

FLEISCHZUBEREITUNG

Garstufen



Garstufe: bleu | rare | stark blutig

Bei dieser Garstufe ist nur die äusserste Schicht leicht angebraten und der Kern sieht noch aus wie rohes Fleisch. Diese Garstufe eignet sich für Rindfleisch.



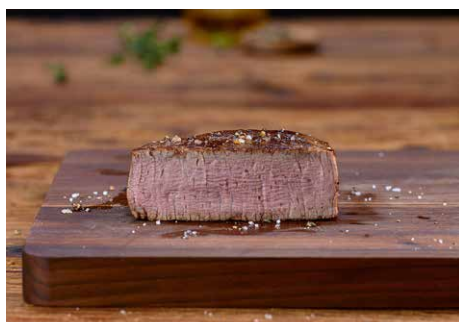
Garstufe: saignant | medium rare | blutig

Bei dieser Garstufe ist die äusserste Schicht angebraten und der äussere Teil des Fleisches bereits bräunlich verfärbt, der Kern ist dunkelrot. Diese Garstufe eignet sich für Rindfleisch.



Garstufe: à point | medium | mittel/rosa

Bei dieser Garstufe geht der bräunliche Anteil tiefer. Das Innere ist jedoch immer noch rosa. Diese Garstufe eignet sich für Rind, Kalb, Wild, Lamm und Ente.



Garstufe: bien cuit | well done | durch

In der Garstufe «bien cuit» oder «well done» ist das Fleischstück komplett durchgebraten und bis in den Kern bräunlich verfärbt. Diese Garstufe eignet sich für Kalb, Poulet und Schwein.