

Rind - Steak

Rare	49-52
Medium Rare	52-57
Medium	57-63
Medium well	63-68
Well done	mind. 68

Rind - Roastbeef

Rare	40-45
Medium	50-55
Well done	60-65

Kalb

Braten
Brust

Schwein

Lende	65-70
Braten	80-85

Wild

Reh
Hirsch
Wildschwein

Kuchen

Marmorkuchen	93-95
Biskuitteig	90-94

Quellen

Weber's Grill Bibel

<http://braten-thermometer-test.de/kerntemperatur-tabelle/>

<https://www.omoxx.com/kerntemperatur/>

Appetit bekommen?

<http://blog.haunschmid.name>

<https://www.facebook.com/katzentante.bl-oggt/>

https://twitter.com/_katzentante

Geflügel

Huhn	80-90
Hühnerbrust	
Ente	
Entenbrust	62-65
Gans	

Allgemein gilt bei Geflügel eine Kerntemperatur von 80-90°C.

Fisch

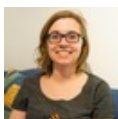
Die Kerntemperaturen (medium) für verschiedene Fische sind sich sehr ähnlich. Sie liegt bei

* 54°C für Kabeljau, Forelle, Dorade

* 55°C für Rotbarsch, Thunfisch

* 57°C für Lachs

* 58° C für Hecht, Zander



By [expectopatronum](#)

cheatography.com/expectopatronum/

Not published yet.

Last updated 8th November, 2016.

Page 1 of 1.

Sponsored by [ApolloPad.com](#)

Everyone has a novel in them. Finish Yours!

<https://apollopad.com>