

## **GARZEITEN**

Grundsätzlich gilt:

Die Garzeiten hängen von der Temperatur, der Menge, der Dicke und der Sorte ab. Auch kommt es gerade bei Fleisch stets auch auf dessen Qualität an. Außerdem backt jeder Backofen anders, weshalb nur circa-Angaben gemacht werden können.

	<b>Temperatur</b>	<b>Garzeit</b>
<b>Antipasti</b>	220°C	ca. 25-30 min.
<b>Bratwürste</b>	230°C	ca. 25-35 min.
<b>Cordon Bleu</b>	230°C	ca. 30-40 min.
<b>Fischstäbchen</b>	240°C	ca. 25-30 min.
<b>Fleischküchle</b>	230°C	ca. 30-35 min.
<b>Hackbraten</b>	200°C	ca. 50 min. (500g)   ca. 60 min. (750g)   ca. 70 min. (1000g)
<b>Hähnchen, ganz</b>	200°C	ca. 60 min.
<b>Hähnchen-Schenkel</b>	230°C	ca. 40 min.
<b>Kalbs-/oder Lambraten ohne Knochen</b>	200°C	ca. 35 min. (500g)   ca. 50 min. (750g)   ca. 70 min. (1000g)
<b>Lammkotelett</b>	220°C	ca. 25-30 min.
<b>Nackensteaks</b>	220°C	ca. 30 min.
<b>Putenbraten/-brust</b>	200°C	ca. 30 min. (500g)   ca. 40 min. (750g)   ca. 60 min. (1000g)
<b>Rinderbraten ohne Knochen (Oberschale, Hüfte, Kamm, Bug, Brust)</b>	200°C	ca. 50 min. (500g)   ca. 70 min. (750g)   ca. 90 min. (1000g)
<b>Schnitzel, paniert</b>	230°C	ca. 25-35 min.
<b>Schweinefilet</b>	200°C	ca. 35 min.
<b>Schweinekotelett</b>	230°C	ca. 25-35 min.
<b>Spargel</b>	200°C	ca. 40-45 min.

Die besten Ergebnisse erzielt man meist bei Ober- und Unterhitze in der untersten Schiene des Backofens.