

GARZEITEN FÜR DIE STONEWARE

Fleisch	Temperatur	Dauer
Bratwurst	220°C	ca. 25 Minuten
Fischstäbchen	230°C	ca. 20- 30 Minuten
Nackensteaks	230°C	ca. 30 Minuten
Kassler	200°C	ca. 20-25 Minuten
Hähnchenfilet	200°C	ca. 25-30 Minuten
Hähnchenschenkel	200-220°C	ca. 50-60 Minuten
Hähnchenflügel	200°C	ca. 40-45 Minuten
Frikadellen	230°C	ca. 30 Minuten
Hackbraten	230°C	ca. 45-50 Minuten
Schnitzel frisch, paniert	230°C	ca. 30 Minuten
Hähnchenschnitzel, paniert	230°C	ca. 25 Minuten
Braten	200 - 220°C	ca. 120-180 Minuten
Rouladen	200-220°C	ca. 120-180 Minuten
Gulasch	200-220°C	ca. 120-180 Minuten
Kartoffeln und Co.		
Pommes	220 °C	ca. 30 Minuten
Kartoffelecken	220°C	ca. 40-50 Minuten
Röstis	200 °C	ca. 30 Minuten
Pizza		
Pizza Flammkuchen	250°C	ca. 20 Minuten
Gemüse		
Blumenkohl	200°C	ca. 35 Minuten
Brokkoli	180°C	ca. 20 Minuten
Karotten	200°C	ca. 30 Minuten
Kürbis	200°C	ca. 25-30 Minuten
Paprika	200°C	ca. 20 Minuten
Rote Bete	200°C	ca. 30-35 Minuten
Zucchini	200°C	ca. 20 Minuten
Alle Angaben sind Richtwerte, keine	Gewähr und Garantie	für Richtigkeit
Stephanie Ebbing Pampered Chef Beraterin	www.ebbing-tm.de	steffi@ebbing-tm.de