

# Back-, Brat- und Garanleitung



### Bei vorgeheiztem Ofen | Unter- und Oberhitze | obere Schiene

Fleischkäse in Form	250 g	30 Min.	160°C
Fleischkäse in Form	500 g	45 Min.	160°C
Fleischkäse in Form	750 g	60 Min.	160°C
Fleischkäse in Form	1.000 g	70 Min.	160°C



Hackbraten in Form	250 g	30 Min.	160°C
Hackbraten in Form	500 g	45 Min.	160°C
Hackbraten in Form	750 g	60 Min.	160°C
Hackbraten in Form	1.000 g	70 Min.	160°C



Filetbraten	250 g	45 Min.	160°C
Filetbraten	650 g	70 Min.	160°C
Filetbraten	900 g	80 Min.	160°C



Chämibraten	1.000 g	70 Min.	120°C
Chämibraten	2.000 g	80 Min.	120°C
Zigeunerbraten	1.000 g	70 Min.	160°C



Lasagne		40 Min.	160°C
Poulet - Curry - Töppli		40 Min.	160°C



### Bei vorgeheiztem Ofen | Unter- und Oberhitze | obere Schiene

Pouletbrüstli im Teig		30 - 35 Min.	180°C
Knusperpoulet		15 - 20 Min.	170°C
Sennenpäckli		30 Min.	180°C
Hackfleischzöpfli		20 - 25 Min.	180°C
Schinkengipfel		20 Min.	180°C
Wienerli im Teig		20 Min.	180°C
Wurstweggen		20 Min.	180°C
Pizzaweggen		20 Min.	180°C
Poulet - Curry - Strudel		30 Min.	180°C
Papillon		30 Min.	160°C



### Bei vorgeheiztem Ofen | Unter- und Oberhitze | untere Schiene

Schweinsfilet im Teig	800 - 1.200 g	45 Min.	180°C
Schweinsfilet im Teig	1.300 - 1.500 g	55 Min.	180°C
Kalbsfilet im Teig	1.000 g	50 Min.	180°C
Rindsfilet Wellington	1.000 g	50 Min.	180°C

## Tipps und Tricks

- Grosse Fleischstücke 1 bis 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
- Kleine Fleischstücke ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
- Für optimale Resultate einen Kerntemperaturmesser einsetzen
- Kurz vor dem Servieren den Ofen auf 140°C aufheizen. So kann das Fleisch in einem heissen Zustand serviert werden.
- Gut vorgewärmte Platten und Teller verwenden
- Möglichst immer eine heisse, passende Sauce dazu servieren



## Anleitung

### **Kalbsbraten, runde Nuss**

10 Min. anbraten | bei 80°C | 2.5 - 3 Std. | Kerntemperatur 65 - 68°C

### **Kalbsfilet am Stück**

5 Min. anbraten | bei 80°C | 1.25 - 2 Std. | Kerntemperatur 65°C

### **Schweinsbraten Nierstück**

10 Min. anbraten | bei 80°C | 2.5 - 3 Std. | Kerntemperatur 65°C - 70°C

### **Schweinsfilet**

5 Min. anbraten | bei 80°C | 1.5 - 1.75 Std. | Kerntemperatur 65°C - 70°C

### **Entrecôte double | Rindsfilet am Stück**

Entrecôte 2.5 - 3 Min. anbraten | bei 80°C

Rindsfilet am Stück 6 - 8 Min. anbraten | bei 80°C

1 Std. | Kerntemperatur 50°C - 55°C | saignant

1.5 Std. | Kerntemperatur 58°C - 60°C | à point

### **Roastbeef**

8 - 10 Min. anbraten | bei 80°C | 1.25 - 1.5 Std. | Kerntemperatur 50°C - 55°C | saignant

8 - 10 Min. anbraten | bei 80°C | 2 - 2.5 Std. | Kerntemperatur 56°C - 58°C | à point

### **Lammrückenfilet**

2 Min. anbraten | bei 80°C | 1 - 1.25 Std. | Kerntemperatur 55°C - 60°C

### **Lammrack**

4 - 5 Min. anbraten | bei 80°C | 1 - 1.25 Std. | Kerntemperatur 60°C - 62°C



## Rezeptideen

Mehr leckere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage [breitenmoser-metzgerei.ch](http://breitenmoser-metzgerei.ch)

