

EMPFOHLENE OFEN-GARZEITEN FÜR UNSERE PRODUKTE

Die Voraussetzungen für diese Zeiten sind:

- Umluftbackofen vorgeheizt
- Das Frischfleisch ca. 30 min. vor dem Start aus dem Kühlschrank nehmen.
- Nach den 10 min bei 200°C das Fleisch wenden und den Ofen öffnen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Anschliessend den Ofen sofort wieder schliessen.
- Blätterteigartikel nicht auftauen, jedoch mit Eigelb bestreichen.

Rindfleisch:

- | | | | |
|--|---|-------------|------|
| • Filet
Kerntemp. | 10 min. 200°C,
52° Saignant, 56° A point | ca. 90 min. | 90°C |
| • Entrecôte am Stück
Kerntemp. | 10 min. 200°C,
52° Saignant, 56° A point | ca. 2 Std. | 90°C |

Kalbfleisch:

- | | | | | |
|--------------------------|----------------|--------------|-------|------------|
| • Nierstück | 10 min. 200°C, | ca. 2 Std. | 90°C, | Kt. 65-68° |
| • Hohrücken | 10 min. 200°C, | ca. 2 Std. | 90°C, | Kt. 65-68° |
| • Filet | 10 min. 200°C, | ca. 90 min. | 90°C, | Kt. 65° |
| • Kotelettenstück | 10 min. 200°C, | ca. 2,5 Std. | 90°C, | Kt. 68° |

Schweinefleisch:

- | | | | | |
|--------------------|----------------|-------------|--------|---------|
| • Filet | 10 min. 200°C, | ca. 80 min. | 90°C, | Kt. 65° |
| • Nierstück | 10 min. 200°C, | ca. 3 Std. | 90°C, | Kt. 67° |
| • Hals | 30 min. 180°C, | ca. 90 min. | 130°C, | Kt. 75° |

Blätterteigartikel:

- | | | | |
|--------------------------------|-------------|---------|-------|
| • Schweinsfilet im Teig | frisch | 50 min. | 180°C |
| • Schweinsfilet im Teig | tiefgekühlt | 70 min. | 180°C |
| • Pouletbrust im Teig | tiefgekühlt | 45 min. | 180°C |
| • Lachs im Teig | tiefgekühlt | 45 min. | 180°C |

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen.