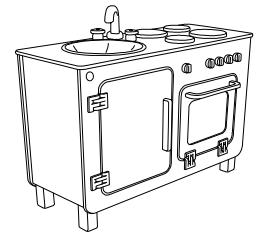


Daskocht - Kerntemperaturtabellen

Kerntemperaturentabelle für Rind

	englisch bis rosa	medium	well done (durch)
Filet	38 – 55°C	55 – 62°C	ab 63°C
Lende / Roastbeef	38 – 55°C	55 – 62°C	ab 65°C
Rouladen	-	-	70°C
Braten	-	-	85 – 90°C
Tafelspitz	-	-	90°C



Kerntemperaturtabelle Kalb

	medium (rosa)	well done (durch)
Braten	-	64 – 74°C
Brust	-	75 – 78°C
Rücken	65 – 70°C	-
Keule	-	75 – 80°C
Nierenbraten	-	75 – 80°C
Schulter	-	75 – 80°C
Haxe	-	80 – 85°C
Lende	60°C	-

Kerntemperaturentabelle Schwein

	medium (rosa)	well done (durch)
Filet	63°C	65°C
Wammerl	-	80 – 85°C
Schweinsbraten	68 – 70°C	75°C
Kochschinken	64 – 68°C	70°C
Hackfleisch	-	75°C
Pulled Pork	-	95°C
Leberkäse	-	72°C

Kerntemperaturtabelle Geflügel

	medium (rosa)	well done (durch)
Ente	-	80 – 90°C
Entenbrust	62 – 65°C	-
Gans	75 – 80°C	90 – 92°C
Pute	-	80 – 90°C
Hähnchen	-	80 – 90°C
Truthahn	-	80 – 85°C
Straussenfilet	58°C	-

Kerntemperaturtabelle Wild

	medium (rosa)	well done (durch)
Rehrbraten	65°C	75 – 80°C
Rehrücken	50 – 60°C	-
Rehschulter	62°C	-
Hirschbraten	62°C	75°C
Hirschrücken	54 – 60°C	-
Wildschweinbraten	-	75 – 78°C
Wildschweinfilet	60 – 63°C	-
Wildschweinkeule	-	75°C

Kerntemperaturtabelle Lamm und Hammel

	medium (rosa)	well done (durch)
Lamm	-	79 – 85°C
Lammkeule	60°C	70 – 72°C
Lammkotlett	55°C	-
Lammrücken	60 – 62°C	68°C
Lammkarree	55°C	-
Hammelrücken	70 – 75°C	80°C

Kerntemperaturtabelle Fisch

	medium (glasig)	well done (durch)
Lachs	57°C	60°C
Hecht	58°C	60°C
Zander	58°C	60°C
Thunfisch	55°C	58°C
Rotbarsch	55°C	60°C
Kabeljau	54°C	60°C
Forelle	54°C	60°C

Kerntemperaturtabelle Kuchen

	schwach gebacken	mittel gebacken	stark gebacken
Käsekuchen	83°C	85°C	87°C
Marmorkuchen	93°C	94°C	95°C
Stollen	94°C	96°C	98°C
Kuchen mit Früchten	90°C	92°C	94°C

