

Zartgartabelle für  «Zartgaren angebraten» und  «Zartgaren mit Grill»

Fleischstück	Zubereitungsart	Gargrad	Vorschlagswert Zieltemperatur °C
Kalbsfilet	angebraten	medium	58
		well done	65
Kalbshuft, Kalbsnierstück	angebraten	medium	63
		well done	69
Kalbsschulter	angebraten	well done	72
	mit Grill	well done	72
Kalbshals	angebraten	well done	75
	mit Grill	well done	75
Kalbseckstück	angebraten	medium	61
		well done	69
Kalbsbrust gerollt	mit Grill	well done	75
Rindfilet	angebraten	rare	48
		medium rare	53
		medium	57
		well done	65
Entrecôte, Roastbeef	angebraten	medium	57
		well done	64
Rindshuft	angebraten	medium	63
		well done	69
Rindshohrücken	angebraten	medium	60
		well done	69
	mit Grill	medium	60
		well done	69
Rindsschulter	angebraten	medium	72
	mit Grill	well done	75
Schweinschuft, Schweinsnierstück	angebraten	medium	61
		well done	72
Schweinschulter	angebraten	well done	76
	mit Grill	well done	76
Schweinschulter	mit Grill	well done	76
		well done	76
Lammgigot	angebraten	medium	65
		well done	74
	mit Grill	well done	74