

## Kerntemperatur: Hähnchen & Geflügel

Verpass Hähnchen, Entenbrust, Pute, Perlhuhnbrust und Co. die optimale Kerntemperatur:



GEFLÜGEL	ROSA	DURCH
Entenbrust	59 - 62 °C	65 - 70 °C
Ente ganz	-	80 - 86 °C
Gans	70 - 75 °C	88 - 92 °C
Gänseleber Pastete	-	45 - 50 °C
Hähnchen ganz	-	80 - 85 °C
Hähnchenbrust/Drum Sticks/Chicken Lollipos/ Pollo Fino	-	64 - 72 °C
Perlhuhn Brust	-	70 °C
Pute, ganz	-	80 - 90 °C
Putenbraten	-	70 °C
Truthahn	-	80 - 85 °C
Strauß Filetsteak	-	60 - 65 °C
Hähnchenkeule	-	75 °C

## Kerntemperatur: Lamm

Verpass Lammsteak, Lammkoteletts und -filet die optimale Kerntemperatur: