

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Kerntemperatur Übersicht :

Auflistung von Kerntemperaturen für Braten, Fisch und Fleisch

Geflügel	Rosa	Voll gar - Durch
Ente	-	80 - 90°C
Entenbrust	62 - 65°C	-
Gans	75 - 80°C	90 - 92°C
Gänseleber-Pastete (Foie gras)	-	45°C
Hähnchen	-	80 - 85°C
Hähnchenbrust / Hühnerbrust	-	72°C
Hühnchen	-	80°C
Perlhuhn Brust	-	70°C
Poulet	-	85°C
Pute	-	80 - 90°C
Putenbraten	-	70°C
Truthahn	-	80 - 85°C
Strauß, Filetsteak	-	58°C

Rind	Rosa	Medium	Well Done - Durch
Rinderfilet	38-55°C	55-58°C	-
Roastbeef	53°C	55 -60°C	-
Rindsrose	-	-	85-90°C
Rinderbrust	-	-	90-95°C
Rinderbraten	-	70°C	80-85°C
Tafelspitz	-	-	90°C
Sauerbraten	-	-	85°C
Rindsfilet	45-50°C	50-55°C	60-65°C
Entrecote	-	56°C	-
Beef Brisket	-	-	85°C
Falsches Filet	-	60 - 65 °C	70 - 75 °C
Rouladen, aus dem Filet	-	58 °C	-
Rouladen, aus der Keule	-	-	70 °C
Rinderlende	38-55°C	55-58°C	-

Wild	Rosa	voll gar / Durch
Rehbraten	-	75 - 80°C
Rehrücken	50 - 60°C	-
Rehrücken, gespickt	-	58 - 60°C
Rehschulter	60°C	-
Hirschrücken	54 - 60°C	-
Hirschbraten	60°C	-
Hirschmedallions	60°C	-
Wildschweinbraten	-	75 - 78°C
Wildschweinfilet	60 - 62°C	-
Wildschweinkeule	-	75°C
Kaninchenkeulen	-	65°C

Schweinefleisch	Rosa	voll gar / Durch
Keule/Schlegel	65-68°C	75°C
Schweinemedallions	65°C	-
Schweinerücken	65-70°C	-
Schweinekamm	-	70-75°C
Schweineschulter	-	75°C
Schweinbauch gefüllt	-	70-75°C
Wammerl	-	80-85°C
hintere Schweine-Haxe gebraten	-	80-85°C
Eisbein	-	80-85°C
Kochschinken	64-68°C	-
hintere Haxe gepökelt	-	75-80°C
Rippchen/ Spare Ribs	65°C	85°C
Schweinezungen	-	85-90°C
Kassler Aufschnitt	55-60°C	-
Kassler	55-62°C	64-68°C
Schinken in Brotteig	-	65-70°C
Schweinsköpfe	-	75-82°C
Pulled Pork	-	95°C
Hackfleisch	-	75°C
Brustspitz	-	85°C
Keule voll gar	65 - 68°C	75°C
Burgunderschinken	-	64 - 68°C
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweine-Kotelett ohne Knochen	-	68°C
Kotelette mit Knochen	-	75-80°C
Schweinenacken	-	70 - 75°C
Leberkäse	-	72°C
Schinken	65 - 68°C	75°C
Haxe, gebraten	-	80 - 85°C
Haxe, gepökelt	-	75 - 80 °C
Spanferkel	65°C	-

Kalb	Rosa	Voll gar / Durch
Kalbsrücken	65-70°C	-
Schlegel	-	78°C
Nierenbraten	-	75-80°C
Kalbsbraten	-	68-74°C
Kalbsschulter	-	75-80°C
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)	-	75-78°C
Kalbsbraten gefüllt	-	70°C
Oberschale	-	78°C
Frikandeau	-	78°C
Haxe	-	80 - 85°C
Keule	-	78°C
Nierenbraten	-	75 - 80°C
Nuss	-	78°C
Schulterbraten	-	74°C
Kalbslende	60°C	-
Kalbsfilet	60°C	-

Hammel	Rosa	Voll gar / Durch
Hammelrücken	70-75°C	80°C
Hammelrücken Voll gar	-	-
Hammelkeule	75-78°C	82-85°C

Lamm	Rosa	Voll gar / Durch
Lamm	-	79 - 85°C
Lammkeule	60°C	70 - 72°C
Lammrücken	60 - 62°C	68°C
Lammkarree	55°C	-
Lammkoteletts	55°C	-

Fisch	Verzehrfertig
Hecht	63°C
Lachs	60°C
Mousse de Poisson	65°C
Zander	62°C
Seeteufel glasig	55 - 60°C
Seeteufel	62°C
Thunfisch	62°C
Crevetten	62°C
Rotbarsch	55°C