

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 **CrosswordCheats.com**

Learn to solve cryptic crosswords!

<http://crosswordcheats.com>