

Kerntemperaturen - Lamm - Hammel



Lamm	Medium / Rosa	Vollgar /
Durch		

Lamm		—
79 – 85°		

Lammkeule	60°
70 – 72°	

Lammrücken / Lammkarree	60 – 62°	68°
-------------------------	----------	-----

Lammfilet	60 – 62°
65-68	

Lammkoteletts	60 – 62°
65-68	

Lammlachse	60 – 62°
65-68	

Hammel	Rosa
Vollgar / Durch	

Hammelrücken	70-75°C	80°C
--------------	---------	------

Hammelrücken vollgar	—	—
----------------------	---	---

Hammelkeule	75-78°C	82-85°C
-------------	---------	---------

