



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Bratentabelle & Kerntemperaturen

verschiedener Fleischstücke

Schwein Grad° C im Kern

Filet	58
Karree	62
Kasseler	62
Bug	68
Keule	68
Hals	66
Braten mager	64

Rind medium

Filet	54
Roastbeef	54
Hüfte	54
Rinderbraten	75-80

Kalb medium

Rücken	54
Fricandeau	54

Geflügel 63 (durchgegart)

Zubereitungshinweis

Umluft Ofen: Die ersten 10 Minuten bei 160° C braten, bis Fleisch Farbe angenommen hat, dann Temperatur auf 120-140° C reduzieren bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

Elektroherd: Ofen vorheizen, dann die ersten 10 Minuten auf 200° C braten, danach die Temperatur auf 120-140° C reduzieren, um einen starken Gewichtsverlust zu vermeiden.