

Empfohlene Kerntemperaturen beim Fleisch

Rind	Rindsfilet(rosa gebraten)	56°C
	Rindshuft(rosa gebraten)	56°C
	Rindsentrecôte(Roastbeef)rosa	56°C
	Rindshohrücken(rosa gebraten)	56°C
Kalb	Kalbsnierstück(rosa gebraten)	62°C
	Kalbsfilet(rosa gebraten)	62°C
	Kalbshohrücken(rosa gebraten)	62°C
	Kalbsnuss/Huft(rosa gebraten)	62°C
	Kalbsschulterbraten	68°C
Schwein	Sch.Nierstück(rosa gebraten)	62°C
	Sch.Filet(rosa gebraten)	62°C
	Schweins Hals	75°C
	Schweinsschulterbraten	75°C
Lamm	Lammgigôt(rosa gebraten)	55°C
	Lammnierstück(rosa gebraten)	55°C
	Lammrack(rosa gebraten)	55°C
Geflügel	ganzes Geflügel durchbraten	75°C
	Geflügelbrüstli durchbraten	75°C