



WILD	ROSA	DURCH
Rehbraten	-	75 - 80 °C
Rehrücken	54 - 60 °C	-
Rehschulter	60 °C	-
Rehrücken, gespickt	-	60 - 63 °C
Hirschrücken	54 - 60 °C	-
Hirschbraten	60 °C	-
Hirschmedaillons	60 °C	-
Wildschweinbraten	-	75 - 80 °C
Wildschweinfilet	60 - 62 °C	63 - 68 °C
Wildschweinkeule	-	74 °C
Kaninchenkeule	-	65 °C
Kaninchen, ganz	-	65 - 68 °C
Büffel (Filet, Rumpsteak, Ribeye)	55 - 57 °C	60 - 63 °C

Kerntemperatur: Kalb

Verpass Kalbssteak, Kalbskarree, -filet, -schulter und Tafelspitz die optimale Kerntemperatur: