



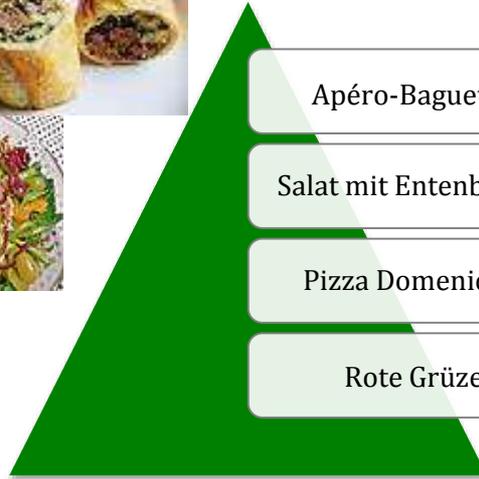
Cucina Club



3922

Stalden

Menue13



Apéro-Baguette

Salat mit Entenbrust

Pizza Domenico

Rote Grütze

Um den Gargrad zu bestimmen, kann man bei Steaks dazu die Druckprobe machen. Dabei drückt man einfach mit dem Finger auf das Fleisch und vergleicht den Druck mit dem Druck auf seine Hand. Dazu legt man die rechte Hand von unten um das Handgelenk der linken Hand. Die Muskulatur der linken Hand muss dabei ganz locker sein. Drückt man jetzt mit dem Daumen der rechten Hand auf den Handballen der linken Hand an der Stelle, wo der Ballen am fleischigsten ist, so weiß man, wie sich rohes Fleisch anfühlt.



Blutig / saignant

Wenn man die Spitze des linken Daumens mit der Spitze des linken Zeigefingers zusammenführt und wieder auf den Handballen drückt, hat man den Druck, den ein blutiges Steak aufweist.

Oder: Weich wie die Lippe



Rosa / à point / medium

Geht man nun mit dem Daumen weiter zum Mittelfinger und drückt erneut auf den Ballen, erhält man das Gefühl für ein halbdurchgegartes Steak.

Oder: Mittelhart wie die Nasenspitze



Durchgebraten / bien cuit

Berührt man mit dem Daumen nun den Ringfinger und drückt erneut auf den Ballen, bekommt man das Gefühl für ein durchgegartes Steak.

Oder: Hart wie die Stirn