



Margit Sary - Wagyuzucht - Siechberghöfe 4 - D-88416 Ochsenhausen

Kerntemperatur bei unserem Wagyu Beef – Weniger ist mehr

Das Besondere an unserem Wagyu Beef: Das Fett beginnt bereits bei ca. 25 °C zu schmelzen. Deshalb gibt es Fleischliebhaber, die dem Wagyu lediglich Röstaromen verleihen und es „rare“ genießen. Wichtig: Das Fleisch vorher auf Zimmertemperatur bringen! Probieren Sie es aus – besonders bei japanischen Cuts lohnt es sich.

Empfehlung für langfaserige Cuts

Bei Steaks wie Skirt, Bavette, Hüftsteak, Flank, Birne, Nierenzapfen, Flat Iron usw. empfehlen wir eine Kerntemperatur von **44–48 °C**, damit sich der feine, edle Geschmack optimal entfalten kann.

Empfehlung für klassische Steaks

Bei Cuts wie Rib Eye, Roastbeef, T-Bone oder Porterhouse liegt die ideale Kerntemperatur bei **maximal 50 °C**. Auch hier gilt: Weniger bringt mehr Geschmack. Mein Tipp: Nehmen Sie die Steaks **2–4 °C unter der gewünschten Kerntemperatur** vom Grill oder aus der Pfanne, lassen Sie sie kurz ruhen, tranchieren und servieren.

Schneiden & Würzen

- Schneiden Sie das Fleisch immer quer oder schräg zur Faser.
- Salz vor oder nach dem Grillen – das überlasse ich Ihnen.
- Pfeffer bitte erst danach. Auch hier gilt: Weniger ist mehr – der pure Geschmack des Fleisches soll im Vordergrund stehen.

Kontakt

Bei Fragen erreichen Sie mich gerne telefonisch unter **0151 67731146** oder per WhatsApp.

Gutes Gelingen und Genuss pur!

Ihr Joachim Sary

Landwirtschaft mit Leidenschaft,
Herz und Verstand!