

Schweinefleisch

Gargut Gar-Zustand Kerntemperatur
Keule/Schlegel vollgar 75°C
Keule/Schlegel hellrosa 65-68°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
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.

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
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