

	Grad Celsius
<b>Schwein</b>	
Keule vollgar	75°C
Keule hellrosa	65 - 68°C
Schweinerücken leicht hellrosa	65 - 70°C
Schweinefilet rosa	58 °C
Schweinefilet vollgar	65 °C
Schweinekamm vollgar	70 -75°C
Schweineschulter vollgar	75°C
Schweinebauch gefüllt vollgar	70 - 75°C
Wammerl vollgar	80 - 85°C
hintere Schweinehaxe gebraten, vollgar	80 - 85°C
Eisbein vollgar	80 - 85°C
Kochschinken sehr saftig	64 - 68°C
hintere Haxe gepökelt vollgar	75 - 80°C
Rippchen vollgar	65°C
Schweinezunge vollgar	85 - 90°C
Kasseler Aufschnitt Buffet rosa	55 - 60°C
Kasseler vollgar	60 - 68°C
Schweinsköpfe vollgar	75 - 82°C
Pulled Pork	95°C
Hackfleisch	75°C
<b>Rind</b>	
Rinderfilet /-lende englisch bis rosa	38 - 55°C
Rinderfilet /-lende medium	55 - 58°C
Roastbeef medium	55 - 60°C
Rindsrose vollgar	85 - 90°C
Rinderbrust vollgar	90 - 95°C
Rinderbraten vollgar	85 - 90°C
Beef Brisket	85°C
Tafelspitz vollgar	90°C
Falsches Filet medium	60 - 65 °C
Falsches Filet vollgar	70 - 75 °C
<b>Kalb</b>	
Kalbsrücken hellrosa	65 - 70°C
Keule, Oberschale, Nuß, vollgar	78°C
Nierenbraten vollgar	75 - 80°C
Kalbsbraten vollgar	64 - 74°C
Kalbsschulter vollgar	75 - 80°C
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst) vollgar	75 - 78°C
<b>Geflügel</b>	
Hähnchen vollgar	80 - 85°C
Ente vollgar	80 - 90°C
Pute vollgar	80 - 90°C
Gans vollgar	90 - 92°C
Truthahn vollgar	80 - 85°C
Strauss, Filetsteak	58°C
<b>Wild</b>	
Wildschweinbraten vollgar	75 - 78°C
Gespickter Rehrücken vollgar	50 - 56°C
Rehbraten vollgar	75 - 80°C
Hammel und Lamm	

Hammelrücken leicht rosa	70 - 75°C
Hammelrücken vollgar	80°C
Hammelkeule leicht rosa	75 - 78°C
Hammelkeule vollgar	82 - 85°C
Lamm	79- 85°C
<b>Fisch</b>	
Hecht	63°C
Lachs	60°C
Mousse de Poisson	65°C
Zander	62°C
Seeteufel	62°C
Thunfisch	62°C
Crevetten	62°C

www.grill-news.de