

# Kerntemperaturen-Wild



<b>Wild</b>	<b>Rosa</b>	<b>Vollgar / Durch</b>
Rehbraten	–	75 – 80°
Rehrücken	50 – 60°	–
Rehrücken, gespickt	–	58 – 60°
Rehschulter	60°	–
Hirschrücken	54 – 60°	–
Hirschbraten	60°	–
Hirschmedallions	60°	–
Wildschweinbraten	–	75 – 78°
Wildschweinfilet	60 – 62°	–
Wildschweinkeule	–	75°
Kaninchenkeulen	–	65°