Betty Bossi

Garen bei 120 Grad – Gartabelle

Diese Zubereitungsart eignet sich für eher durchzogene, weniger edle Fleischstücke, aber auch für Geflügel und Fisch. Durch die lange Garzeit – bis zu 7 Stunden – werden auch preiswerte Stücke wunderbar zart und saftig.

Braten (Hals, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1¼ Std. 80 Grad Brust am Stück (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 4½ Std. 90 Grad Brustschnitten (je ca. 200g) ca. 4 Min. ca. 2½ Std. ** Brustspitz (ca. 1½ kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken am Stück (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 45 Min. 60 Grad Nierstück am Stück (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 63 Grad Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) * ca. 5 Std. 90 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 800g) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Hals, ca. 1½ kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2 kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2 kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. **	Kalbfleisch	Anbratzeit	Zeit im Ofen	Kern- temperatur	
Brustschnitten (je ca. 200g) Ca. 4 Min. Ca. 2¾ Std. ** Brustspitz (ca. 1½kg) Ca. 8 Min. Ca. 80 Min. Ca. 80 Min. Ca. 45 Min. Ca. 45 Min. Ca. 45 Min. Ca. 45 Min. Ca. 1½ Std. 60 Grad Nierstück am Stück (ca. 800g) Ca. 8 Min. Ca. 1½ Std. 60 Grad Nuss (ca. 800g) Ca. 8 Min. Ca. 1½ Std. 63 Grad Rack (ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 15 Std. 65 Grad Rindfleisch Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) Federstück Ca. 8 Min. Ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) Federstück Ca. 8 Min. Ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) Federstück Ca. 8 Min. Ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 3½ Std. 80 Grad Brustspitzen (ca. 1½kg) Ca. 8 Min. Ca. 3½ Std. ** Falsche Filets (je ca. 300g) Ca. 8 Min. Ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800g) Ca. 8 Min. Ca. 1½ Std. Fisch/Meeresfrüchte Forellen ** Ca. 4 Min. Ca. 4 Min. Ca. 20 Min. Ca. 1½ Std. ** Ca. 6 Grad Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 1½ Std. Ca. 3 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 1½ Std. Ca. 1½ Std. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 2 Min. Ca. 2 Min. Ca. 2 Min. Ca. 3 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 2	Braten (Hals, ca. 1,2 kg)	ca. 8 Min.	ca. 1¼ Std.	80 Grad	
Brustspitz (ca. 1½kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken am Stück (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. 60 Grad Nierstück am Stück (ca. 800g) ca. 6 Min. ca. 45 Min. 60 Grad Nuss (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 63 Grad Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 65 Grad Rindfleisch Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) * ca. 7 Std. 95 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Schweinefleisch sa. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 4 Min. ca. 3 Std. ** Brust (ca. 1,2 kg) <t< td=""><td>Brust am Stück (ca. 1 kg)</td><td>ca. 8 Min.</td><td>ca. 4½ Std.</td><td>90 Grad</td></t<>	Brust am Stück (ca. 1 kg)	ca. 8 Min.	ca. 4½ Std.	90 Grad	
Hohrücken am Stück (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 45 Min. 60 Grad	Brustschnitten (je ca. 200g)	ca. 4 Min.	ca. 2¾ Std.	**	
Nierstück am Stück (ca. 800g) ca. 6 Min. ca. 45 Min. 60 Grad Nuss (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 63 Grad Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 15 std. 65 Grad Rindfleisch Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) * ca. 7 Std. 90 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 200g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½ kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brustspitzen (ca. 1½ kg) ca. 2 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Brustspitzen (ca. 1½ kg) ca. 2 Min. ca. 5 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300g) ca. 5 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std.	Brustspitz (ca. 1½ kg)	ca. 8 Min.	ca. 5 Std.	90 Grad	
Nuss (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1 x 5td. 63 Grad Rack (ca. 1, 2 kg) ca. 8 Min. ca. 1 5td. 65 Grad Rindfleisch Braten (Schulter, ca. 1, 2 kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 2 kg) * ca. 7 Std. 95 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½ kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitzen (ca. 1½ kg) ca. 2 Min. ca. 35 td. ** Falsche Filets (je ca. 300g) ca. 5 Min. ca. 35 td. ** Falsche Filets (je ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. ** Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std.	Hohrücken am Stück (ca. 800 g)	ca. 8 Min.	ca. 80 Min.	60 Grad	
Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 65 Grad Rindfleisch Fraten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 2 kg) * ca. 7 Std. 95 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½ kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitzen (ca. 1½ kg) ca. 2 Min. ca. 35 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300 g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca.	Nierstück am Stück (ca. 800g)	ca. 6 Min.	ca. 45 Min.	60 Grad	
Rindfleisch Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 2 kg) * ca. 7 Std. 95 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½ kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 4 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 4 Min. ca. 3 Std. ** Brust (ca. 1,2 kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300 g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800 g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm Ciigot ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. <t< td=""><td>Nuss (ca. 800 g)</td><td>ca. 8 Min.</td><td>ca. 1¼ Std.</td><td>63 Grad</td></t<>	Nuss (ca. 800 g)	ca. 8 Min.	ca. 1¼ Std.	63 Grad	
Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 95 Grad Hohrücken (ca. 800 g) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½ kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brustspitzen (ca. 1½ kg) ca. 4 Min. ca. 3 Std. ** Brustspitzer (ca. 1½ kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Brustspitzer (je ca. 300 g) ca. 5 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300 g) ca. 8 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 500 g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800 g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne	Rack (ca. 1,2 kg)	ca. 8 Min.	ca. 1 Std.	65 Grad	
Braten (Schulter, ca. 2 kg) * ca. 7 Std. 95 Grad Federstück ca. 8 Min. ca. 5 Std. 90 Grad Hohrücken (ca. 800 g) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 90 Grad Brust (ca. 1,2kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitzen (ca. 1½kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitzen (ca. 1½kg) ca. 2 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Brustspitzen (ca. 1½kg) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300 g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Falsche Filets (je ca. 500 g) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm Ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm Ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knoche	Rindfleisch				
Federstück Ca. 8 Min. Ca. 5 Std. 90 Grad	Braten (Schulter, ca. 1,2 kg)	ca. 8 Min.	ca. 5 Std.	90 Grad	
Hohrücken (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 1 Std. 55 Grad Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brustspitzen (ca. 1½kg) ca. 4 Min. ca. 3 Std. ** Brustspitz-Rippchen (ca. 1½kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Rack (ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 1½ Std. 60 Grad Gigot ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. **	Braten (Schulter, ca. 2 kg)	*	ca. 7 Std.	95 Grad	
Schweinefleisch Braten (Hals, ca. 1½kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brustspitzen (ca. 1½kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitz-Rippchen (ca. 1½kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. ** Voressen (Tajine) * ca. 2½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 65 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200g) ca. 2 Min. ca. 1½ Std.	Federstück	ca. 8 Min.	ca. 5 Std.	90 Grad	
Braten (Hals, ca. 1½kg) * ca. 6 Std. 90 Grad Braten (Schulter, ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brust (ca. 1½kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitz-Rippchen (ca. 1½kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Rack (ca. 1,2kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm Ca. 1½kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * ca. 2½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 55 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200g) ca. 2 Min. ca. 35 Min. **	Hohrücken (ca. 800 g)	ca. 8 Min.	ca. 1 Std.	55 Grad	
Braten (Schulter, ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3½ Std. 80 Grad Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brustspitzen (ca. 1½ kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitz-Rippchen (ca. 1½ kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300 g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500 g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800 g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * ca. 2½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200 g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 65 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. **	Schweinefleisch				
Brust (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 3 Std. 90 Grad Brustspitzen (ca. 1½ kg) ca. 4 Min. ca. 3½ Std. ** Brustspitz-Rippchen (ca. 1½ kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300 g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500 g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800 g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * ca. 2½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200 g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 65 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** Pouletflügeli ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 4 Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 40 Min. ** <td cols<="" td=""><td>Braten (Hals, ca. 1½ kg)</td><td>*</td><td>ca. 6 Std.</td><td>90 Grad</td></td>	<td>Braten (Hals, ca. 1½ kg)</td> <td>*</td> <td>ca. 6 Std.</td> <td>90 Grad</td>	Braten (Hals, ca. 1½ kg)	*	ca. 6 Std.	90 Grad
Brustspitzen (ca. 1½kg)	Braten (Schulter, ca. 1,2 kg)	ca. 8 Min.	ca. 3½ Std.	80 Grad	
Brustspitz-Rippchen (ca. 1½kg) ca. 2 Min. ca. 3 Std. ** Falsche Filets (je ca. 300 g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500 g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800 g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm 60 Grad 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * ca. 2½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200 g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 65 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** Pouletflügeli ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 4 Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte	Brust (ca. 1,2 kg)	ca. 8 Min.	ca. 3 Std.	90 Grad	
Falsche Filets (je ca. 300g) ca. 5 Min. ca. 35 Min. 65 Grad Haxen (je ca. 500g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. x* Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm Gigot ohne Knochen (ca. 1 kg) Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) voressen (Tajine) Entenbrüstli (je ca. 200g) Maispoularden-Brüstli (je ca. 200g) Pouletflügeli Pouletschenkel (je ca. 200g) Suppenhuhn (ca. 1 kg) Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 2 Min. ca. 35 Min. ca. 35 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad ca. 2 Min. ca. 20 Min. ca. 20 Min. ca. 20 Min. ca. 35 Min. ** ca. 2 Min. ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 4 Min. ca. 4 Min. ca. 4 Std. ** ca. 4 Std. ** ca. 4 Std. ** ca. 4 Min. ca. 4 Std. ** ca. 4 Std. ** ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte	Brustspitzen (ca. 1½ kg)	ca. 4 Min.	ca. 3½ Std.	**	
Haxen (je ca. 500g) ca. 8 Min. ca. 5 Std. ** Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800g) ca. 8 Min. ca. 80 Min. ** Rack (ca. 1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm Ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * ca. 2½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 65 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200g) ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** Pouletflügeli ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200g) ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 40 Min. **	Brustspitz-Rippchen (ca. 1½kg)	ca. 2 Min.	ca. 3 Std.	**	
Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800 g) Rack (ca. 1,2 kg) Ca. 8 Min. Ca. 8 Min. Ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm Gigot ohne Knochen (ca. 1 kg) Ca. 8 Min. Ca. 1½ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) Ca. 8 Min. Ca. 1½ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Caflügel Entenbrüstli (je ca. 200 g) Ca. 4 Min. Ca. 20 Min. Aispoularden-Brüstli (je ca. 200 g) Ca. 2 Min. Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Pouletflügeli Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * Ca. 40 Min. **	Falsche Filets (je ca. 300 g)	ca. 5 Min.	ca. 35 Min.	65 Grad	
Rack (ca.1,2 kg) ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 65 Grad Lamm ca. 8 Min. ca. 1½ Std. 60 Grad Gigot ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1¼ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) ca. 8 Min. ca. 1¼ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * ca. 2½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 65 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200g) ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** Pouletflügeli ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200g) ca. 2 Min. ca. 1¾ Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 40 Min. **	Haxen (je ca. 500g)	ca. 8 Min.	ca. 5 Std.	**	
Lamm Gigot ohne Knochen (ca. 1 kg) Ca. 8 Min. Ca. 1¼ Std. 60 Grad Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) Ca. 8 Min. Ca. 1¼ Std. 60 Grad Voressen (Tajine) * Ca. 2½ Std. ** Ceflügel Entenbrüstli (je ca. 200 g) Ca. 4 Min. Ca. 20 Min. Ca. 35 Min. Ca. 35 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 2 Min. Ca. 35 Min. Ca. 2 Min. Ca. 35 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 4	Nierstück am Stück, gefüllt (ca. 800 g)	ca. 8 Min.	ca. 80 Min.	**	
Gigot ohne Knochen (ca. 1 kg) Ca. 8 Min. Ca. 1¼ Std. 60 Grad Ca. 8 Min. Ca. 1¼ Std. 60 Grad Ca. 8 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 2½ Std. ** Ca. 2½ Std. ** Ca. 2½ Std. ** Ca. 20 Min. Ca. 20 Min. Ca. 20 Min. Ca. 35 Min. Ca. 20 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 20 Min. Ca. 1½ Std. Ca. 20 Min. Ca. 1¾ Std. ** Ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * Ca. 40 Min. **	Rack (ca. 1,2 kg)	ca. 8 Min.	ca. 1½ Std.	65 Grad	
Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg) Voressen (Tajine) * ca. 8 Min. ca. 1½ Std. ** Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200 g) Kaispoularden-Brüstli (je ca. 200 g) Ca. 2 Min. Ca. 20 Min. Ca. 35 Min. ** Pouletflügeli Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * Ca. 4 Std. ** Ca. 4 O Min. **	Lamm				
Voressen (Tajine)*ca. 2½ Std.**GeflügelEntenbrüstli (je ca. 200g)ca. 4 Min.ca. 20 Min.65 GradMaispoularden-Brüstli (je ca. 200g)ca. 2 Min.ca. 35 Min.**Pouletflügelica. 2 Min.ca. 1½ Std.**Pouletschenkel (je ca. 200g)ca. 2 Min.ca. 1¾ Std.**Suppenhuhn (ca. 1 kg)*ca. 4 Std.**Fisch/MeeresfrüchteForellen*ca. 40 Min.**	Gigot ohne Knochen (ca. 1 kg)	ca. 8 Min.	ca. 1¼ Std.	60 Grad	
Geflügel Entenbrüstli (je ca. 200 g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. 65 Grad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** Pouletflügeli ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 1¾ Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte * ca. 40 Min. **	Schulter ohne Knochen (ca. 1 kg)	ca. 8 Min.	ca. 1¼ Std.	60 Grad	
Entenbrüstli (je ca. 200 g) ca. 4 Min. ca. 20 Min. forad Maispoularden-Brüstli (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 35 Min. ** Pouletflügeli ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) ca. 2 Min. ca. 1¾ Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 40 Min. **	Voressen (Tajine)	*	ca. 2½ Std.	**	
Maispoularden-Brüstli (je ca. 200g) Pouletflügeli ca. 2 Min. ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200g) ca. 2 Min. ca. 1¾ Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 40 Min. **	Geflügel	•	•	•	
Pouletschenkel (je ca. 200 g) Ca. 2 Min. Ca. 1½ Std. ** Pouletschenkel (je ca. 200 g) Ca. 2 Min. Ca. 1¾ Std. ** Suppenhuhn (ca. 1 kg) * Ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * Ca. 40 Min. **	Entenbrüstli (je ca. 200 g)	ca. 4 Min.	ca. 20 Min.	65 Grad	
Pouletschenkel (je ca. 200 g)ca. 2 Min.ca. 1¾ Std.**Suppenhuhn (ca. 1 kg)*ca. 4 Std.**Fisch/Meeresfrüchte*ca. 40 Min.**	Maispoularden-Brüstli (je ca. 200g)	ca. 2 Min.	ca. 35 Min.	**	
Suppenhuhn (ca. 1 kg) * ca. 4 Std. ** Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 40 Min. **	Pouletflügeli	ca. 2 Min.	ca. 1½ Std.	**	
Fisch/Meeresfrüchte Forellen * ca. 40 Min. **	Pouletschenkel (je ca. 200g)	ca. 2 Min.	ca. 1¾ Std.	**	
Forellen * ca. 40 Min. **	Suppenhuhn (ca. 1 kg)	*	ca. 4 Std.	**	
Foreiteri Ca. 40 Mill.	Fisch/Meeresfrüchte				
rohe Riesencrevetten-Schwänze * ca. 30 Min. **	Forellen	*	ca. 40 Min.	**	
	rohe Riesencrevetten-Schwänze	*	ca. 30 Min.	**	

- * Diese Stücke werden nicht angebraten.
- ** Das Fleischthermometer lässt sich bei diesen Stücken nicht einstecken.

