

Ofen.de kurz und knapp: Übersicht Kerntemperaturen beim Grillen

Rindfleisch	Rosa	Medium	Well Done / Durch
Rinderfilet	38-55°C	55-58°C	–
Roastbeef	53°	55-60°C	–
Rindsrose	–	–	85-90°C
Rinderbrust	–	–	90-95°C
Rinderbraten	–	70	80-85°C
Tafelspitz	–	–	90°C
Sauerbraten	–	–	85°
Entrecote	–	56°	–
Beef Brisket	–	–	85°C
Falsches Filet	–	60 – 65 °C	70 – 75 °C
Rouladen, aus dem Filet	–	58 °C	–
Rouladen, aus der Keule	–	–	70 °C
Rinderlende	38-55°C	55-58°C	–

Geflügel	Rosa	Well Done / Durch
Ente	–	80 – 90°
Entenbrust	62 – 65°	–
Gans	75 – 80°	90 – 92°
Gänseleber-Pastete (Foie gras)	–	45°
Hähnchen	–	80 – 85°
Grillhähnchen (Maishähnchen)	–	80 – 85°
Hähnchenbrust / Hühnerbrust	–	72°
Hühnchen	–	80°
Perlhuhnbrust	–	70°
Poulet	–	85°
Pute	–	80 – 90°
Putenbraten	–	80°
Truthahn	–	80 – 85°
Strauss, Filetsteak	–	58°C

Schweinefleisch	Rosa	Well Done / Durch
Keule/Schlegel	65-68°C	75°C
Schweinemedallions	65°	–
Schweinerücken	65-70°C	–
Schweinekamm	–	70-75°C
Schweineschulter	–	75°C
Schweinbauch gefüllt	–	70-75°C
Wammerl	–	80-85°C
hintere Schweine-Haxe gebraten	–	80-85°C
Eisbein	–	80-85°C
Kochschinken	64-68°C	–
hintere Haxe gepökelt	–	75-80°C
Rippchen/ Spare Ribs	65°C	85°C
Schweinezungen	–	85-90°C
Kassler Aufschnitt	55-60°C	–
Kassler	55- 62°	64-68°C
Schinken in Brotteig	–	65-70°C
Schweinsköpfe	–	75-82°C
Pulled Pork	–	95°C
Hackfleisch	–	75°C
Brustspitz	–	85°
Keule vollgar	65 – 68°C	75°C
Burgunderschinken	–	64 – 68°
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweine-Kotelett ohne Knochen	–	68°
Kotelette mit Knochen	–	75-80°
Schweinenacken	–	70 – 75°
Leberkäse	–	72°
Schinken	65 – 68°	75°
Haxe, gebraten	–	80 – 85°
Haxe, gepökelt	–	75 – 80 °
Spanferkel	65°	–

Kalb	Rosa	Well Done / Durch
Kalbsrücken	65-70°C	–
Schlegel	–	78°C
Nierenbraten	–	75-80°C
Kalbsbraten	–	68-74° C
Kalbsschulter	–	75-80°C
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)	–	75-78°C
Kalbsbraten gefüllt	–	70°
Oberschale	–	78°
Frikandeau	–	78°
Haxe	–	80 – 85°
Keule	–	78°
Nuss	–	78°
Kalbslende	60°	–
Kalbsfilet	60°	–

Wild	Rosa	Well Done / Durch
Rehbraten	–	75 – 80°
Rehrücken	50 – 60°	–
Rehrücken, gespickt	–	58 – 60°
Rehschulter	60°	–
Hirschrücken	54 – 60°	–
Hirschbraten	60°	–
Hirschmedallions	60°	–
Wildschweinbraten	–	75 – 78°
Wildschweinfilet	60 – 62°	–
Wildschweinkeule	–	75°
Kaninchenkeulen	–	65°

Fisch	Verzehrfertig
Hecht	63°C
Lachs	60°C
Mousse de Poisson	65°C
Zander	62°C
Seeteufel glasig	55 – 60°
Seeteufel	62°C
Thunfisch	62°c
Crevetten	62°C
Rotbarsch	55°



ofen.de
GRILL
SCHULE
GRILLEN **NEU** ERLEBEN

Grillrezepte zum Ausprobieren & weitersagen!

MACH MEHR MIT DEINEM GRILL!

Interaktive Rezepte **und** Grillkurse entdecken