

[🏠](#) > [Ratgeber-Übersicht](#) > Die richtige Kerntemperatur beim Rinderbraten: So wird es butterzart

Die richtige Kerntemperatur beim Rinderbraten: So wird es butterzart

Du suchst ein klassisches Rezept für deine Gäste oder den perfekten Sonntagsbraten? Dann bist du mit einem Rinderbraten auf der sicheren Seite. Serviert mit Knödeln und Rotkohl, ist ein saftiger Rinderbraten das perfekte Essen. Natürlich gibt es unzählige Rezepte und Saucenvarianten. In der Regel wird der Rinderbraten zuerst scharf angebraten und dann im Backofen zu Ende geschmort. Dabei ist es wichtig, dass du die Kerntemperatur des Rinderbratens beachtest. Nur dann wird dein Fleisch zart und nicht zäh.

Wie wird Rindfleisch zubereitet?

Rindfleisch kannst du als Gulasch oder ganz klassisch als Rinderbraten zubereiten. Aus der Oberschale kannst du Rouladen oder Braten bereiten, die Unterschale eignet sich besser zum Pökeln oder Schmoren. Aus der Hüfte lassen sich gut Steaks schneiden, während das Rinderfilet als das beste Stück vom Rind gilt. Die klassische Art, Rindfleisch zuzubereiten, ist der Rinderbraten. Du benötigst folgende Zutaten:

ein Kilogramm Rinderbraten

Wurzelgemüse

etwas Senf

Rotwein

Gemüsebrühe

Zwiebel und Knoblauch

Schmiere den Braten ordentlich mit Senf ein und würze ihn. Dann brätst du ihn in einem grossen Topf gemeinsam mit den klein geschnittenen Zwiebeln und dem Knoblauch an. Gib dann das Wurzelgemüse hinzu und brate es ebenfalls an. Nun füllst du das Ganze mit Brühe und Rotwein auf. Lass den Braten dann im Ofen etwa zweieinhalb Stunden schmoren. Nun kannst du das zerkochte Gemüse mit dem Stabmixer pürieren und erhältst so eine

fantastische Sauce. Traditionell wird der Rinderbraten mit Knödeln und Rotkohl serviert, es eignen sich aber auch alle anderen Fleischsorten.

Welches Fleisch eignet sich für den Rinderbraten?

Am besten fragst du bei deinem Metzger nach der Hohen Rippe, denn dieses Fleischstück ist besonders zart und aromatisch. Grundsätzlich kannst du jedes Stück aus der Oberschale nicht nur für Rouladen, sondern auch für Braten benutzen. Der Metzger deines Vertrauens empfiehlt dir sicher gerne das optimale Fleisch für deine kulinarischen Pläne. Für einen Schmorbraten, der im Ofen vor sich hinbrutzelt, eignet sich auch das sogenannte Bürgermeisterstück oder das falsche Filet recht gut.

Was ist bei der Zubereitung im Ofen zu beachten?

Bei der Zubereitung im Ofen gibt es zwei Garmethoden: Die Methode bei normaler Temperatur (etwa 180 Grad Celsius) und das Niedriggaren. Beim Niedriggaren solltest du die Temperatur nicht höher als 80 Grad Celsius einstellen. Natürlich benötigt der Rinderbraten dann entsprechend mehr Zeit. Kenner schwören auf diese Methode, da der Braten bei niedriger Temperatur nicht austrocknet und besonders saftig und aromatisch bleibt. Die Garzeiten variieren auch hier je nachdem, wie gross und schwer dein Rinderbraten ist. Auch bei der Niedriggarmethode kannst du dein Fleisch natürlich je nach Geschmack in den beiden Garstufen medium oder well done zubereiten.

Warum ist ein Bratenthermometer so wichtig?

Ähnlich wie beim Rindersteak, gilt es auch beim Braten aus Rindfleisch, die richtige Kerntemperatur zu treffen. Grundsätzlich kannst du davon ausgehen, dass ein Kilogramm schwerer Braten etwa zweieinhalb Stunden im Ofen benötigt. Mit einem Bratenthermometer bestimmst du die Kerntemperatur ganz genau und triffst somit garantiert den richtigen Garpunkt. Magst du dein Fleisch medium, also noch leicht rosa, nimmst du den Braten bei einer Kerntemperatur von 70 Grad Celsius heraus. Bevorzugst du die Garstufe well done, hole deinen Braten heraus, wenn er eine Kerntemperatur von 80 bis 85 Grad Celsius erreicht hat.

Was ist das Besondere am Tafelspitz?

Ein weiteres Stück Rindfleisch, das von Kennern geschätzt wird, ist der Tafelspitz. Für den Tafelspitz wird die dünn auslaufende Spitze des Schwanzes wahlweise vom Kalb oder vom Rind genutzt. Du erkennst das Fleischstück gut an seiner charakteristischen dreieckigen Form. Wichtigster Unterschied zum Rinderbraten: Der Tafelspitz wird nicht gebraten oder geschmort, sondern in Wasser gesiedet. Klassisch wird dieses Fleisch mit einer aromatischen Meerrettichsauce serviert. Beim Sieden des Fleisches entsteht eine Brühe, aus der du diese Sauce problemlos herstellen kannst. In die Brühe gehören unbedingt:

Wacholderbeeren

Nelken

Senfkörner

Pfefferkörner

Salz

Natürlich kannst du auch eine neutrale Sauce zum Tafelspitz reichen. Als Beilage für dieses deftige Stück Fleisch eignen sich Apfeln und alle Arten von Wurzelgemüse hervorragend.

Was ist bei der Zubereitung von Geflügel zu beachten?

Ähnlich wie beim Schwein und Rind gilt es auch bei Geflügel die richtige Kerntemperatur zu treffen. Entsprechende Tipps findest du in Tabellen, die du dir online abrufen kannst. Unter kerntemperatur.org etwa findest du eine recht übersichtliche Tabelle im PDF-Format für jede Zubereitungsart. Auch für die Zubereitung von Geflügel ist ein Bratenthermometer also auf jeden Fall sinnvoll.

Worauf sollte ich beim Kauf eines Bratenthermometers achten?

Gute Bratenthermometer verfügen über eine digitale Anzeige, auf der du die Temperatur gradgenau ablesen kannst. Bei sehr guten Modellen kannst du eine Zieltemperatur einstellen und wirst dann mit einem akustischen Signal informiert.

Top Ortschaften mit Metzger

Aarau

Lausanne

Basel

Lugano

Bellinzona

Luzern

Bern

Schaffhausen

Biel/Bienne

Solothurn

Chur

St. Gallen

Frauenfeld

Thun

Genève

Uster

Das könnte dich auch interessieren

Kalbsnuss: das zarte Rindfleisch von der Keule

Ein saftiges Stück vom Kalb ist ein besonders zarter Braten. Frisches, hochwertiges Kalbfleisch ist zart rosa getönt, es enthält wenig Fett und viel Eiweiss. Darum empfehlen es Ernährungsberater gern, wenn Fleisch ein Bestandteil der Ernährung sei...



Engadiner Wurst – Zutaten, Herstellung und Zubereitung

Einige regionale Spezialitäten gibt es seit vielen Jahrhunderten. Die Rezepte zur Herstellung werden von Generation zu Generation weitergegeben und werden noch heute mit viel Liebe in Köstlichkeiten umgesetzt. Die Geschichte dieser Produkte ist...



Kerntemperatur beim Schweinefilet: So gelingt das zarte Muskelfleisch perfekt

Du isst gerne Fleisch und vor allem Schwein? Dann solltest du dir öfter ein zartes Stück Schweinefilet gönnen, denn hierbei handelt es sich um das zarteste Stück vom Schwein. Der dünne Muskelstrang aus dem Rücken des Tieres ist frei von Fett und...



Brühwurst: die Extrawurst für Geschmacksbewusste

Fleischwurst und Bierschinken sind beliebte Dauerbrenner in den Verkaufstheken der Metzgereien. Zum Zmorge und Znacht, auf Brot oder mit Beilage werden Wurstsorten serviert, die den Oberbegriff Brühwurst führen. Welche Wurstsorten gehören dazu,...



Hackfleisch einfrieren: Infos, Haushaltstipps und Tricks

Für einen leckeren Hackbraten, für Frikadellen oder Spaghetti Bolognese benötigst du als wichtige Zutat Hackfleisch. Wer kein frisches Hack zur Hand hat, kann auch auf Tiefgefrorenes zurückgreifen. Beim Einfrieren und Auftauen des empfindlichen...



Fleisch schneiden – Tipps von A bis Z

Kochen gehört für viele zu den schönsten Hobbys. Doch die Kunst beginnt nicht erst beim Zusammenstellen der Zutaten oder beim Brutzeln, Schmoren und Backen, sondern schon bei der Vorbereitung und den passenden Utensilien. Ein rutschfestes...



VERGLEICH.CH

Für Nutzer

[FAQ für Nutzer](#)

[Unternehmen bewerten](#)

[Ratgeber](#)

Für Unternehmen

[FAQ für Unternehmen](#)

[So funktioniert's](#)

[Registrieren](#)

Über uns

[Fragen?](#)

[Impressum](#)

[Nutzungsbedingungen](#)

[Datenschutz](#)

[AGB und Produktbeschreibungen](#)

[Über die Vergleichsplattform](#)

Folge uns auf



Weitere Links

[Local.ch](#)

[Localsearch.ch](#)