

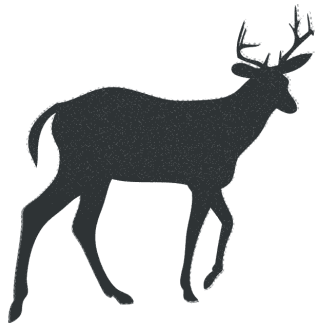


# omoxx

frisches aus der Küche



## Kerntemperatur bei Wildfleisch



*Kaninchen, Hirsch oder Wildschwein: Wildfleisch wird insbesondere gerne in der Herbst- und Winterzeit gekauft. Fleisch vom Wild ist besonders fettarm und reich an Eiweißen, Mineralstoffen und wichtigen Vitaminen.*

Wild	Rosa	Durch
Rehbraten	-	75 - 80 °C
Rehrücken	50 - 60 °C	-
Rehrücken, gespickt	-	58 - 60 °C
Rehschulter	60 °C	-
Hirschrücken	54 - 60 °C	-
Hirschbraten	60 °C	-
Hirschmedallions	60 °C	-
Wildschweinbraten	-	75 - 78 °C
Wildschweinfilet	60 - 62 °C	-
Wildschweinkeule	-	75 °C