

Raw oder bien cuit? Die fünf Garstufen in drei Sprachen

Garstufe 1

Blau oder roh (dt.), raw (engl.), bleu (franz.)

Das Fleisch hat eine dünne Kruste, ist innen aber noch fast roh.

Garstufe 2

Blutig bis rosa (dt.), rare (engl.), saignant (franz.)

Das Fleisch hat eine knusprige Kruste und einen blutigen Kern.

Garstufe 3

Rosa (dt.), medium rare (engl.), anglais oder à point (franz.)

Das Fleisch hat eine braune, knusprige Kruste und ist innen schön rosa.

Garstufe 4

Halb durchgebraten (dt.), medium / medium well (engl.), demi-anglais (franz.)

Das Fleisch hat eine schöne Kruste und ist innen nur noch leicht rosa.

Garstufe 5

Ganz durchgebraten (dt.), well done (engl.), bien cuit (franz.)

Das Fleisch ist ganz durchgebraten und nicht mehr rosa.