

Fleischgerichte aus dem Backofen

Temperaturen und Garzeiten					
Gänsebraten	4 kg + 1-1,5 kg Füllung	180-240 Minuten jedes weitere kg ca. 60 Minuten	320° C	OH 300° C UH 200° C	200° C
Gänsekeule	450-550 g/Stück	60-70 Minuten	230° C	OH 230° C UH 200° C	180° C
Entenbraten gefüllt	2,5 kg + 500-600 g Füllung	100 Minuten	230° C	OH 230° C UH 200° C	180° C
Entenbrust	250-350 g/Stück	10-15 Minuten + 5 Minuten Ruhezeit	200° C	OH 200° C UH 180° C	160° C
Putenrollbraten	800-1000 g	50-60 Minuten + 5 Minuten Ruhezeit	220° C	OH 220° C UH 200° C	180° C
Gefülltes Hähnchen	1 kg + 300 g Füllung	90 Minuten	270° C	OH 270° C UH 180° C	175° C
Schweinebraten	1 kg	60-70 Minuten	270° C	OH 270° C UH 200° C	190° C
Rinderschmorbraten	1 kg	120 Minuten jedes weitere kg ca. 90 Minuten	250° C	OH 250° C UH 200° C	180° C
Roastbeef	2 kg	50 Minuten + 10 Minuten Ruhezeit	200° C	OH 200° C UH 180° C	140° C
Lammkarree	300-400 g/Stück	12-15 Minuten + 5 Minuten Ruhezeit	220° C	OH 220° C UH 200° C	185° C
Lammkeule	2 kg	120 Minuten jedes weitere kg ca. 60 Minuten	220° C	OH 220° C UH 200° C	175° C
Gefüllte Kalbsbrust	1,5 kg + 500-600 g Füllung	180 Minuten	210° C	OH 210° C UH 190° C	150° C
Rehrücken	1 kg	25-30 Minuten + 10 Minuten Ruhezeit	220° C	OH 220° C UH 180° C	140° C
Wildschweinkeule	2,5 kg ohne Knochen	120 Minuten	240° C	OH 240° C UH 190° C	160° C
Hirschgulasch	1 kg	45-60 Minuten	200° C	OH 200° C UH 180° C	175° C

Der Elektro-Steinbackofen wird nach dem Einschließen ausgeschaltet. Bei einem Fleischgewicht ab 2,5 kg sollte der Ofen aber erst 15 Minuten nach dem Einschließen abgeschaltet werden. Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Circa-Angaben.