



1 Rare Der Fingertest hilft beim Steak Grillieren: Legen Sie Daumen und Zeigefinger zusammen und drücken Sie mit der anderen Hand auf den Handballen. So fühlt sich ein innen noch blutiges Fleisch an. Jetzt auf die Mitte des Steaks drücken. **2 Medium** Innen rosa entspricht dem Gefühl bei Daumen und Mittelfinger. **3 Well-Done** Sie mögen es durch? Dann Daumen und Ringfinger aneinanderlegen und drücken.