

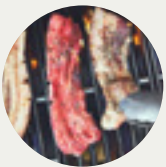


KERNTEMPÉRATUR-TABELLEN

Punktladung: Hiermit grillst du Fleisch und Fisch wie ein Pro!

Beim Grillen kommt es neben gutem Equipment (check!) und Übung (kommt von selbst) auf die richtige Temperatur in deinem Grillgut an. In den folgenden Gartabellen zu den verschiedenen Fleischsorten siehst du auf einen Blick, nach welchen magischen Zahlen du auf deinem Grillthermometer Ausschau halten solltest.

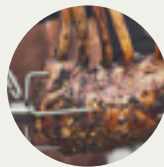
Zu welchem Fleisch suchst du die perfekte Kerntemperatur?



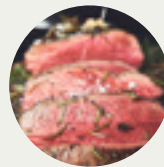
Schwein



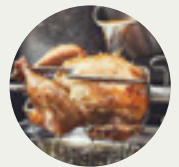
Rind



Kalb



Wild



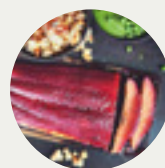
Geflügel



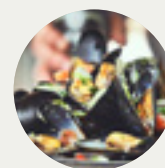
Bratwurst



Lamm



Fisch



Meeresfrüchte

SCHWEIN

SCHWEINEFLEISCH	ROSA	DURCH
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweinemedallions	65 °C	70 - 75 °C
Schweinebraten (Schinken)	–	80 °C
Schweinshaxe	–	80 - 85 °C
Schweinerücken Steaks (Lachs/Lummer	65 - 70 °C	–
Schweinerücken Braten (Schinken oder Lummerbraten)	–	70 - 75 °C
Schweinekarree (als Braten oder Steak)	63 - 65 °C	70 - 75 °C
Schweinenacken (als Braten und Steak)	–	65 - 68 °C
Krustenbraten	–	72 - 75 °C
Schweineschulter (als Braten oder Steak)	–	75 °C
Schweinebauch	65 °C (Niedertemperatur)	80 - 85 °C
Eisbein	–	80 - 85 °C
Keule	65 - 70 °C	75 °C
hintere Haxe gepökelt	–	75 - 80 °C
Kassler	55 - 62 °C	64 - 68 °C
Pulled Pork (Schulter, Nacken oder Boston Butt)	–	87 - 95 °C
Hackfleisch	–	75 °C
Pluma/ Presa/ Srecto/ Flank/ Kotlette/ Kachelfleisch	62 - 65 °C	–
Schweinezunge		85 - 90 °C
Schweinenacken/ Money Muscle	62 - 65 °C	65 - 68 °C
Spanferkel	65 - 68 °C	–
Rippchen / Spare Ribs	65 - 68 °C	75 - 82 °C
Brustspitz	–	85 °C
Schweinskopf	–	75 - 82 °C



RINDFLEISCH	RARE	MEDIUM-RARE	MEDIUM	DURCH
Rinderfilet/Tenderloin (Center Cut/Chataaubrinad)	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Roastbeef/Rumpsteak	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Sirloin, NY Strip	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
T- Bone	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Entrecote/ Rib eye	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Wagyu und Kobe	48 - 50 °C	51 - 54 °C	–	–
Flank	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Porterhouse	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Tomahawk/ Côte du Boueuf/ Hohe Rippe	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Rinderbraten/ Hüfte als Braten	–	–	68 °C	75 °C
Schaukelstück geschmort	–	–	–	85 °C
Burgerpatty frisch	–	–	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Sauerbraten	–	–	–	85 °C
Beef Brisket	–	–	–	88 - 95 °C
Falsches Filet	–	–	60 - 65 °C	70 - 75 °C
Rinderlende	–	50 - 54 °C	56 - 59 °C	60 - 65 °C
Tafelspitz / Top Butt Cap	–	–	–	85 - 90 °C
Rouladen aus dem Filet (Involtini)	–	–	56 °C	–
Rouladen aus der Keule	–	–	–	70 °C
Teres Mayor (Bürgermeisterstück)	–	–	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Bürgermeisterstück/ Tri Tip	–	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Ribs / Short Rib	–	–	–	93 - 95 °C
Picanha	–	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Flat Iron,/Flap Meat/Skirt Steak/ Spider Steak	–	–	–	75 - 82 °C
Tender/Bavette	–	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 --65 °C
Onglet/ Hanging Tender, Denver Cut, Sierra Cut, Chuck Roll/ Money Muscle				



KALB	ROSA	DURCH
Kalbsfilet	57 - 58 °C	60 °C
Kalbslende	57 - 58 °C	60 °C
Kalbsschulter	72 °C	75 - 78 °C
Kalbs Nuss	78 °C	–
Kalbs Keule	–	78 °C
Kalbsrücken	57 - 58 °C	60 °C
Kalbs Haxe	–	80 - 85 °C
Kalbs Oberschale	–	78 °C
Kalbsbraten gefüllt	–	70 °C
Nierenbraten Kalb	–	75 - 80 °C
Tafelspitz	58 - 60 °C	65 °C
Kalbs Schlegel	–	78 °C
Kalbiskaree	58 - 60 °C	65 °C



WILD	ROSA	DURCH
Rehbraten	–	75 - 80 °C
Rehrücken	54 - 60 °C	–
Rehschulter	60 °C	–
Rehrücken, gespickt	–	60 - 63 °C
Hirschrücken	54 - 60 °C	–
Hirschbraten	60 °C	–
Hirschmedaillons	60 °C	–
Wildschweinbraten	–	75 - 80 °C
Wildschweinfilet	60 - 62 °C	63 - 68 °C
Wildschweinkeule	–	74 °C
Kaninchenkeule	–	65 °C
Kaninchen, ganz	–	65 - 68 °C
Büffel (Filet, Rumpsteak, Ribeye)	55 - 57 °C	60 - 63 °C



GEFLÜGEL	ROSA	DURCH
Entenbrust	59 - 62 °C	65 - 70 °C
Ente ganz	–	80 - 86 °C
Gans	70 - 75 °C	88 - 92 °C
Gänseleber Pastete	–	45 - 50 °C
Hähnchen ganz	–	80 - 85 °C
Hähnchenbrust/Drum Sticks/Chicken Lollipos/ Pollo Fino	–	64 - 72 °C
Perlhuhn Brust	–	70 °C
Pute, ganz	–	80 - 90 °C
Putenbraten	–	70 °C
Truthahn	–	80 - 85 °C
Strauß Filetsteak	–	60 - 65 °C
Hähnchenkeule	–	75°C



BRATWURST	DURCH
Bratwurst, roh	72 - 82 °C
Bratwurst, gebrüht	75 - 80 °C
Merguez	75 - 80 °C
Käsegriller	75 - 80 °C



Lamm	Rosa	Durch
Lammkeule	60 °C	70 - 72 °C
Lammschulter	57 - 60 °C	68 °C
Lammrücken	54 - 57 °C	–
Lammfilet	–	80 - 85 °C
Lamm, ganz	54 - 57 °C	68 °C
Lammkarree	54 - 57 °C	68 °C
Lammkoteletts	54 - 57 °C	68 °C
Lamm Tomahawks		



RUNDFISCH	GLASIG	DURCH
Lachs	50 - 54 °C	60 °C
Flammlachs	56 - 60 °C	
Seeteufel	57 °C	62 °C
Aal	55 °C	60 °C
Forelle/Makrele/ Sardine/ Hering	54 °C	60 °C
Dorade	54 °C	60 °C
Kabeljau, Skrei	54 °C	60 °C
Steinbeißer	56 °C	60 °C
Rotbarsch	54 °C	60 °C
Tunfisch Steak	48 - 54 °C	55 - 60 °C
Zander/Wolfsbarsch /Loup de mer	58 °C	60 °C
Hecht	58 °C	60 °C
Ganzer Rundfisch ca. 1 kg	60 - 62 °C	62 - 65 °C

PLATTFISCH	GLASIG	DURCH
Heilbutt	54 °C	60 °C
Steinbutt	55 °C	61 °C
Scholle	56 °C	60 °C
Seezunge	56 °C	60 °C
Flunder	48 - 54 °C	55 - 60 °C
Ganzer Plattfisch ca. 1 kg	54 - 56 °C	62 - 65 °C



MEERESFRÜCHTE

MEERESFRÜCHTE	GLASIG	DURCH
Hummer	45 - 48 °C	55 °C
Garnele	54 °C	60 °C
Kaisergranat	54 °C	60 °C
Jakobsmuschel	46 - 52 °C	54 °C
Miesmuschel	62 °C	65 - 70 °C