Kerntemperaturen

Welche Kerntemperaturen und Garstufen gelten bei welchem Fleisch?

	Bleu	Saignant	Medium	Well done
Rind	47 - 49°C	55 - 57 °C	59 - 61°C	71 - 73°C
Kalb			59 - 61°C	69 - 71°C
Schwein			62 - 64°C	71 - 73°C
Lamm		54 - 56°C	59 - 61°C	69 - 71°C
Poulet / Huhn				74 - 76°C
Rehrücken			50 - 60°C	> 60°C
Wildschwein		immer	durch	75 - 78°C
Wildschweinrücken			64 - 67°C	ab 69°C
Feldhase			55 - 65°C	70 - 75°C

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:kerntemperaturen?rev=1678030843

Last update: **05.03.2023 16:40**