



Zutaten

- Well done: über 63 °C

Hauptgang, vom Grill

Garstufen vom Schwein

Entdecken Sie die optimalen Garstufen vom Schwein für jedes Gericht. Besuchen Sie die Kochateliers und perfektionieren Sie Ihre Kochkünste!

So wird's gemacht:

1. Rare: bis 52 °C Medium Rare: 53-55°C Medium: 56-58 °C
Medium well: 59-63 °C
2. Fleisch mit Salz würzen und in einer sehr heißen Pfanne scharf von allen Seiten anbraten. Auf einem Blech im Ofen bei ca. 80 °C bis kurz (ca. 2° C) vor der gewünschten Kerntemperatur garen. Fleisch anschließend an einem warmen Ort ruhen lassen und kurz vorm Servieren in einer Pfanne mit Butter, Kräutern und Knoblauch, jeweils eine Minute von beiden Seiten nachbraten.