Kerntemperaturen

Welche Kerntemperaturen und Garstufen gelten bei welchem Fleisch?

	Bleu	Saignant / Medium rare	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

* Fleisch von Hausschweinen, Einhufern, Wildschweinen, Bären, Füchsen, Biberratten und Dachsen sowie von allen anderen Tieren, die Träger von Trichinen (zoologisch heute als Trichinellen bezeichnet) sein können, unterliegt einer Untersuchungspflicht, wenn deren Fleisch zum Genuss für Menschen verwendet werden soll. Verzehr von rohem befallenem Fleisch kann zur Trichinellose führen.

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=1678031508

Last update: **05.03.2023 16:51**