

Garzeitentabelle

Fleisch

	Temperatur (O/U)	Zeit (im vorgeheizten Ofen)
Bratwurst	220 °C	Circa 25 Minuten
Frikadellen	230 °C	Circa 30 Minuten
Geflügelrouladen	190 °C	Circa 35 Minuten
Grillhähnchen 1,4 Kilogramm	200 °C	Circa 60 Minuten
Gulasch	220 °C	Circa 120-180 Minuten
Hackbraten	230 °C	Circa 45-50 Minuten
Hähnchenbrust-Filets	200 °C	Circa 30 Minuten
Hähnchenschenkel (Tipp: Möhren unter das Fleisch)	220 °C	Circa 50-60 Minuten
Kalbsbraten ohne Knochen 500 Gramm	200 °C	Circa 35 Minuten
Kalbsbraten ohne Knochen 750 Gramm	200 °C	Circa 50 Minuten
Kalbsbraten ohne Knochen 1 Kilo	200 °C	Circa 70 Minuten
Kassler	200 °C	Circa 20-25 Minuten
Lammbraten ohne Knochen 500 Gramm	200 °C	Circa 35 Minuten
Lammbraten ohne Knochen 750 Gramm	200 °C	Circa 50 Minuten
Lammbraten ohne Knochen 1 Kilo	200 °C	Circa 70 Minuten
Nackensteaks	230 °C	Circa 30 Minuten
Pulled Pork	150 °C	Circa 7 Stunden
Putenbraten Bruststück 500 Gramm	200 °C	Circa 30 Minuten
Putenbraten Bruststück 750 Gramm	200 °C	Circa 40 Minuten
Putenbraten Bruststück 1 Kilo	200 °C	Circa 60 Minuten
Putenschnitzel (unpaniert)	200 °C	Circa 25-30 Minuten
Rinderbraten ohne Knochen 500 Gramm	200 °C	Circa 50 Minuten
Rinderbraten ohne Knochen 750 Gramm	200 °C	Circa 70 Minuten
Rinderbraten ohne Knochen 1 Kilo	200 °C	Circa 90 Minuten
Rouladen	220 °C	Circa 120 Minuten
Schnitzel, frisch paniert	230 °C	Circa 25-30 Minuten
Schweinebraten ohne Knochen 500 Gramm	200 °C	Circa 45 Minuten
Schweinebraten ohne Knochen 750 Gramm	200 °C	Circa 60 Minuten
Schweinebraten ohne Knochen 1 Kilo	200 °C	Circa 80 Minuten
Schweinefilet 500 Gramm	200 °C	Circa 30-40 Minuten
Schweineschnitzel (unpaniert)	200 °C	Circa 25-30 Minuten

Fisch

Fischstäbchen	230 °C	Circa 20-25 Minuten
Forellen	200 °C	Circa 40 Minuten
Garnelen	230 °C	Circa 15 Minuten
Lachsfilets	230 °C	Circa 30 Minuten


pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Überreicht von Sarah Borgmann

sarah.borgmann@outlook.de

0174/9506311

04761/9263640

Instagram: pampered_chef_mit_sarah

Facebook: Sarah Borgmann mit Pampered Chef

Homepage mit Link zum Shop: www.sarah-borgmann.de