

Garzeiten

Kartoffeln

	TYP	MENGE	ZUSATZ	GARZEIT
Pommes Frites Standardgröße 10mm x 10mm	Frisch	1000 g	1 Löffel Öl	40 - 45 Min.
	Frisch	750 g	3/4 Löffel Öl	35 - 37 Min.
	Frisch	500 g	1/2 Löffel Öl	28 - 30 Min.
	Frisch	250 g	1/4 Löffel Öl	24 - 26 Min.
Country Potatoes (geviertelte Kartoffeln)	Frisch	1000 g	1 Löffel Öl	40 - 42 Min.
	Tiefgekühlt	750 g	ohne	14 - 16 Min.
Kartoffelwürfel	Frisch	1000 g	1 Löffel Öl	40 - 42 Min.
	Tiefgekühlt	750 g	ohne	30 - 32 Min.
TK-Pommes Frites (normaler Schnitt)	Tiefgekühlt	750 g	ohne	30 - 32 Min.
TK-Pommes Frites feiner Schnitt (8mm x 8mm)	Tiefgekühlt	750 g	ohne	25 - 27 Min.

Fleisch - Geflügel

	TYP	MENGE	ZUSATZ	GARZEIT
Hähnchennuggets	Frisch	750 g	ohne	18 - 20 Min.
	Tiefgekühlt	750 g	ohne	18 - 20 Min.
Hähnchenschenkel	Frisch	4 bis 6	ohne	30 - 32 Min.
Hähnchenkeulen	Frisch	nicht mehr als 2	ohne	30 - 35 Min.
Hähnchenbrust	Frisch	6 Hähnchenbrüste (ca. 750 g)	ohne	10 - 15 Min.
Frühlingsröllchen	Frisch	4 bis 8 kleine Frühlingsröllchen	1 Löffel Öl	10 - 12 Min.
Kalbsrouladen	Frisch	2 bis 6	1 Löffel Öl	15 - 20 Min.
Lammkoteletts	Frisch	2 bis 6	1 Löffel Öl	15 - 20 Min.
Schweinekoteletts	Frisch	2 große / bis zu 4 kleine	1 Löffel Öl	15 - 18 Min.
Schweinefilet	Frisch	2 bis 6 Scheiben	1 Löffel Öl	12 - 15 Min.
Bratwürste	Frisch	4 bis 8 (eingestochen)	ohne	10 - 12 Min.
Kaninchenrücken	Frisch	2 bis 6	1 Löffel Öl	15 - 20 Min.
Hackfleisch	Frisch	600 g	1 Löffel Öl	10 - 15 Min.
	Tiefgekühlt	400 g	ohne oder mit 1 Löffel Öl	12 - 15 Min.
Frikadellen	Tiefgekühlt	750 g	1 Löffel Öl	18 - 20 Min.

Fische - Krustentiere

	Typ	MENGE	ZUSATZ	GARZEIT
Tintenfischringe im Backteig	Tiefgekühlt	300 g	ohne	12 - 14 Min.
Seeteufel	Frisch	500 g	1 Löffel Öl	20 - 22 Min.
Shrimps	Gekocht	400 g	ohne	10 - 12 Min.
Gambas	Tiefgekühlt	300 g (16 Stück)	ohne	12 - 14 Min.

Gemüse

	Typ	MENGE	ZUSATZ	GARZEIT
Zucchini	Frisch in dünnen Scheiben	750 g	1 Löffel Öl + 15 cl Wasser	25 - 35 Min.
Paprikaschoten	Frisch in dünnen Scheiben	650 g	1 Löffel Öl + 15 cl Wasser	20 - 25 Min.
Pilze	Frisch geviertelt	650 g	1 Löffel Öl	12 - 15 Min.
Tomaten	Frisch geviertelt	650 g	1 Löffel Öl + 15 cl Wasser	10 - 15 Min.
Zwiebeln	Frisch in Scheiben	500 g	1 Löffel Öl	15 - 25 Min.

Tiefgekühlte Fertiggerichte

	Typ	MENGE	ZUSATZ	GARZEIT
Ratatouille	Tiefgekühlt	750 g	ohne	20- 22 Min.
Nudel-Fisch-Pfanne	Tiefgekühlt	750 g	ohne	20 - 22 Min.
Bauernpfanne	Tiefgekühlt	750 g	ohne	25 - 30 Min.
Kartoffelpfanne mit Speck und Käse	Tiefgekühlt	750 g	ohne	20 - 25 Min.
Nudeln Carbonara	Tiefgekühlt	750 g	ohne	15 - 20 Min.
Paëlla	Tiefgekühlt	650 g	ohne	15 - 20 Min.
Kantonreis	Tiefgekühlt	650 g	ohne	15 - 20 Min.
Chili con Carne	Tiefgekühlt	750 g	ohne	12 - 15 Min.

Desserts

	Typ	MENGE	ZUSATZ	GARZEIT
Bananen	in Scheiben	500 g (5 Bananen)	1 Löffel Öl + 1 Löffel brauner Zucker	4 - 6 Min.
	in Alufolie	2 Bananen	ohne	20 - 25 Min.
Kirschen	ganz	bis 1000 g	1 Löffel Öl + 1 bis 2 Löffel Zucker	12 - 15 Min.
Erdbeeren	geviertelt	bis 1000 g	1 bis 2 Löffel Zucker	5 - 7 Min.
Äpfel	halbiert	3	1 Löffel Öl + 2 Löffel Zucker	10 - 12 Min.
Birnen	in Stücke geschnitten	bis 1000 g	1 bis 2 Löffel Zucker	8 - 12 Min.
Ananas	in Stücke geschnitten	1	1 bis 2 Löffel Zucker	8 - 12 Min.