vollgar/durch (Well done) (°C)
Ganzes Hähnchen		80-85
Hähnchenbrust / Hühnerbrust		75-80
Hähnchenschenkel / Hähnchenkeule		80-85
Chicken Wings / Hähnchenflügel		80-85
<b>Ente</b>		
Ganze Ente	65-69	70-75
Entenbrust	63-67	68-72
Entenkeule	65-69	70-75
<b>Gans</b>		
Ganze Gans	75-79	80-85
Gänsebrust	73-78	79-82
Gänsekeule	75-79	80-85
<b>Pute und Truthahn</b>		
Putenbraten		80
Putenbrust		75
Putenkeule		80

## Kerntemperatur Lammfleisch Tabelle

Lammfleisch	Medium rare (°C)	Medium (°C)	Well done (°C)
Lammkeule	60-62	63-67	68
Lammkarree (Lammrücken mit Knochen)	58-60	61-64	65
Lammrack	58-60	61-64	65
Lammkrone	58-60	61-64	65
Lammfilet	58-60	61-64	65
Lammkotelett	58-60	61-64	65
Lammsteak	58-60	61-64	65
Lammlachse (Lammrücken ohne Knochen)	58-60	61-64	65
Lammschulter			68

## Kerntemperatur Wildfleisch Tabelle

Wildfleisch	Rosa (°C)	Vollgar/durch (Well done) (°C)
Rehbraten	55-59	60
Rehsteak	55-59	60
Rehrücken	55-59	60
Rehfilet	55-59	60
Rehmedaillons	55-59	60
Rehkeule	55-59	60
Rehschulter / Rehblatt		65
Hirschbraten	60-64	65
Hirschsteak	58-62	63
Hirschrücken / Hirschkarree	58-62	63
Hirschfilet	58-62	63
Hirschmedaillons	58-62	63
Hirschkeule	60-64	65
Hirschschulter / Hirschblatt		65
Wildschweinbraten		75-80
Wildschweinerücken	64-66	67
Wildscheinsteak	64-66	67
Wildschweinfilet	63-65	66
Wildschweinmedaillons	63-65	66
Wildschweinnacken		75-78
Wildschweinkeule		75-78
Wildschweinschulter / Wildschweinblatt		78-80

## Kerntemperatur Kalbfleisch Tabelle

Kalbfleisch	Rosa (Medium) (°C)	Vollgar/durch (Well done) (°C)
Kalbfleischstücke (Rosa und Well done)		
Kalbsrücken	58-60	62
Kalbslende	58-60	62
Kalbsfilet	56-58	60
Kalbskarree	58-60	62
Kalbslachse	58-60	62
Kalbssteak	55-58	60
Kalbskotelett	55-58	60
Kalbfleischstücke (nur Well done)		
Kalbskeule		78
Kalbsschlegel		78
Kalbsoberschale		78
Kalbsfrikandeau		78
Kalbsunterschale		78
Kalbsnuss		78
Kalbshaxe		80
Kalbsnierenbraten		78
Kalbsschulter		78
Kalbsbrust		76
Kalbsbraten		78

## Kerntemperatur Fisch Tabelle

<b>Fischart</b>	<b>Glasig (°C)</b>	<b>Durch (°C)</b>
Hecht	58	60
Forelle	54	60
Lachs	50-54	60
Zander	58	60
Aal	55	60
Steinbeißer	56	60
Saibling	55	60
Thunfisch (Steak)	54	60
Dorade	54	60
Rotbarsch	54	60
Seeteufel	55-60	62
Kabeljau / Dorsch	54	60
Seelachs	55	60
Heilbutt	54	60
Makrele	58	62
Wolfbarsch	59	62
Seezunge	56	60