



searchmetrics



Topic research.



Content writing.



OpenAI

ChatGPT



SEO ist **tot.**

Schon **wieder**?

Online Advertising

Discussion List

elines
ves
ferences
monials
ct Us
Sponsor
rces

ONLINE-ADS>> Search engines are dying

rhoy at tenagra.com

Mon, 10 Nov 1997 20:23:03 -0600 (CST)

- Messages sorted by: [[date](#)] [[thread](#)] [[subject](#)] [[author](#)]
- Next message: [rhoy at tenagra.com: "Re: ONLINE-ADS>> Search engines are dying - CORRECTION"](#)
- [Archive Home Page](#)
- [Search](#)
- Previous message: [Kim Brooks: "Re: ONLINE-ADS>> When To Begin Promotions?"](#)
- Next in thread: [Danny Sullivan: "Re: ONLINE-ADS>> Search engines are dying"](#)

Hey all,

I'm beginning to believe that search engines are a dead-end technology and fretting over where your site comes up is a big waste of time. I'm now advising clients that we create good META tags, submit the site and then forget it.

1997

ZERTIFIKAT

WEITERBILDUNG

Herr Markus Klöschen
Geb. am 25.02.1977

hat am 13. Juni 1997
am Lehrgang

Onlinedienste/Internet



ChatGPT?

Generative Pre-trained Transformer

ChatGPT

A dark, moody photograph of three people from behind, looking at a screen in a dimly lit room. The person on the left is wearing a dark jacket, the person in the middle is wearing a light blue denim jacket, and the person on the right is wearing a dark jacket. The word "Chat" is overlaid in white text in the center of the image.

Chat



Wie lange muss ich ein Ei der Größe L kochen, um es mit weichem Eigelb zu bekommen?



Um ein Ei der Größe L mit weichem Eigelb zu kochen, empfehlen Experten etwa 3-4 Minuten im kochenden Wasser. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass die genaue Kochzeit von der individuellen Präferenz und der Qualität des Eis abhängt. Es ist am besten, das Ei nach 3 Minuten zu prüfen und ggf. weitere 30 Sekunden zu kochen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.





searchmetrics
now a part of  conductor

Hochwertige Inhalte belohnen, egal wie sie produziert werden

Die Ranking-Systeme von Google belohnen Originalinhalte mit hoher Qualität, die sich durch Erfahrung, Sachkompetenz und Vertrauenswürdigkeit auszeichnen – kurz E-E-A-T (Experience, Expertise, Authoritativeness, Trustworthiness).

[Weitere Informationen findet ihr auf der Website zur Funktionsweise der Google Suche.](#)

Unser Fokus liegt auf der Qualität von Inhalten und nicht darauf, wie sie produziert werden. So können wir schon seit Jahren zuverlässige, hochwertige Suchergebnisse liefern.

Vor etwa 10 Jahren gab es verständliche Bedenken über einen Anstieg von in Masse, aber von Menschen erstellten Inhalten. Niemand hätte es für angemessen gehalten, deshalb alle von Menschen erstellten Inhalte zu verbieten. Stattdessen war es sinnvoller, unsere Systeme zu verbessern, um [hochwertige Inhalte zu belohnen](#).

Seit unserer Gründung haben wir uns bei Google darauf konzentriert, hochwertige Inhalte zu belohnen. So geht es auch heute noch weiter, beispielsweise über unsere [Ranking-Systeme](#), die [verlässliche Informationen](#) bevorzugen sollen, und über unser [System für hilfreiche Inhalte](#). Letztes Jahr wurde das System für hilfreiche Inhalte eingeführt, damit Nutzer bei der Suche Inhalte finden, die in erster Linie für Nutzer und nicht für das Ranking in den Suchergebnissen erstellt wurden.

<https://developers.google.com/search/blog/2023/02/google-search-and-ai-content?hl=de>

Helpful Content Update

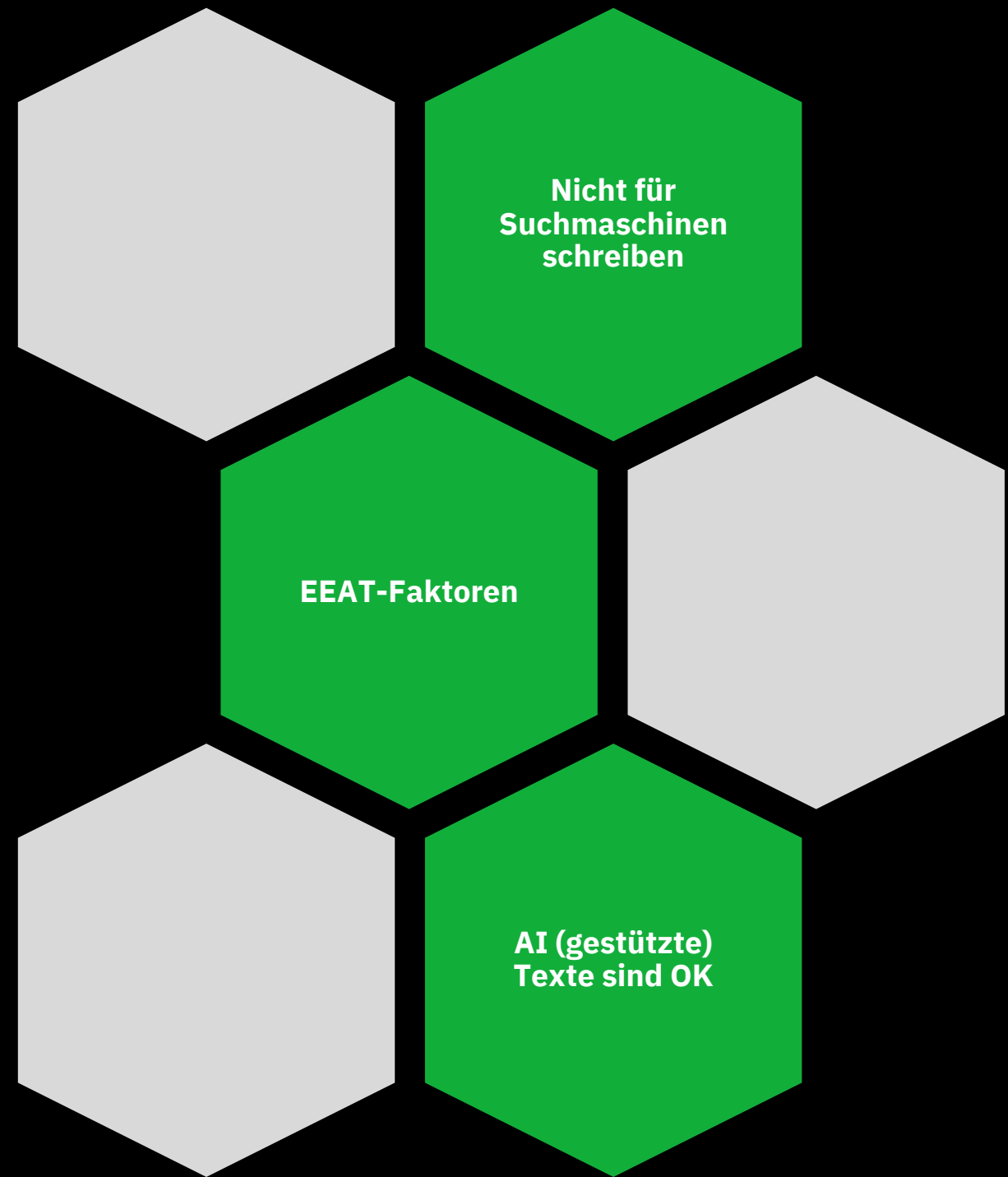


Inhalte nicht primär für Suchmaschinen erstellen

Unser Tipp für einen Ansatz, bei dem der Mensch an erster Stelle steht, spricht nicht gegen die Einhaltung der Best Practices für die Suchmaschinenoptimierung, wie sie beispielsweise im [SEO-Leitfaden von Google](#) behandelt werden. SEO ist hilfreich, wenn sie auf Inhalte angewendet wird, bei denen der Mensch im Mittelpunkt steht. Inhalte, die in erster Linie für Zugriffe über Suchmaschinen erstellt wurden, sind jedoch oft Inhalte, die die Nutzer der Suche nicht zufriedenstellen.

<https://developers.google.com/search/blog/2022/08/helpful-content-update?hl=de>

Wir **lernen** daraus





OpenAI

ChatGPT

Verifying Facts

ChatGPT has no external capabilities and cannot complete lookups. This means that it cannot access the internet, search engines, databases, or any other sources of information outside of its own model. It cannot verify facts, provide references, or perform calculations or translations. It can only generate responses based on its own internal knowledge and logic

<https://help.openai.com/en/articles/6827058-why-doesn-t-chatgpt-know-about-x>

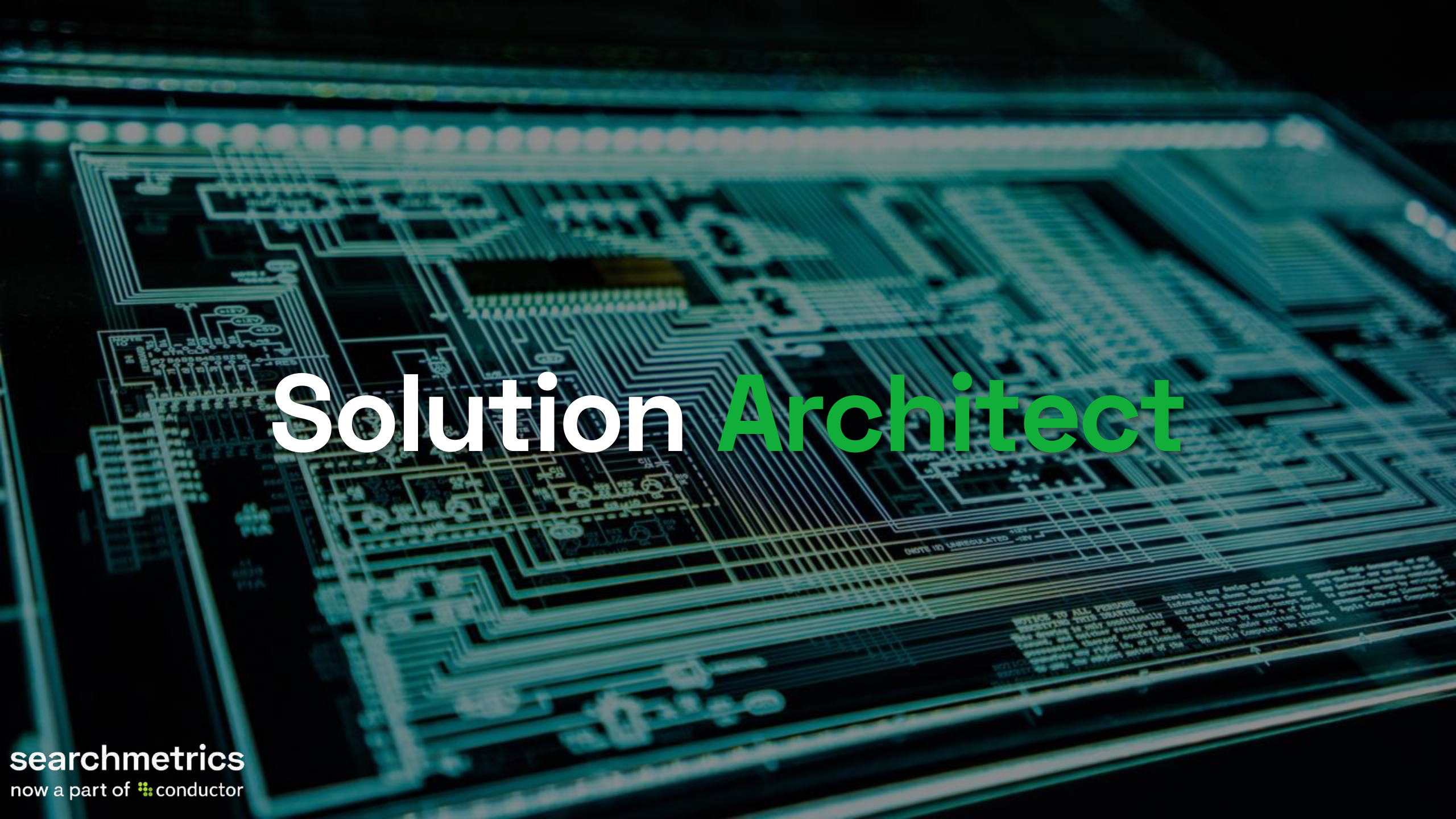


Wie denn dann?

Hi!

A portrait of a man named Markus. He is a middle-aged man with short blonde hair and a light beard, smiling at the camera. He is wearing a blue and white baseball cap with a logo and a dark grey t-shirt with a striped vertical panel on the left side. His arms are crossed. The background is a blurred outdoor setting with a red brick wall and some greenery.

Markus



Solution Architect



Markus Kloeschen
SEARCH CONSULTANT

<https://www.linkedin.com/in/kloeschen/>



The background image shows a well-organized desk setup for a search consultant. On the left is a laptop displaying a dashboard. In the center is a large monitor showing the 'Searchmetrics Suite' 'Dashboards Overview' page. To the right is another large monitor displaying 'Ranking meiner Projekt Keywords'. A camera is mounted on top of the central monitor. In front of the monitors is a keyboard and a Stream Deck. The desk is illuminated with warm, colorful lighting.

Search-Consultant

Markus Kloeschen

SEARCH CONSULTANT

<https://www.linkedin.com/in/kloeschen/>

S₁ E₁ O₁

Search engines exist to help people find helpful, relevant, and reliable information. To do that, search engines must provide a diverse set of high quality search results, presented in the most helpful way.

Google Quality Rater Guidelines 2022

We're constantly making improvements to Search — more than 5,150 in 2021 alone. These changes can be big launches or small tune-ups, but they're all designed to make Search work better for our users and to make sure users can find relevant, high quality information when they need it.

Google Quality Rater Guidelines 2022

12.7 Understanding User Intent

It can be helpful to think of queries as having one or more of the following intents.

- **Know** query, some of which are **Know Simple** queries
- **Do** query, when the user is trying to accomplish a goal or engage in an activity
- **Website** query, when the user is looking for a specific website or webpage
- **Visit-in-person** query, some of which are looking for a specific business or organization, some of which are looking for a category of businesses

Google Quality Rater Guidelines 2022

Aha!

Ein Beispiel.

„Chateaubriand“

17.000 Suchen in de.

Ungefähr 38.700.000 Ergebnisse (0,37 Sekunden)

Ergebnisse für **Dahlhausen, Bochum** · [Region auswählen](#)

Rezepte



Chateaubriand
Chefkoch
4,6 ⭐⭐⭐⭐⭐ (54)
40 Min.



Chateaubriand mit Sauce Béarnaise
Brigitte
4,4 ⭐⭐⭐⭐⭐ (14)
1 Std.



Chateaubriand mit Sauce Béarnaise
LECKER.de
3,7 ⭐⭐⭐⭐⭐ (27)

Mehr anzeigen

Ähnliche Fragen

- Was kostet 1 kg Chateaubriand?
- Was versteht man unter einem Chateaubriand?
- Wie schneidet man Chateaubriand?
- Was kostet ein Chateaubriand im Restaurant?

Feedback geben

 **Wikipedia**
[https://de.wikipedia.org/wiki/Chateaubriand_\(Fleisch\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Chateaubriand_(Fleisch))

Chateaubriand (Fleisch) - Wikipedia
Chateaubriand, auch Doppellendensteak genannt, ist ein „doppeltes Steak“ (d. h. doppelt so schwer wie üblich) aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets.



 **Chefkoch**
<https://www.chefkoch.de/.../Spezielles/Festlich>

Chateaubriand von MrPixie - Chefkoch
Chateaubriand ; 1, Schalotte(n) oder Zwiebel ; 250 ml, Rotwein, kräftig ; 250 ml, Rinderfond ; 150 ml, Sahne ; Zubereitung, Arbeitszeit ca. 40 Minuten ...
★★★★★ Bewertung: 4,4 · 54 Ergebnisse · 40 Min.



<https://www.chefkoch.de/Rezepte>

Chateaubriand Rezepte - Chefkoch
Chateaubriand - Wir haben 15 raffinierte Chateaubriand Rezepte für dich gefunden! Finde was du suchst - unkompliziert & vielfältig.



 **Grillfürst**
<https://www.grillfuerst.de/.../Rinderfilet>

Chateaubriand Steak - extra dick und extra zart - Grillfürst
12.03.2023 — Das Chateaubriand ist im Prinzip ein besonders dick geschnittenes Filetsteak und gehört zu den edelsten Cuts vom Rind. Es überzeugt mit herrlich ...



Chateaubriand

Essen

Chateaubriand, auch Doppellendensteak genannt, ist ein „doppeltes Steak“ aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets. Es wird vier Zentimeter dick geschnitten und wiegt etwa 400 bis 600 Gramm. [Wikipedia](#)

Andere suchten auch nach

Über 10 weitere ansehen



Filet Wellington



Porterhuhn...



Sauce béarnaise



Tournedos

Feedback geben

Rezepte.

Rezepte



Chateaubriand
Chefkoch
4,6 ★★★★★ (54)
40 Min.



Chateaubriand mit Sauce Béarnaise
Brigitte
4,4 ★★★★★ (14)
1 Std.



Chateaubriand mit Sauce Bearnaise
LECKER.de
3,7 ★★★★★ (27)

Mehr anzeigen

Chefkoch
<https://www.chefkoch.de> · ... · Spezialtes · Festlich

Chateaubriand von MrPixie - Chefkoch
Chateaubriand : 1, Schalotte(n) oder Zwiebel ; 250 ml, Rotwein, kräftig ; 250 ml, Rinderfond ; 150 ml, Sahne ; Zubereitung, Arbeitszeit ca. 40 Minuten ...
★★★★★ Bewertung: 4,4 · 54 Ergebnisse · 40 Min.

<https://www.chefkoch.de> · Rezepte

Chateaubriand Rezepte - Chefkoch
Chateaubriand - Wir haben 15 raffinierte Chateaubriand Rezepte für dich gefunden! Finde was du suchst - unkompliziert & vielfältig.



Videos



Filet vom Rind - Chateaubriand
YouTube · Peter Zeidler BBQ
24.08.2018



Chateaubriand mit Sauce Hollandaise | Rezept #193
YouTube · THE CLUB
19.12.2018



Chateaubriand mit Spinat-Fusilli
YouTube · Schweizer Fleisch
03.12.2019

Brigitte
<https://www.brigitte.de> · Rezepte

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise | BRIGITTE.de
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise ... Ein dickes Steak aus der Mitte des Rinderfilets, dazu eine Buttersoße: ein französischer Klassiker, bei uns in Begleitung ...
★★★★★ Bewertung: 4,4 · 14 Ergebnisse · 1 Std.

LECKER.de
<https://www.lecker.de> · chateaubriand-mit-sauce-bear...

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise Rezept - LECKER.de
Unser beliebtes Rezept für Chateaubriand mit Sauce Bearnaise und mehr als 65.000 weitere kostenlose Rezepte auf LECKER.de.
★★★★★ Bewertung: 3,7 · 27 Ergebnisse · 45 Min.



Essen & Trinken
<https://www.essen-und-trinken.de> · Rezepte

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Rezept
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise: Bio-Limetten, Wacholderbeeren, Rinderfilets, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Pfefferkörner, Weißwein, Weißweinessig, Estragon, ...
★★★★★ Bewertung: 3,4 · 48 Ergebnisse · 1 Std. 10 Min.



Chateaubriand kaufen | OTTO GOURMET

Der Chateaubriand ist allgemein bekannt als Châteaustück. Das Filetsteak wird aus dem dickeren, zweigeteilten, beckenseitigen Ende des Filets, dem Filetkopf ...

Aha! Kaufen!

Chateaustück - Chateaubriand

Der Chateaubriand ist allgemein bekannt als Châteaustück. Das Filetsteak wird aus dem dickeren, zweigeteilten, beckenseitigen Ende des Filets, dem Filetkopf, geschnitten. Das auch Doppellendenstück genannte Steak ist frei von Fett, Sehnen und Silberhaut. Aufgrund seiner Größe (ca. 400-600g) eignet sich das Chateaubriand Steak hervorragend für den Genuss zu Zweit. Aus dem Mittelstück des Filets, dem Centercut, geschnittene Stücke werden oft ebenfalls als Chateaubriand angeboten. Der unparierte Filetkopf heißt im englischen „Butt Tender“, der an seiner Seite liegende Muskel wird „Wing“ (Flügel) genannt. Aufgrund seiner breiten Querschnittsfläche werden aus dem Filetkopf auch hauchdünne Scheiben für Carpaccio geschnitten.

Klassisch wird das Chateaubriand medium rare bis rosa zubereitet und anschließend mit Sauce Béarnaise oder auch Kräuterbutter und etwas Kresse serviert. Eine andere Zubereitungsvariante bietet unser Chateaubriand Rezept. Im unten stehenden Rezept wird das Chateaubriand von der Morgan Ranch zusammen mit Waldpilzen und gesottenen Schalotten kredenzt:

Rezept CHATEAU STEAK

aus dem Zedernrauch mit Waldpilzen und gesottenen Schalotten
für 2 - 3 Personen

Zutaten

etwas Pflanzenöl
10 g Zedernholz Chips
Murray River Salz
25 g Butter

Ummer Zutaten

50 g brauner Zucker
15 g Salz (Art. 8028)
50 g geschälter Ingwer

100 g Champignons

150 g Pfifferlinge
1 Pfirsich
1 kl Bd. Schnittlauch
50 g Butter
Salz (Art.: 8028)

ZUBEREITUNG FLEISCH

Das Chateaubriand temperieren, mit Salz würzen und mit etwas Öl bepinseln. Dann auf dem Grill bei starker Hitze von allen Seiten anrösten, bis eine schöne Bräunung entstanden ist. Anschließend bei 160 °C indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 40 °C bringen; Bindfaden lösen. Jetzt die eingeweichten Zedernchips in die Glut geben und bis auf eine Kerntemperatur von 45 °C weiter garen. Dann vom Grill nehmen und für 10 - 15 Minuten ruhen lassen. Zur Fertigstellung nochmals heiß angrillen (Ziel-Kerntemperatur: 50 - 55 °C), aufschneiden und salzen. (Alternativ in der Pfanne anbraten und für 10 Min. im Backofen bei 160 °C garen. Eingeweichtes Holz in Alufolie-Päckchen geben und in einer Pfanne oder mittels Bunsenbrenner zum Glimmen bringen. Das Rauchpäckchen nach den ersten 10 Min. in den Backofen zum Fleisch geben und noch einmal für 5 Min. garen. Ruhen lassen und danach in 25 g Butter nachbraten.)

ZUBEREITUNG SCHALOTTEN-KOMPOTT

Die Schalotten schälen und in einem großen Topf mit Pflanzenöl sehr langsam anbraten (ca. 1 Stunde). Nach der Hälfte der Garzeit den Zucker und Salz zugeben und weiter brutzeln. Gegebenenfalls zwischendurch mit etwas Wasser ablöschen. Wenn die Schalotten weich und schön karamellisiert sind, abkühlen lassen und hacken. Mit frisch geriebenem Ingwer abschmecken. Man kann das Zwiebelkompott sehr gut einige Tage vorher zubereiten und ziehen lassen. Zum Fertigstellen mit etwas Flüssigkeit heiß rühren.

ZUBEREITUNG PILZPFANNE

Alles grob würfeln, sehr heiß und schnell in einer Pfanne mit etwas Butter, Schnittlauch und Salz anbraten. Mit etwas Kalbsjus servieren.

Wissen.

 Wikipedia
[https://de.wikipedia.org/wiki/Chateaubriand_\(Fleisch...](https://de.wikipedia.org/wiki/Chateaubriand_(Fleisch))

Chateaubriand (Fleisch) - Wikipedia

Chateaubriand, auch Doppellendensteak genannt, ist ein „doppeltes Steak“ (d. h. doppelt so schwer wie üblich) aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets.



 Grillfürst
<https://www.grillfuerst.de> ... Rinderfilet

Chateaubriand Steak - extra dick und extra zart - Grillfürst

12.03.2023 — Das Chateaubriand ist im Prinzip ein besonders dick geschnittenes Filetsteak und gehört zu den edelsten Cuts vom Rind. Es überzeugt mit herrlich ...

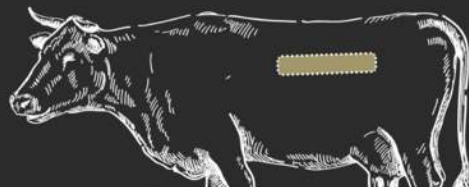


7x **Rezepte**

2x **Wissen**

1x **Local**

CHATEAUBRIAND



Chateaubriand



DEUTSCHE SIMMENTALER FÄRSE FILET CHATEAUBRIAND

Inhalt 300 g

★★★★★ (109) 4.77/5.00

29,99 €

99,97 €/kg

Simmentaler Deutschland Filet Chateau

Filet Chateau



TXOGITXU FILET CHATEAUBRIAND

Inhalt 320 g

★★★★★ (309) 4.64/5.00

18,99 €

59,34 €/kg



IRISCHES DRY AGED FILET CHATEAUBRIAND

Inhalt 400 g

★★★★★ (159) 4.77/5.00

41,99 €

104,98 €/kg



TXOGITXU FILET CHATEAUBRIAND GALICIEN

Inhalt 350 g

★★★★★ (110) 4.54/5.00

32,99 €

94,26 €/kg



IRISCHES FILET CHATEAUBRIAND

Inhalt 400 g

★★★★★ (125) 4.66/5.00

33,99 €

84,98 €/kg



AUSVERKAUFT

US FILET CHATEAUBRIAND CREEKSTONE FARMS

Inhalt 350 g

★★★★★ (65) 4.72/5.00

59,99 €

171,40 €/kg



Entweder

Fokus auf Rezepte

CHATEAUBRIAND MIT GEMÜSE & RÖSTKARTOFFELN

BBQ Style

Chateaubriand gehört zu den Klassikern der Steakküche und wie der Name vermuten lässt, kommt es aus Frankreich. Der Name geht auf den aus Frankreich stammenden Schriftsteller „François-René de Chateaubriand“ zurück, welcher sich wohl als erster dieses Stück mit Grillgemüse und Kartoffeln zubereiten ließ. Eigentlich gehört eine Sauce Bernaise zum Rezept dazu, jedoch fanden wir die Variante mit Kräuterbutter ebenfalls sehr lecker und es passt auch besser zum Sommer als eine schwere Bernaise Sauce.



- 2 x Filet Chateau
- 800 g Kartoffeln
- 800 g gemischtes Gemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Pilze usw.)
- Öl
- Salz & Pfeffer
- Don Carne Kräuterbutter
- Don Carne Grill & Steak Gewürz



oder

Anderere KW-Welt

Ungefähr 220.000 Ergebnisse (0,41 Sekunden)

Rinderfilet Irland Chateaubriand...	Rinderfilet Txogitxu...	Filet Irland Dry Aged...	Bio Angus Rinderfilet...	Irish Black Angus...	Dry Aged Chateaubriand...	Rinderfilet Txogitxu 2000 g	Filet Txogitxu Chateaubriand...
33,99 €	18,99 €	41,99 €	59,50 €	59,92 €	99,99 €	118,18 €	32,99 €
Don Carne	Don Carne	Don Carne	Land.Luft	Gourmetfleisch	Kauf Dein Steak	Don Carne	Don Carne
+8,95 € Versand	+8,95 € Versand	+8,95 € Versand	+8,90 € Versand	+9,90 € Versand	+8,90 € Versand	+8,95 € Versand	+8,95 € Versand
84,97 €/1kg	59,34 €/1kg	104,97 €/1kg		79,89 €/1kg		59,09 €/1kg	94,26 €/1kg
★★★★★ (87)							
Von Producth...	Von Producth...	Von Producth...	Von Google	Von SaphirSol...	Von Google	Von Producth...	Von Producth...

Don Came
<https://www.doncame.de>

Exklusives American Beef direkt von den besten Farmen der USA bei uns **bestellen!** Bei...

★★★★★ Bewertung für doncame.de: 4,7 – 3.782 Rezensionen

Neukundenangebot · Beef Club · Lieferung zur Wunschzeit · Unsere Philosophie

📍 Carlsplatz Stand, D03, Düsseldorf - Heute geöffnet - 09:00-17:00 Uhr 📍

Mein Metzger
<https://www.meinmetzger.de/index.php/argentinisc...>

Argentinisches Chateaubriand (Doppel-Lendensteak) : 1 Stück 400 g. 26,39 € - 65,98 € : 1 Stück 500 g. 32,89 € - 65,78 € : 3 Stück à 400 g = 1.200 g. 78,49 € - 65,41 € ...

★★★★★ Bewertung: 99 % · 35 Rezensionen · 26,39 € · Auf Lager

- Was kostet 1 kg Chateaubriand?
- Welches Fleisch nimmt man für Chateaubriand?
- Was genau ist Chateaubriand?
- Was kostet ein Chateaubriand im Restaurant?

 **Gourmetfleisch**
<https://www.gourmetfleisch.de> • rind • irish-black-ang...

Vom Black Angus Rind stammendes Steak à la Chateaubriand » Für 2-3 Personen!
Bekannt aus der Sterneküche ✓ Beste Qualität bequem online einkaufen.

★★★★★ Bewertung: 4 - 1 Rezension - 59,92 € - Auf Lager

 **Otto Gourmet**
<https://www.otto-gourmet.de> · chateaubriand

Das Chateaubriand ist das perfekte Steak für den Genuss zu Zweit! Probieren Sie erstklassige Filetsteaks & lassen Sie sich von unseren Rezeptideen ...

Don Came



Don Came

<https://doncame.de> » rind » rinderfilet » chateaubriand

Chateaubriand kaufen | Don Came Onlineshop

Chateaubriand online bestellen | Das Mittelstück vom Rinderfilet ✓ Garantiert gekühlte Lieferung.



Content Prozess



Bonus 1: SEO Minion

The screenshot shows a Google search for "chateaubriand". The search bar is at the top with the Google logo on the left and a microphone icon on the right. Below the search bar, there are tabs for "Alle", "Bilder", "Videos", "Shopping", "News", and "Mehr". The search results show "Ungefähr 37.200.000 Ergebnisse (0,44 Sekunden)". Below this, it says "Ergebnisse für **Dahlhausen, Bochum** · Region auswählen". The main results are under the heading "Rezepte". There are three recipe cards: "Chateaubriand" by Chefkoch (4.6 stars, 54 reviews, 40 Min.), "Chateaubriand mit Sauce Béarnaise" by Brigitte (4.4 stars, 14 reviews, 1 Std.), and "Chateaubriand mit Sauce Bearnaise" by LECKER.de (3.7 stars, 27 reviews). A "Mehr anzeigen" button is at the bottom of the recipe section. On the right side, there is a sidebar for "SEO Minion". It has a "Herunterladen" button and a "PAA (3 levels - 10 sec)" dropdown. Below this is a table of search results:

Organischen Ergebnisse	8
Werbeergebnisse	1
Produktlisten-Anzeigen	0
Lokalen Einträge	3
Videoauflistungen	0
Bilderlisten	0
Neuen Angebote	0
Nachrichten Ergebnisse	0
FAQ-Daten	0

Below the table is a button "Laden Sie diese Daten herunter". At the bottom of the sidebar, there is a section "Latest SEO Minion Videos" with links to "On-Page SEO Checker", "Hreflang Checker", "Broken Link Checker", "View SERP Features", "Scraping PAA", and "SERP Simulator".

Bonus 2: Conductor

The screenshot shows the Grillfurst website, which is Germany's largest grill specialty store. The page is titled "Chateaubriand – Steak der Extraklasse". The Conductor SEO tool is overlaid on the right side of the page, providing a detailed analysis of the page's SEO performance. The tool's interface includes a sidebar with navigation options like "Overview", "Technical SEO", "Media", "Links", and "Social". The main panel displays key page information, including the title, description, URL, and canonical link. It also lists headings and provides a snippet preview for search engines. The bottom of the page features a large image of a Chateaubriand steak on a wooden cutting board, garnished with fresh basil.

Deutschlands größter Grillfachhandel • Über 750.000 Kunden • Mehr als 80 Marken • Über 6.500 Produkte

Grillfurst Marken Grills Zubehör Camping Feuerstellen Outdoorküche

Magazin

Startseite News BBQ Guides °C Kerntemperatur Fleisch

Startseite » Fleischguide » Rindfleisch Cuts » Rinderfilet » Chateaubriand – Steak der Extraklasse

Chateaubriand – Steak der Extraklasse

Aktualisiert am 12. März 2023 5 Minuten Lesezeit

Das Chateaubriand ist im Prinzip ein besonders dick geschnittenes Filetsteak und gehört zu den edelsten Cuts vom Rind. Es überzeugt mit herrlich zartem Fleisch und einer kräftigen, natürlichen Würstung.

Overview

ABOUT THE PAGE

- Overview
- Technical SEO
- Media
- Links
- Social

OPTIMIZATIONS

- Health Check
- Keyword Research
- Live Editor

Invite Teammates

Take Action

Overview

See the building blocks of this page, how they work, and how to improve them.

Key Page Info

Title: Chateaubriand Steak - extra dick und extra zart 47 CHARACTERS

Description: Das Chateaubriand Steak gehört zu den edelsten Cuts vom Rind. Wir verraten dir, warum das so ist und worauf du beim Grillen des Chateaubriand Steak achten ... 158 CHARACTERS

URL: <https://www.grillfurst.de/magazin/fleischguide/rindfleisch/rinderfilet/chateaubriand-cut/>

Canonical: <https://www.grillfurst.de/magazin/fleischguide/rindfleisch/rinderfilet/chateaubriand-cut/>

See Snippet Preview for Search

Headings

H1: Chateaubriand – Steak der Extraklasse

H2: Steckbrief Chateaubriand

H2: Was versteht man unter einem Chateaubriand Steak?

Vielen Dank.

Kontakt

mkloeschen@conductor.com

www.searchmetrics.com

+49 171 561 31 84