

# Garzeiten

## Grundsätzliches:

Die Garzeit hängt ab von der Temperatur, der Fleischmenge, Fleischdicke und Fleischsorte. Es kommt auch auf die Qualität des Fleisches an. Außerdem backt jeder Backofen anders. Daher sind die Zeiten nur in ca. angegeben.



**Martina Ruck**

selbständige Beraterin

97478 Knetzgau-Hainert

**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**

[www.ruck.shop-pamperedchef.de](http://www.ruck.shop-pamperedchef.de)

[martina.ruck@gmx.de](mailto:martina.ruck@gmx.de)

	Temperatur	500 g	750 g	1 kg
Putenbraten (Brust)	200°C	ca. 30 min.	ca. 40 min.	ca. 60 min.
Kalbs- oder Lammbraten ohne Knochen	200°C	ca. 35 min.	ca. 50 min.	ca. 70 min.
Rinderbraten ohne Knochen (Oberschale, Hüfte, Kamm, Bug, Brust)	200°C	ca. 50 min.	ca. 70 min.	ca. 90 min.
Hackbraten	200°C	ca. 50 min.	ca. 60 min.	ca. 70 min.
Hähnchen, ganzes	200°C	ca. 60 min.		
Hähnchen-Schenkel	230°C	ca. 40 min.		
Schweinefilet	200°C	ca. 35 min.		
Schnitzel, paniert	230°C	ca. 25-35 min.		
Cordon-bleu	230°C	ca. 30-40 min.		
Nackensteaks	220°C	ca. 30 min.		
Schweine-Kotelett	230°C	ca. 25-35 min.		
Lamm-Kotelett	220°C	ca. 25-30 min.		
Bratwürste	230°C	ca. 25-35 min.		
Fleischkühle	230°C	ca. 30-35 min.		
Fischstäbchen	240°C	ca. 25-30 min.		
Antipasti	220°C	ca. 25-30 min.		
Spargel	200°C	ca. 40-45 min.		