

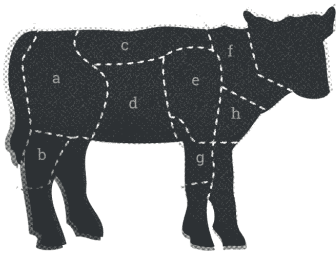


omoxx

frisches aus der Küche



Kerntemperatur bei Kalbfleisch



Als Kalbfleisch wird das Fleisch junger Rinder bezeichnet. Kalbfleisch ist sehr zart und mager und hat im Gegensatz zum Rindfleisch eine hellere Farbe.

Kalb	Rosa	Durch
Kalbsrücken	66 °C	-
Tafelspitz	62 °C	65 °C
Schlegel	-	78 °C
Nierenbraten	-	75 - 80 °C
Kalbsbraten	-	68 - 74 °C
Kalbsschulter	-	75 - 80 °C
Kalbsbraten gefüllt	-	70 °C
Oberschale	-	78 °C
Frikandeau	-	78 °C
Haxe	-	80 - 85 °C
Keule	-	78 °C
Nierenbraten	-	75 - 80 °C
Nuss	-	78 °C
Schulterbraten	-	74 °C
Kalbslende	60 °C	-