

Die wichtigsten Kerntemperaturen im Überblick

Ihr fragt Euch öfter:

„Bei welcher Kerntemperatur ist nochmal das Steak medium?“

„Bei wieviel Grad ist das Bierdosenhähnchen fertig?“

Dann haben wir hier genau das richtige für Euch.

<u>Rind</u>	<u>medium-rare</u>	<u>medium</u>
Rinderfilet	48-53°C	54-56°C
Rumpsteak	48-53°C	54-56°C
T-Bone Steak	48-53°C	54-56°C
Porterhouse Steak	48-53°C	54-56°C
Roastbeef	48-53°C	54-56°C
Beef Brisket	Verzehrfertig	90-94°C
<u>Schwein</u>	<u>Medium-welldone</u>	<u>welldone</u>
Schweinefilet	58-62°C	62-66°C
Schweinerücken	60-64°C	64-68°C
Pulled Pork		91-94°C
Krustenbraten	72-74°C	
Bacon Bomb		70-72°C
Spare Ribs 3-2-1		80-85°C
Schweinshaxe		82-86°C
<u>Geflügel</u>		<u>Verzehrfertig</u>
Hähnchenbrust		74-78°C
Hähnchenschenkel		76-80°C
Chickenwings		76-80°C

Beer Butt Chicken		76-80°C
Putenbrust		74-80°C
Putenschenkel		78-82°C
Putenschnitzel		76-80°C
Kalb	medium	Medium-welldone
Kalbsfilet	54-58°C	54-58°C
Kalbshüfte	52-58°C	
Kalbskaree	58-62°C	
Kalbshaxe		78-84°C
Lamm	medium	Medium-welldone
Lammfilet	50-55°C	
Lammhüfte	55-60°C	
Lammhüfte		55-60°C
Lammschulter	65-70°C	
Lammrücken	58-62°C	
Lammkeule		64-70°C
Lammkaree	52-55°C	
Lammkotelett	52-55°C	
Wild	Medium	welldone
Rehrücken	54-60°C	
Rehkeule	60-65°C	
Hirschrücken	54-58°C	
Wildschweinfilet	58-64°C	
Wildschweinkeule		72-74°C
Fisch	Garzustand	Kerntemperatur
Lachs	glasig	50-55°C
Forelle (ganz)	saftig	55-60°C
Tunfisch-Steak	rare	40-45°C
Tunfisch-Steak	medium rare	45-50°C

Die angegebenen Kerntemperaturen sind zum Teil aus unseren eigenen Erfahrungen, teils auch aus dem Internet zusammengesucht.

Die angegebenen Temperaturen stellen aber keine Gelinggarantie für Euch dar.

Sie sollen Euch nur als grobe „Marschrichtung“ dienen.

Es kommt auch auf das Ausgangsmaterial (Qualität, Dicke, Marmorierung usw.), Wetter, Garraumtemperatur usw. drauf an.

Und am Besten kontrolliert ihr die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur mit Hilfe eines Thermometers.