

Zutaten

- Kern: Ruhezeit: Dauer:

vom Grill, Saucen Dips Marinaden Gewürze

Kerntemperatur-Tabelle

Entdecken Sie die ideale Kerntemperatur für Ihr Fleisch! Perfektionieren Sie Ihre Kochkünste mit unseren Tipps. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Rare: bis 52 °C ca. 2 Minuten
2. Medium Rare: 52-55 °C ca. 4 Minuten
3. Medium: 55-57 °C ca. 7 Minuten
4. Medium well: 57-60 °C ca. 10 Minuten
5. Well Done: über 60 °C länger als 15 Minuten
6. Dies sind grobe Richtwerte. Je nach Qualität und Art des Fleisches und des Grills können Zeit und auch Temperatur schwanken.
7. Die Nutzung eines Kernthermometers ist empfehlenswert.