

# Kerntemperaturen Grillen & Kochen



verena haunschmid | katzentante  
<http://blog.haunschmid.name>  
 Facebook: [katzentante.bloggt](https://www.facebook.com/katzentante.bloggt)  
 Twitter: [katzentante](https://twitter.com/katzentante)  
 instagram: [katzentante](https://www.instagram.com/katzentante)

Rind – allgemein	
Für Braten u.Ä. gilt eine Kerntemperatur von 80-85°C.	

Rind – Steak / Roastbeef	
Rare	49-52
Medium Rare	52-57
Medium	57-63
Medium Well	63-68
Well Done	Mind. 68
<b>Achtung: Gerade beim Steak variieren die Angaben sehr stark! Persönlich bevorzuge ich 57-58°C.</b>	

Kalb	
Braten	64-75
Brust	75-78
Filet	60

Schwein	
Filet	58-63 / 65
Braten	65 / 70-80
Pulled Pork	95

Lamm	
Keule	60 / 70-72
Kotelett/Karree	55
Rücken	60-62 / 68

Hammel	
Keule / Rücken	72 / 80-82

Wild	
Filet	Siehe Rind-Steak!
Braten / Keule	62-65 / 75-80
Kaninchenkeule	75

Geflügel	
Huhn / Ente	80-90
Hühnerbrust	72
Entenbrust	62-65
<b>Allgemein gilt bei Geflügel eine Kerntemperatur von 80-90°C.</b>	

Fisch	
Kabeljau / Forelle	54
Rotbarsch /	55
Thunfisch	57
Lachs	57
Hecht / Zander	58
<b>Allgemein gelten bei Fisch 60°C als durch (well done).</b>	

Kuchen	
Marmorkuchen	93-95
Bisukuitteig	90-94

Legende	
Medium / <i>Well done</i>	
Mittel / <i>Durch</i>	
<b>Alle Angaben in °C!</b>	

Quellen	
<u>Weber's Grill Bibel</u>	
<a href="http://braten-thermometer-test.de/kerntemperatur-tabelle/">http://braten-thermometer-test.de/kerntemperatur-tabelle/</a>	
<a href="https://www.omox.com/kerntemperatur/">https://www.omox.com/kerntemperatur/</a>	
<a href="http://kerntemperatur.org/">http://kerntemperatur.org/</a>	

Alle Angaben ohne Gewähr! Hast du einen Fehler entdeckt oder andere Anmerkungen? Dann freue ich mich auf dein Mail: [verena@haunschmid.name](mailto:verena@haunschmid.name)