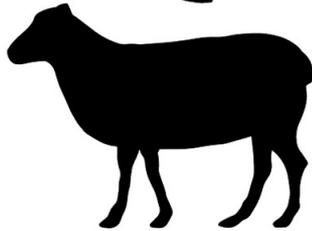
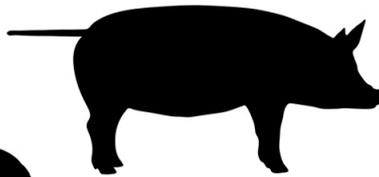
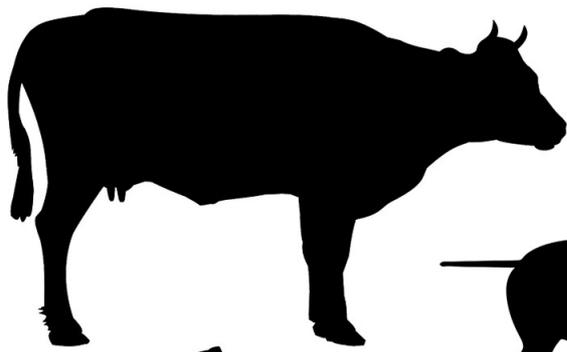


KERNTEMPERATUREN FÜR FLEISCH UND FISCH



CHILIREZEPT
SCHARFE REZEPTE & MEHR

Hier findest Du die Kerntemperaturen in einer übersichtlichen Tabelle. Der Einfachheit halber, haben wir zur schnellen Orientierung eine Übersicht mit den durchschnittlichen Kerntemperaturen der verschiedenen Fleischsorten erstellt. Die Tabelle ist dabei nach den verschiedenen Garstufen *rare*, *medium* und *well-done* sortiert. Bei mit "-" gekennzeichneten Garstufen ist die jeweilige Garstufe für die entsprechende Fleischsorte nicht zu empfehlen. Genauere Tabellen für die Kerntemperaturen verschiedener Fleischstücke sowie Rezepte findest Du im Internet unter www.chilirezept.de

Fleischsorte	rare / blutig	medium	well-done / durch
Rind	50 °C	55 °C	62 °C
Kalb	40 °C	65° C	78 ° C
Schwein	-	65 °C (nur bedingt empfohlen)	75° C
Lamm	-	70° C	82° C
Geflügel	-	-	85° C
Kaninchen	-	-	65° C
Hase	-	-	60° C
Reh	-	60° C	75° C
Hirsch	-	60° C	70° C
Wildschwein	-	60° C	75° C
Pferd	55° C	65° C	80 °C
Fisch	-	-	75° C



← QR Code scannen um die Website zu besuchen

www.chilirezept.de