

Garzeiten für die Stoneware von Pampered Chef®

| Fleisch | Temperatur | Dauer |
|----------------------------|-------------------|-------------------|
| Bratwurst | 220 Grad | ca. 20 - 30 Min |
| Cordon-bleu | 230 Grad | ca. 30 - 40 Min |
| Frikadellen | 230 Grad | ca. 30 - 35 Min |
| Gulasch | 200 – 220 Grad | ca. 120 - 180 Min |
| Hähnchenkeulen | 220 Grad | ca. 45 - 60 Min |
| Hähnchenflügel | 200 Grad | ca. 30 - 45 Min |
| Hähnchenschnitzel, paniert | 230 Grad | ca. 20 - 30 Min |
| Hähnchenfilet | 200 Grad | ca. 25 - 30 Min |
| Hähnchen, ganzes | 200 Grad | ca. 60 - 70 Min |
| Kassler | 200 Grad | ca. 20 - 30 Min |
| Kotelett, Schwein | 230 Grad | ca. 25 - 35 Min |
| Kotelett, Lamm | 220 Grad | ca. 25 - 30 Min |
| Nackensteaks | 220 Grad | ca. 30 - 35 Min |
| Rouladen | 200 - 220 Grad | ca. 120 - 180 Min |
| Schnitzel, paniert | 230 Grad | ca. 30 - 35 Min |

| Fisch | Temperatur | Dauer |
|---------------|-------------------|-----------------|
| Fischstäbchen | 230 Grad | ca. 20 - 30 Min |

| Pizza | Temperatur | Dauer |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| Pizza / Flammkuchen | 250 Grad | ca. 20 - 30 Min |

| Kartoffelprodukte | Temperatur | Dauer |
|--------------------------|-------------------|-----------------|
| Kartoffelecken | 220 Grad | ca. 40 - 50 Min |
| Kroketten | 220 Grad | ca. 20 - 30 Min |
| Pommes | 220 Grad | ca. 25 - 30 Min |
| Röstis | 200 Grad | ca. 30 Min |

| Gemüseprodukte | Temperatur | Dauer |
|-----------------------|-------------------|-----------------|
| Antiasti | 220 Grad | ca. 40 - 50 Min |
| Blumenkohl | 200 Grad | ca. 35 - 40Min |
| Brokkoli | 180 Grad | ca. 20 - 25 Min |
| Karotten | 200 Grad | ca. 30 - 35 Min |
| Kürbis | 200 Grad | ca. 25 - 30 Min |
| Paprika | 200 Grad | ca. 20 - 25 Min |
| Rote Bete | 200 Grad | ca. 30 - 35 Min |
| Spargel | 200 Grad | ca. 40 - 50 Min |
| Zucchini | 200 Grad | ca. 20 - 25 Min |

| Braten | Temperatur | Dauer |
|-------------------------|-------------------|----------------------|
| Schweinefilet 500g | 220 Grad | ca. 30 - 40 Min |
| Rinderbraten | | |
| 500g - 750g - 1000g | 200 Grad | ca. 50 - 70 - 90 Min |
| Putenbraten, Bruststück | | |
| 500g - 750g - 1000g | 200 Grad | ca. 30 - 40 - 60 Min |
| Kalbsbraten o. Knochen | | |
| 500g - 750g - 1000 g | 200 Grad | ca. 35 - 50 - 70 Min |
| Lammbraten o. Knochen | | |
| 500g - 750g - 1000 g | 200 Grad | ca. 35 - 50 - 70 Min |
| Schweinebraten | | |
| 500g - 750g - 1000g | 200 Grad | ca. 45 - 60 - 80 Min |
| Hackbraten | | |
| 500g - 750g - 1000g | 200 Grad | ca. 50 - 60 - 70 Min |

Es handelt sich hier um Richtwerte, keine Gewähr oder Garantie für Richtigkeit, denn ich weiß nicht was Ihr für einen Backofen benutzt.

Jeder Backofen backt anders.

Grundsätzlich gilt:

Die Garzeiten sind abhängig von der Fleischmenge, Temperatur, Dicke und Sorte.

Braten mit Kochen benötigen längere Zeit zum Schmoren.

Mit einem geschlossenen Deckel bleibt das Fleisch saftiger, benötigt aber länger.

Zum Bräunen muss der Deckel abgenommen werden.

Damit das Fleisch beim Anschneiden nicht unnötig Saft verliert, solltet Ihr den Braten im Backofen 10 Min ruhen lassen und dann erst anschneiden.

Grob gerechnet werden pro 1 cm / 10 Min Garzeit angesetzt

Viel Spaß Eure Pampered Chef Beraterin Claudia Pritzko