



Immer richtig gegart: So bestellen Sie Ihr Fleisch in vier Sprachen.

Wie geniessen Sie Ihr Fleisch am liebsten? Bei manchen Leuten ist das von der Tagesform abhängig und manche wissen ganz genau: «Medium Rare» ist mein Ding. Mit der folgenden Tabelle können Sie Ihr Fleisch genau so bestellen, wie es Ihnen am besten schmeckt.

Bedeutung	Deutsch	Französisch	Englisch	Spanisch
innen völlig roh, ausssen nur wenig braune Kruste	blau	bleu	raw	muy poco hecho
im Kern noch rot, weiter aussen rosa, dünne braune Kruste	blutig	saignant	rare	poco hecho
bis weit ins Innere durch, knusprige Kruste mit viel Biss	halb durch	à point <i>oder</i> anglais	underdone <i>oder</i> medium rare	media hecho
das Fleisch hat kein Rosa mehr	durchgebraten	bien cuit	well done	muy hecho

Die Bezeichnungen gelten für alle roten Fleischsorten inklusive Kalbfleisch. Für Schweinefleisch oder Geflügel werden sie nicht angewendet. Mit diesen Erklärungen steht Ihrem Genuss nichts mehr im Weg.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!