



**MESTRAGON**  
...JEDER KANN KOCHEN

## Kerntemperatur Schweinefleisch

Schweinefleisch	Rosa	Durch
Keule/Schlegel	65-68°C	75°C
Schweinemedallions	65°C	-
Schweinerücken	65-70°C	-
Schweinekamm	-	70-75°C
Schweineschulter	-	75°C
Schweinebauch, gefüllt	-	70-75°C
Kochschinken	64-68°C	-
Spare Ribs	65°C	85°C
Kassler	55-62°C	64-68°C
Schinken in Brotteig	-	65-70°C
Pulled Pork	-	95°C
Brustspitz	-	85°C
Keule	65-68°C	75°C
Burgunderschinken	-	64-68°C
Schweinefilet	58°C	65°C
Schweinekotelett, ohne Knochen	-	68°C
Schweinekotelett, mit Knochen	-	75-80°C
Schweinenacken	-	70-75°C
Leberkäse	-	72°C
Schinken	65-68°C	75°C
Haxe, gebraten	-	80-85°C
Spanferkel	65°C	-

## Kerntemperatur Geflügel

Geflügel	Rosa	Durch
Ente	-	80-90°C
Entenbrust	62-65°C	-
Gans	75-80°C	90-92°C
Hähnchen	-	80-85°C
Hähnchenbrust	-	72°C
Pute	-	80-90°C
Truthahn	-	80-85°C
Straussenfilet	-	58°C



**MESTRAGON**  
...JEDER KANN KOCHEN

## Kerntemperatur Rindfleisch

Rindfleisch	Rosa	Medium	Durch
Rinderfilet	38-55°C	55-58°C	-
Roastbeef	53°C	55-60°C	-
Rindsrose	-	-	85-90°C
Rinderbrust	-	-	90-95°C
Rinderbraten	-	70°C	80-85°C
Tafelspitz	-	-	90°C
Sauerbraten	-	-	85°C
Entrecote	-	56°C	-
Beef Brisket	-	-	85°C
Falsches Filet	-	60-65°C	70-75°C
Rouladen	-	58°C	70°C
Rinderlende	38-55°C	55-58°C	-

## Kerntemperatur Lamm

Lamm	Rosa	Durch
Lamm	-	79-85°C
Lammkeule	60°C	70-72°C
Lammrücken	60-62°C	68°C
Lammkarree	55°C	-
Lammkotelett	55°C	-

## Kerntemperatur Fisch

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