

# Kerntemperaturen

Welche Kerntemperaturen und Garstufen gelten bei welchem Fleisch?

	<b>Bleu</b>	<b>Medium rare</b>	<b>Medium</b>	<b>Well done</b>
Rind	47 - 49°C	55 - 57°C	59 - 61°C	71 - 73°C
Wasserbüffel	48 - 52°C	53 - 55°C	55 - 60°C	wird zu trocken
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
Fisch Lachs - Thunfisch			45°C	50°C
Fisch Kabeljau			58°C	

\* Fleisch von Hausschweinen, Einhufern, Wildschweinen, Bären, Füchsen, Biberratten und Dachsen sowie von allen anderen Tieren, die Träger von Trichinen (zoologisch heute als Trichinellen bezeichnet) sein können, unterliegt einer Untersuchungspflicht, wenn deren Fleisch zum Genuss für Menschen verwendet werden soll. Verzehr von rohem befallenem Fleisch kann zur Trichinellose führen.

[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=1683706877](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:kerntemperaturen?rev=1683706877)

Last update: **10.05.2023 10:21**