



RINDFLEISCH	RARE	MEDIUM-RARE	MEDIUM	DURCH
Rinderfilet/Tenderloin (Center Cut/Chataeubrinad)	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Roastbeef/Rumpsteak	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Sirloin, NY Strip	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
T- Bone	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Entrecote/ Rib eye	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Wagyu und Kobe	48 - 50 °C	51 - 54 °C	-	-
Flank	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Porterhouse	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Tomahawk/ Côte du Boueuf/ Hohe Rippe	48 - 50 °C	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Rinderbraten/ Hüfte als Braten	-	-	68°C	75 °C
Schaufelstück geschmort	-	-	-	85 °C
Burgerpatty frisch	-	-	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Sauerbraten	-	-	-	85 °C
Beef Brisket	-	-	-	88 - 95 °C
Falsches Filet	-	-	60 - 65 °C	70 - 75 °C
Rinderlende	-	50 - 54 °C	56 - 59 °C	60 - 65 °C
Tafelspitz / Top Butt Cap	-	-	-	85 - 90 °C
Rouladen aus dem Filet (Involtini)	-	-	56 °C	-
Rouladen aus der Keule	-	-	-	70 °C
Teres Mayor (Bürgermeisterstück)	-	-	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Bürgermeisterstück/ Tri Tip	-	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Ribs / Short Rib	-	-	-	93 - 95 °C
Picanha	-	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 - 65 °C
Flat Iron,/Flap Meat/Skirt Steak/ Spider Steak	-	-	-	75 - 82°C
Tender/Bavette	-	51 - 54 °C	55 - 57 °C	60 --65 °C