



Garzeiten für die Stoneware

Lebensmittel	Temperatur	Garzeit
Fleisch		
Putenbraten	200 °C	500 g = ca. 30 min, 750 g = ca. 40 min, 1 kg = ca. 60 min
Kalb oder Lamm	200 °C	500 g = ca. 35 min, 750 g = ca. 50 min, 1 kg = ca. 70 min
Schweinebraten	200 °C	500 g = ca. 45 min, 750 g = ca. 60 min, 1 kg = ca. 80 min
Rinderbraten	200 °C	500 g = ca. 50 min, 750 g = ca. 70 min, 1 kg = ca. 90 min
Hackbraten	200 °C	500 g = ca. 50 min, 750 g = ca. 60 min, 1 kg = ca. 70 min
Fleisch & Fisch		
Fischstäbchen	230 °C	ca. 20 min
Bratwürstl	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	230 °C	ca. 30 min
Schweinefilet	200 °C	ca. 30 - 40 min
Schnitzel & Cordon Bleu	180 °C - 200 °C	ca. 30 min
Geflügelrouladen	190 °C	ca. 35 min
Rindsrouladen	200°C - 220 °C	ca. 120 - 180 min
Geschnetzeltes	180 °C - 200 °C	ca. 30 min
Steaks (ca. 4 cm dicke Scheiben)	mind. 250 °C	ca. 20 min
Kartoffeln & Co		
Bratkartoffeln	230 °C	ca. 30 min
Kartoffelecken / Potatoes	220 °C	ca. 40 min
Röstis	200 °C	ca. 30 min
Pommes	220 °C	ca. 30 min
Pizza/Flammkuchen		
Pizza / Flammkuchen	250 °C	ca. 17 - 20 min
Gemüse		
Karotten	200 °C	ca. 30 min
Blumenkohl	200 °C	ca. 35 min
Paprika	200 °C	ca. 20 min
Zucchini	200 °C	ca. 20 min

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>