

So lange braucht ihr Fleisch im Backofen

Wie lange braucht mein Braten, wenn ich andere Menge und Größe als im Rezept angegeben wähle? Oder wenn ich ein Pfannenrezept im Ofen zubereiten möchte? Die Garzeiten von anderen Backofengerichten gelten grundsätzlich auch für die Stoneware.

Grundsätzlich gilt:

Die Garzeit ist abhängig von der Temperatur, Fleischmenge, Dicke und Sorte. Braten mit Knochen brauchen länger. Mit einem geschlossenen Deckel bleibt das Fleisch saftiger – benötigt aber länger. Zum Bräunen muss der Deckel abgenommen werden. Perfekte Sicherheit haben Sie mit einem Bratenthermometer. Aber mit etwas Übung gelingt Ihnen auch ihr Braten jederzeit perfekt in der Stoneware.

Pizza/Flammkuchen (250°C ca. 15 – 20 min)

Diese immer mit hoher Hitze und kurzer Dauer zubereiten.

WICHTIG:

Der Stein sollte im Backofen immer so weit nach unten wie möglich. Steine immer auf einen Rost (**niemals auf ein Blech**) und mit Ober-/Unterhitze arbeiten. Wenn mehrere Steine im Ofen sind eignet sich auch Umluft. **Bitte Steine NIE unbelegt aufheizen und immer mindestens zu 2/3 belegen! TK-Ware antauen lassen!**

Braten in der Stoneware (ohne Knochen)

Fleischart	°C	500g	750g	1kg
Putenbraten	200°C	ca. 30 min	ca. 40 min	ca. 60 min
Kalb od. 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

sonstiges Fleisch oder Würstl in der Stoneware

Fischstäbchen	230 °C		ca. 20 min
Bratwürste	180 °C	- 200 °C	ca. 20-30 min
Nackensteaks	220 °C		ca. 30 min
Koteletts	200 °C		ca. 25 min
Hähnchenschenkel	180 °C	- 200 °C	ca. 45 min
ganzes Hähnchen	200 °C		ca. 60 min
Fleischpflanzerl	220 °C	- 250 °C	ca. 30 min
Schweinefilet	200 °C		ca. 30-40 min
Schnitzel & Cordon Bleu	180 °C	- 200 °C	ca. 25-30 min
			- mit Öl oder Butaris bepinseln
Geflügelrouladen	190 °C		ca. 35 min
Geschnetzeltes	180 °C	- 200 °C	ca. 30 min
Steaks	min. 250 °C		ca. 20 min
			- Fleisch sollte ca. 4 cm dick sein



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

Kartoffeln

Bratkartoffeln	Speck kann gleich dazugegeben werden, Zwiebeln erst 5 min vor dem Ende – sonst verbrennen diese	230°C ca. 30 min in den Backofen Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit 2-3 EL Öl übergießen, Gewürze darüber streuen (z. B. Salz, Pfeffer, Paprika oder Salz und Rosmarin) Dann rühren bis die Kartoffeln mit der Gewürzmischung benetzt sind.
Schmorkartoffeln	Dazu passen Cocktailtomaten – diese erst 5 min vor dem Ende dazugeben	
Kartoffelspalten	In Spalten schneiden, geviertelt oder halbiert, mit oder ohne Schale	
Selbstgemachte Pommes	Geschälte Kartoffel in Stifte geschnitten	



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de