Garzeit Tabelle

Was braucht wie lange?

Fischstäbchen	230°C	25 –30 Minuten
Bratwurst	230°C	20 – 30 Minuten
Nackensteaks	220°C	ca. 30 Minuten
Kassler und Kotelett	230°C	25—30 Minuten
Hähnchenschenkel	230°C	40—45 Minuten
Fleisch anbraten	250°C	15—30 Minuten
Schweinefilet	200°C	ca. 35 Minuten
Frikadellen	220°C	30—35 Minuten
Hackbraten	220°C	50—70 Minuten (je nach Größe)
Cordon bleu	180° - 200°C	ca. 30 Minuten (mit Öl bepinseln, sonst trocknet die Panade aus)
Schnitzel	220°C	30 Minuten (mit Öl bepinseln, sonst trocknet die Panade aus)
Geschnetzeltes	200°C	250° - 30 Minuten

Hänchen-/ Putenfleisch mit Öl und Gewürzen in einen Gefrierbeutel geben
10 Minuten ziehen lassen, dann bei 200° -220°C ca. 30 Minuten

Steak mind. 250°C 20 Minuten (Fleisch sollte mind. 4 cm dick sein)

Braten, Rouladen, ect. die länger als 60 Minuten dauern, sollten am besten mit Deckel gegart werden (im Zaubermeister oder im Grundset)

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

SELBSTÄNDIGE BERATERIN