

Fleisch

- Bisher wurden keine Einträge angelegt

Richtige Kerntemperatur

Rindfleisch



Die richtige Kerntemperatur beim Rinderbraten: So wird es butterzart

- <https://www.metzgereivergleich.ch/ratgeber/die-richtige-kerntemperatur-beim-rinderbraten-so-wird-es-butterzart-c:430982>
 - [die_richtige_kerntemperatur_beim_rinderbraten_so_wird_es_butterzart.pdf](#)

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 Apfelkren 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.

[fleisch](#), [howto](#)

From:
<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:
<https://recipes.beckesch.it/fleisch?rev=1646145134>

Last update: **2022/03/01 14:32**

