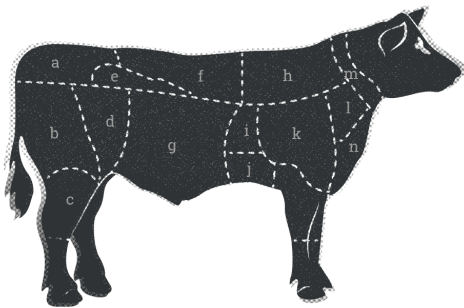


omoxx

frisches aus der Küche



Kerntemperatur bei Rindfleisch



Die verschiedenen Rindfleischsorten werden sehr unterschiedlich zubereitet. Tafelspitz wird gekocht, andere Teile werden geschmort und Steaks bzw. Rostbraten werden in der Pfanne oder am Grill kurz gebraten.

Rind	Rosa	Medium	Durch
Rinderfilet	38-55 °C	55-58 °C	-
Roastbeef	53°C	55-60°C	-
Rinderbrust	-	-	90 °C
Rinderbraten	-	70 °C	75 °C
Tafelspitz	-	-	85 °C
Sauerbraten	-	-	85 °C
Rindsfilet	45-50 °C	50-55 °C	60-65 °C
Entrecote	52 °C	56 °C	-
Beef Brisket	-	-	85 °C
Falsches Filet	-	60 - 65 °C	70 - 75 °C
Rouladen, aus dem Filet	-	58 °C	-
Rouladen, aus der Keule	-	-	70 °C
Rinderlende	38-55 °C	55-58 °C -	-