

# Kerntemperaturen-Kalb



<b>Kalb</b>	<b>Rosa</b>	<b>Vollgar / Durch</b>
Kalbsrücken	65-70°C	–
Schlegel	–	78°C
Nierenbraten	–	75-80°C
Kalbsbraten	–	68-74° C
Kalbsschulter	–	75-80°C
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)	–	75-78°C
Kalbsbraten gefüllt	–	70°
Oberschale	–	78°
Frikandeau	–	78°
Haxe	–	80 – 85°
Keule	–	78°
Nierenbraten	–	75 – 80°
Nuss	–	78°
Schulterbraten	–	74°
Kalbslende	60°	–
Kalbsfilet	60°	–

