

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.

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

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