

Stoneware – Garzeiten

Der Stein sollte im Backofen immer auf die unterste Schiene. Die Stoneware immer auf das Rost stellen. Bitte immer Ober- und Unterhitze verwenden.

Die Stoneware braucht nicht aufgeheizt werden. Sie ist sofort einsatzbereit und kann mit den Lebensmitteln direkt in den Ofen. Die Stoneware muss immer zu 2/3 belegt werden.

Tiefgekühlte Speisen immer antauen lassen.

Die angegebenen Zeiten sind Anhaltspunkte und hängen von verschiedensten Faktoren ab: Temperatur, Fleischmenge, Fleischdicke und Fleischsorte. Es kommt auch auf die Qualität des Fleisches an.

Mit einem geschlossenen Deckel bleibt das Fleisch saftiger, braucht aber auch mehr Zeit. Zum Bräunen muss der Deckel am Ende der Garzeit abgenommen werden.

Jeder Backofen ist anders. Somit können die Garzeiten immer etwas abweichen.

<i>Fleischsorte</i>	<i>°C</i>	<i>500g</i>	<i>750g</i>	<i>1.000g</i>
Putenbraten	200°C	ca. 30 Min.	ca. 40 Min.	ca. 60 Min.
Kalb oder Lamm	200°C	ca. 35 Min.	ca. 50 Min.	ca. 70 Min.
Schweinebraten	200°C	ca. 45 Min.	ca. 60 Min.	ca. 80 Min.
Rinderbraten	200°C	ca. 50 Min.	ca. 70 Min.	ca. 90 Min.
Hackbraten	200°C	ca. 50 Min.	ca. 60 Min.	ca. 70 Min.

<i>Lebensmittel</i>	<i>temperatur</i>	<i>Garzeit</i>
<i>Pizza/ Fleisch/ Fisch</i>		
Pizza / Flammkuchen	250 °C	Ca. 15-20 Min.
Bratwurst	220 °C	ca. 25 Min.
Fischstäbchen	230 °C	ca. 20-30 Min.
Nackensteaks	230 °C	ca. 30 Min.
Kassler	200 °C	ca. 20-25 Min.
Ganzes Hähnchen	200 °C	Ca. 60 Min.
Hähnchenfilet	200 °C	ca. 24-30 Min.

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mobil. 0179 234 29 41
Mail. info@ines-kocht.de



pampered|chef

<i>Lebensmittel</i>	<i>temperatur Garzeit</i>	
Hähnchenschenkel	200-220 °C	ca. 50-60 Min.
Hähnchenflügel	200 °C	ca. 40-45 Min.
Frikadellen	230 °C	ca. 30 Min.
Hackbraten	230 °C	ca. 45-50 Min.
Schnitzel, Cordon Bleu paniert (mit Öl bepinseln)	230 °C	ca. 30 Min.
Hähnchenschnitzel	230 °C	ca. 25 Min.
Rouladen	200-220 °C	ca. 120-180 Min.
Gulasch	200-220 °C	ca. 120-180 Min.
<i>Gemüse</i>		
Blumenkohl	200 °C	ca. 35 Min.
Brokkoli	180 °C	ca. 20 Min.
Karotten	200 °C	ca. 30 Min.
Kürbis	200 °C	ca. 25-30 Min.
Paprika	200 °C	ca. 20 Min.
Rote Bete	200 °C	ca. 30-35 Min.
Zucchini	200 °C	ca. 20 Min.
Spargel	200°C	Ca. 40-45 Min.
<i>Kartoffeln und Co.</i>		
Bratkartoffeln mit Speck (Zwiebeln erst 5-10 Minuten vor Garzeitende zugeben)	220 °C	ca. 30 Min.
Pommes	220 °C	ca. 30 Min.
Röstis	200 °C	ca. 30 Min.
Kartoffelecken Wedges	220 °C	ca. 45 Min.
Kartoffeln, frisch in Stücken	200 °C	ca. 45-50 Min.
Frische Kartoffeln vorher zusammen mit Öl und gewünschten Gewürzen (z.B. Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin etc.) in einer Schale vermischen.		

Ines Wuttke
 Selbständige Pampered Chef Beraterin
 Blumenstraße 6/1
 74638 Waldenburg
 Tel. 07942 672 0551
 Mobil. 0179 234 29 41
 Mail. info@ines-kocht.de

pampered  chef