Thermometer

Bratenthermometer, Backofenthermometer, thermometer (eng.), thermomètre (franz.), termometro (ital.), termómetro (span.), lämpömittari (finn.)

Beschreibung



Bratenthermometer



Backofenthermometer

Die richtige Garzeit von einem Braten zu bestimmen ist gar nicht so einfach, da neben der Fleischsorte auch die Größe des Stücks eine Rolle spielt. Ist der Braten zu lange gegart, wird das Fleisch fest und trocken. Bei zu kurzer Garzeit hingegen kann das Fleisch im Kern noch roh sein. Mit einem Bratenthermometer bestimmt man die Garzeit ganz einfach und jedes noch so große Fleischstück lässt sich auf den Punkt garen.
Mit dem Bratenthermometer lässt sich die Kerntemperatur des Bratens messen. Dazu wird das Thermometer noch vor dem Braten in das Fleisch gestochen. Dabei sollte das Ende des Temperatursensors in der Mitte des Bratens platziert werden. Nun zeigt die Anzeige immer die aktuelle Kerntemperatur des Bratens an. Je nach Fleischsorte kann der richtige Garpunkt variieren. So ist ein Roastbeef bei einer Kerntemperatur von 60°C bereits Medium gegart, während Geflügel erst bei 80°C Kerntemperatur vollends durchgegart und zum Verzehr geeignet ist.
Bei herkömmlichen Bratenthermometern ist der Messfühler ein Bimetallthermometer, das durch eine Achse im Dorn mit der außenliegenden Anzeige verbunden ist. Moderne elektronische Bratenthermometer haben stattdessen einen Temperatursensor, der ein elektrisches Signal erzeugt, das üblicherweise digital angezeigt wird. Die herkömmlichen, rein mechanisch arbeitenden Modelle sind hitzebeständig und bleiben während der gesamten Garzeit im Ofen. Die wesentlich schneller und präziser messenden elektronischen Thermometer sind, von der Sonde abgesehen, nicht hitzebeständig. Es gibt sie in zwei Bauweisen: Entweder sind Sonde und Anzeige fest miteinander verbunden, dann wird das Thermometer gelegentlich zur Kontrolle in das Gargut gesteckt und gleich wieder herausgenommen, oder die Sonde ist über ein hitzebeständiges Kabel bzw. per Funkübertragung mit einer Anzeige verbunden, die außerhalb des Ofens liegt. Dann verbleibt die Sonde im Ofen und eine Kontrolle der Temperatur ist - wie bei rein mechanischen Modellen - während der gesamten Garzeit möglich.
Bratenthermometer und Backofenthermometer klingen zwar ähnlich, zeigen aber nicht dasselbe an. Das Backofenthermometer dient lediglich zur Überwachung der Temperatur und gibt keine Auskunft über die Kerntemperatur des Fleischs.
Backofenthermometer sind in der Regel Bimetallthermometer, die sich leicht aus hinreichend

© 2026 coquina.de

hitzebeständigen Materialien herstellen lassen. Sie verbleiben die gesamte Garzeit im Ofen. Das Thermometer sollte auf derselben Höhe wie die Speise aufgestellt werden, da die Temperatur im Ofen in der Regel nicht auf allen Ebenen gleich ist. Bei der Zubereitung von Braten mit der Niedriggarmethode ist das Backofenthermometer jedoch ebenfalls hilfreich, da die Temperaturanzeige des Backofens im niedrigen Bereich oft sehr ungenau ist.

Verwendung

Kerntemperaturen für Rindfleisch

Teilstück	medium rare	medium	well done
Entrecôte	--	56 °C	--
Rinderbrust	--	--	90-95 °C
Rinderfilet	38-55 °C	55-58 °C	--
Roastbeef	53 °C	55-60 °C	--
Tafelspitz	--	55 °C	90 °C
Côte de Boeuf	48 °C	53-55 °C	--
T-Bone-Steak	49 °C	54-58 °C	--

Kerntemperaturen für Schweinefleisch

Teilstück	medium	well done
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweinenacken	--	70-75 °C
Schweinerücken	65-70 °C	--
Spareribs	65 °C	85 °C

Kerntemperaturen für Lammfleisch

Teilstück	medium	well done
Lammkarree	55 °C	--
Lammkeule	60 °C	70-72 °C
Lammrücken	60-62 °C	68 °C

Kerntemperaturen für Kalbfleisch

Teilstück	medium	well done
Kalbsfilet	60 °C	--
Kalbskarree	65-70 °C	--
Kalbsspareribs	--	75 °C

Kerntemperaturen für Geflügel

Teilstück	medium	well done
Ente	--	80-90 °C
Entenbrust	62-65 °C	--
Gans	75-80 °C	90-92 °C
Hähnchen	--	80-85 °C
Hähnchenbrust	--	72 °C
Pute	--	80-90 °C
Truthahn	--	80-85 °C

© 2026 coquina.de