

# Empfohlene Kerntemperaturen **GHM-GREISINGER**

Gericht	Kerntemperatur in °C	Gericht	Kerntemperatur in °C
Keule/Schlegel vollgar	75	Terrinen stabil	60-70
Keule/Schlegel hellrosa	65-68	Galantinen	65
Schweinerücken leicht hellrosa	65-70	Ballotinen	65
Schweinekamm vollgar	70-75	Foie gras (Gänseleber-Pastete)	45
Schweineschulter vollgar	75	Rinderfilet/Lende engl. bis rosa	38-55
Schweinebauch gefüllt vollgar	70-75	Rinderfilet/Lende medium	55-58
Wammerl vollgar	80-85	Roastbeef medium	55-60
hintere Schweine-Haxe gebraten vollgar	80-85	Rindsrose vollgar	85-90
Eisbein vollgar	80-85	Rinderbrust vollgar	90-95
Kochschinken sehr saftig	64-68	Rinderbraten vollgar	80-85
Rippchen vollgar	65	Tafelspitz vollgar	90
Hintere Haxe gepökelt vollgar	75-80	Kalbsrücken hellrosa	65-70
Schweinezungen vollgar	85-90	Keule, Schlegel, Nuß, Oberschale, Frikandeau	78
Kassler Aufschnitt-Buffer rosa	55-60	Nierenbraten vollgar	75-80
Kassler vollgar	60-68	Kalbsbraten vollgar	68-74
Schinken in Brotteig	65-70	Kalbsschulter vollgar	75-80
Schweinsköpfe vollgar	75-82	Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst) vollgar	75-78
Wildschweinbraten vollgar	75-78	Hammelrücken leicht rosa	70-75
Gespickter Rehrücken vollgar	50-56	Hammelrücken vollgar	80
Rehbraten vollgar	75-80	Hammelkeule leicht rosa	75-78
Hähnchen vollgar	80-85	Hammelkeule vollgar	82-85
Ente vollgar	80-90	Lamm: Bei vollgarem Garzustand	79 und 85
Pute vollgar	80-90	Salm	60
Gans vollgar	90-92	Hecht	63
Gans rosa	75-80	Mousse de Poisson	65
Truthahn vollgar	80-85	Fleischkäse	70
Pasteten	72-74		

QUELLE: „Grillen wie die Weltmeister, neue Rezepte“ Rudolf Jaeger (Hrsg.) Heel Verlag 2012. [www.grillsportverein.de](http://www.grillsportverein.de)

Stand 06/2015

## Zum Kochen & Grillen



EMPFEHLenswert BEIM  
„SOUS-VIDE-GAREN“

### GMH 2710-G

Art.-Nr: 602040  
Temperatur-Messgerät inkl. Mini-Teflon-  
Einstechfühler



### GTH 175 PT-G

Art.-Nr: 601836  
Temperatur-Messgerät inkl. Mini-Teflon-  
Einstechfühler



VON CHEFKÖCHEN  
EMPFOHLEN!

### GTH 1150-Gourmet-SET

Art.-Nr: 605415  
Temperatur-Mess-Set