



SOUS VIDE TEMPERATUREN

SCHWEIN | LAMM | WILD

Garen auf Kerntemperatur:	bleu	49°C
	saignant, rare	52°C - 55°C
	à point, medium rare	55°C - 60°C
	medium	60°C - 65°C
	bien cuit, medium-well	65,5°C - 68°C
	well-done	68°C - 71°C

Schwein	Filet	A point	Durchmesser: 40 mm Durchmesser: 50 mm	60°C	1 h 1:30 h
	Nierstück	A point	Durchmesser: 70 mm Länge: 15 cm	60°C	2:40h
	Spare Ribs	Medium	Sous Vide am Stück vakuumiert	60°C	48 h
Lamm	Filet	A point	20 mm	55°C	20 min
	Rücken	Saignant A Point	Medaillon: 30 mm Rippenstück, ganz	53°C 55°C	30 min 3h
Wild	Rehfilet	Garen	20 mm	58°C	20 min
	Hirschrücken	Garen	25 mm	58°C	25 min
	Wildschweinerücken	Garen	25 mm	60°C	30 min

