

## Empfohlene Kerntemperaturen:

### Schweinefleisch

Gargut Gar-Zustand Kerntemperatur  
Keule/Schlegel vollgar 75°C  
Keule/Schlegel hellrosa 65-68°C  
Schweinebratenschinken 75-80°C  
Schweinelende 65-70°C  
Schweinerücken leicht hellrosa 65-70°C  
Schweinekamm vollgar 70-75°C  
Schweineschulter vollgar 75°C  
Schweinbauch gefüllt vollgar 70-75°C  
Wammerl vollgar 80-85°C  
hintere Schweine-Haxe gebraten vollgar 80-85°C  
Eisbein vollgar 80-85°C  
Kochschinken sehr saftig 64-68°C  
hintere Haxe gepök. vollgar 75-80°C  
Rippchen vollgar 65°C  
Schweinezungen vollgar 85-90°C  
Kassler Aufschnitt-Buffer rosa 55-60°C  
Kassler vollgar 60-68°C  
Schinken in Brotteig 65-70°C  
Schweinsköpfe vollgar 75-82°C

### Rind

Gargut Gar-Zustand Kerntemperatur  
Rinderfilet/Lende engl. 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 80-85°C  
Tafelspitz vollgar 90°C

### Kalb

Gargut Gar-Zustand Kerntemperatur  
Kalbsrücken hellrosa 65-70°C  
Kalbsrücken vollgar 70-75°C  
Keule, Schlegel, Oberschale, Nuß,  
Frikandeau vollgar 78°C  
Nierenbraten vollgar 75-80°C  
Kalbsbraten vollgar 68-74°C  
Kalbsschulter vollgar 75-80°C  
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)  
vollgar 75-78°C

### Hammel

Gargut Gar-Zustand Kerntemperatur  
Hammelrücken leicht rosa 70-75°C  
Hammelrücken vollgar 80°C  
Hammelkeule leicht rosa 75-78°C  
Hammelkeule vollgar 82-85°C  
Lamm: Bei vollgarem Garzustand beträgt die Kerntemperatur zwischen 79 und 85°C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, etwas leicht blaßrot. Der Fleischsaft ist klar. Bei rosa Garzustand beträgt die Kerntemperatur zwischen 60-65°C

### Wild & Geflügel

Gargut Gar-Zustand Kerntemperatur  
Wildschweinbraten vollgar 75-78°C  
Gespickter Rehrücken vollgar 50-56°C  
Rehrbraten vollgar 75-80°C  
Hähnchen vollgar 80-85°C  
Ente vollgar 80-90°C  
Ente rosa 55-60°C  
Pute vollgar 80-90°C  
Gans rosa 75-80°C  
Gans vollgar 90-92°C  
Truthahn vollgar 80-85°C

### Fisch

Gargut Kerntemperatur  
Salm 60°C  
Hecht 63°C  
Mousse de Poisson 65°C

### Andere Speisen

Gargut Kerntemperatur  
Pasteten 72-74°C  
Fleischkäse 70°C  
Terrinen stabil 60-70°C  
Galantinen 65°C  
Ballotinen 65°C  
Foie gras (Gänseleber-Pastete) 45°C