

## NIEDERTEMPERATURGAREN - GARZEITABELLE

### Rindfleisch:

Fleischbezeichnung	Anbratzeit	Zeit im Ofen	Ofentemperatur	Kerntemperatur
Chateaubriand (ca. 800g)	ca. 5 Min.	ca. 1½ Std.	80 Grad	55 Grad
Entrecôtes (je ca. 200g)	ca. 2 Min.	ca. 40 Min.	80 Grad	55 Grad
Entrecôtes doubles (je ca. 400g)	ca. 6 Min.	ca. 50 Min.	80 Grad	55 Grad
Filet (ca. 800 g)	ca. 5 Min.	ca. 1½ Std.	80 Grad	55 Grad
Filet (ca. 1150 g)	ca. 5-6 Min.	ca. 2 Std.	80 Grad	55 Grad
Filetbeefsteaks (je ca. 180 g)	ca. 4 Min.	ca. 40 Min.	80 Grad	55 Grad

### Kalbfleisch:

Fleischbezeichnung	Anbratzeit	Zeit im Ofen	Ofentemperatur	Kerntemperatur
Falsches Filet (ca. 600g)	ca. 10 Min.	ca. 1½ Std.	80 Grad	55 Grad
Filet (ca. 800g)	ca. 5 Min.	ca. 1½ Std.	80 Grad	55 Grad
Filet (ca. 1150 g)	ca. 5-6 Min.	ca. 2 Std.	80 Grad	55 Grad
Hohrücken am Stück (ca. 800g)	ca. 10 Min.	ca. 2 Std.	80 Grad	55 Grad
Kalbschuftsteaks (je ca. 200g)	ca. 4 Min.	ca. 30 Min.	80 Grad	55 Grad
Koteletts (je ca. 200 g)	ca. 4 Min.	ca. 40 Min.	80 Grad	60 Grad
Koteletts am Stück (ca. 1 kg)	ca. 15 Min.	ca. 2 Std.	80 Grad	60 Grad
Medaillons (je ca. 80 g)	ca. 4 Min.	ca. 40 Min.	80 Grad	55 Grad
Nierstück am Stück (ca. 800 g)	ca. 10 Min.	ca. 2 Std.	80 Grad	55 Grad
Nierstücksteaks (je ca. 200g)	ca. 4 Min.	ca. 30 Min.	80 Grad	55 Grad

### Schweinefleisch:

Fleischbezeichnung	Anbratzeit	Zeit im Ofen	Ofentemperatur	Kerntemperatur
Filet (ca. 400 g)	ca. 5 Min.	ca. 1½ Std.	80 Grad	60 - 65 Grad
Koteletts (je ca. 200 g)	ca. 4 Min.	ca. 45 Min.	80 Grad	60 - 65 Grad
Koteletts am Stück (ca. 1 kg)	ca. 15 Min.	ca. 3 Std.	80 Grad	60 - 65 Grad
Medaillons (je ca. 80g)	ca. 4 Min.	ca. 40 Min.	80 Grad	60 - 65 Grad
Nierstück am Stück (ca. 800 g)	ca. 10 Min.	ca. 1½-2 Std.	80 Grad	60 - 65 Grad
Nierstück am Stück (ca. 1700 g)	ca. 10 Min.	ca. 2-2½ Std.	80 Grad	60 - 65 Grad