

# Kerntemperaturen

Welche Kerntemperaturen und Garstufen gelten bei welchem Fleisch?

	<b>Bleu</b>	<b>Saignant</b>	<b>Medium</b>	<b>Well done</b>
Rind	47 - 49°C	55 - 57 °C	59 - 61°C	71 - 73°C
Kalb			59 - 61°C	69 - 71°C
Schwein			62 - 64°C	71 - 73°C
Lamm		54 - 56°C	59 - 61°C	69 - 71°C
Poulet / Huhn				74 - 76°C
Rehrücken			50 - 60°C	> 60°C
Wildschwein		immer	durch	75 - 78°C
Wildschweinrücken			64 - 67°C	ab 69°C
Feldhase			55 - 65°C	70 - 75°C

Grillen

Essen und Mehr

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:kerntemperaturen?rev=1678030843](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:kerntemperaturen?rev=1678030843)

Last update: **05.03.2023 16:40**