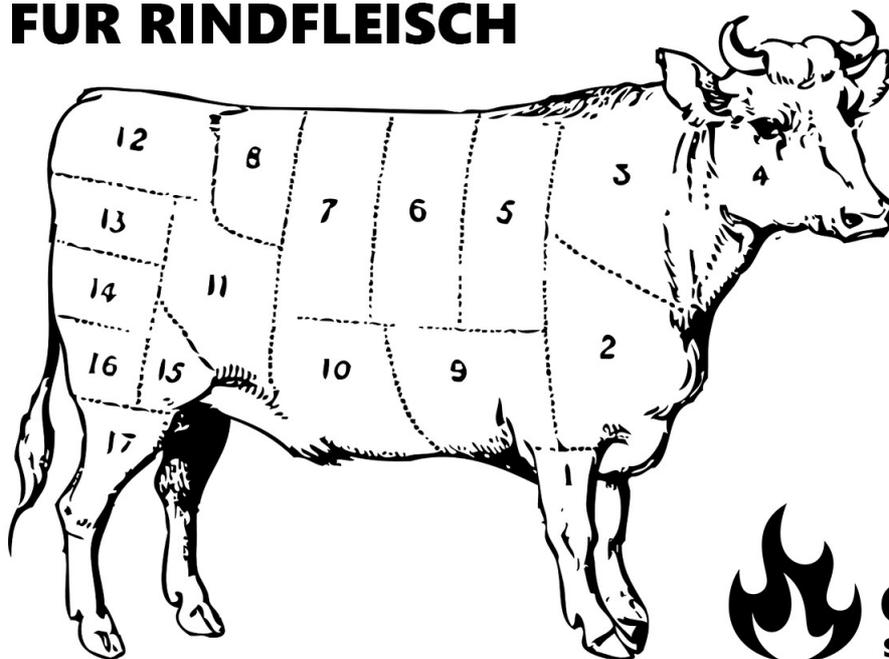


KERNTEMPERATUR FÜR RINDFLEISCH



CHILIREZEPT
SCHARFE REZEPTE & MEHR

Bei mit "-" gekennzeichneten Garstufen ist die jeweilige Garstufe für das entsprechende Fleischstück nicht zu empfehlen. Kerntemperaturen für andere Fleischsorten und Fisch sowie Rezepte findest Du im Internet unter www.chilirezept.de

Rindfleisch	rare / blutig	medium	well-done / durch
Beef Brisket	-	-	85° C
Entrecôte	52° C	55° C	60° C
Falsches Filet	-	62° C	72° C
Rinderbraten	-	70° C	82° C
Rinderbrust	-	-	92° C
Rinderfilet	45° C	55° C	-
Rinderhüfte	55° C	70° C	85° C
Rinderlende	45° C	55° C	-
Rindsrose	-	-	87° C
Rib Eye Steak	52° C	55° C	60° C
Roastbeef	52° C	58° C	-
Rouladen (Filetstück)	-	58° C	-
Rouladen (Keulenstück)	-	-	68° C
Sauerbraten	-	-	85° C
Tafelspitz	-	-	90° C



← QR Code scannen um die Website zu besuchen

www.chilirezept.de