

# Brat- und Gartabelle

für verschiedene Fleischstücke beim Niedertemperaturgaren

Fleischstück		Anbraten	Nachgaren im Ofen	Ofen-temperatur	Warmhalten bei 60 °C ohne Qualitätsverlust
<b>Rind</b>					
Geschnetzeltes (Huft, Hohrücken, Filet)	1)	1 Min.	15 Min.	80 °C	bis zu 10 Min.
Würfel (Huft, Hohrücken, Filet)	1)	1,5 Min.	20 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Filetmedaillons	2)	1 Min.	40 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Rumpsteak	2)	1 Min.	40 - 50 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Entrecôte double (300 - 400 g)	2)	2,5 Min.	50 Min.	80 °C	bis zu 20 Min.
Entrecôte (700 g)	3)	3 Min.	90 Min.	80 °C	bis zu 60 Min.
Ganzes Filet	3)	2 Min.	90 Min.	80 °C	bis zu 45 Min.
<b>Kalb</b>					
Geschnetzeltes	1)	1 Min.	15 Min.	80 °C	bis zu 10 Min.
Würfel	1)	1,5 Min.	20 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Schnitzel	2)	1 Min.	15 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Filetmedaillons	2)	1 Min.	30 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Steak (vom Nierstück)	2)	2 Min.	40 Min.	80 °C	bis zu 20 Min.
Kotelett (200 - 250 g)	2)	2,5 Min.	50 Min.	80 °C	bis zu 45 Min.
Ganzes Filet	3)	2 Min.	90 Min.	80 °C	bis zu 45 Min.
<b>Schwein</b>					
Geschnetzeltes	1)	1 Min.	20 Min.	80 °C	bis zu 10 Min.
Würfel	1)	2 Min.	40 Min.	80 °C	bis zu 20 Min.
Schnitzel	2)	1 Min.	20 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Filetmedaillons	2)	1 Min.	20 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Steak (vom Nierstück)	2)	2 Min.	40 Min.	80 °C	bis zu 20 Min.
Kotelett (200 - 250 g)	2)	2,5 Min.	50 Min.	80 °C	bis zu 45 Min.
Ganzes Filet	3)	2 Min.	60 Min.	80 °C	bis zu 45 Min.
<b>Lamm</b>					
Geschnetzeltes	1)	1 Min.	15 Min.	80 °C	bis zu 10 Min.
Filet	1)	1 Min.	15 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Lammbäggli	3)	5 Min.	40 Min.	80 °C	bis zu 30 Min.
Rückenfilet	3)	4 Min.	30 Min.	80 °C	bis zu 20 Min.
Rack	3)	8 Min.	45 Min.	80 °C	bis zu 30 Min.
Kotelett	2)	1 Min.	20 Min.	80 °C	bis zu 15 Min.
Gigosteak	2)	2,5 Min.	30 Min.	80 °C	bis zu 45 Min.
Gerollter Gigobraten (Keule, entbeint)	3)	5 Min.	150 Min.	80 °C	bis zu 60 Min.

1) in mehreren Portionen je ca. Min.

2) je Seite ca. Min.

3) rundum ca. Min.