

Zubereitungsempfehlungen:

Brasilianischer Rahmbraten in der Schale bei ca. 150°C im Backofen backen.

Backzeit: 1,5kg für 2 Stunden / 2kg oder mehr für 2,5-3 Stunden

Dornfelder Braten von allen Seiten scharf anbraten, mit Rotwein und Bratenfond aufgießen und im Backofen bei 120°C oder auf dem Herd so lange schmoren lassen bis das Fleisch schön weich ist. Dies kann je nach Stück zwischen 1,5 und 3 Stunden dauern. Rinderbraten kann gut bei 70°C warmgehalten werden.

Elsässer Braten in der Schale bei ca. 150°C im Backofen backen. Backzeit: 1,5kg für 2 Stunden - 2kg oder mehr für 2,5-3 Stunden

Fleischkäse bei ca. 150°C im Backofen backen. Backzeit: 1,5 kg 1,45 Stunden - 2-2,5 kg 2,5 Stunden
Bitte eine feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen.

Fleischknödel bei ca. 70°C in der Brühe oder im gesalzenen Wasser 20 Minuten sieden lassen. Bitte nicht im Vakuum Beutel erwärmen.

Griechischer Braten in der Schale bei ca. 150°C im Backofen backen. Backzeit: 1,5kg für 2 Stunden
2kg oder mehr für 2,5-3 Stunden

Hackbraten bei ca. 150°C im Backofen backen. Backzeit: 1,5 kg 1,45 Stunden - 2-2,5 kg 2,5 Stunden
Bitte eine Feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen.

Hähnchen gefüllt - ohne Knochen Zubereitung: Lassen Sie das Hähnchen im Kühlschrank auftauen (ca.24 Stunden). Bitte entfernen Sie die Verpackungsfolie (das ist keine Bratfolie!) Grillen Sie es ca. 75 Minuten (Kerntemperatur 75°C) im Umluft-Backofen bei 150°C oder im E-Herd bei 160°C. Beim Umluft-Backofen empfiehlt sich ein Backblech mit Wasser unten rein zu stellen. Das Fleisch bleibt so saftiger! Zwischendurch das Hähnchen mit zerlassener Butter bepinseln. Dies gibt eine schöne Farbe sowie einen noch besseren Geschmack. Nach dem Braten können Sie das Hähnchen in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Als Beilage empfehlen wir Ihnen Pommes Frites und Salat oder Spätzle mit Rahmsoße.

Leberknödel bei ca. 70°C in der Brühe oder im gesalzenen Wasser 20 Minuten sieden lassen. Bitte nicht im Vakuum Beutel erwärmen.

Putenrollbraten bei ca. 150°C im Backofen ca. 1,5 Stunden backen. Die optimale Kerntemperatur, die der Braten erreichen sollte, ist 70°C. Dann ist das Fleisch durchgegart, wie es bei Geflügel empfohlen wird, aber trotzdem saftig.

Riesling Schinken bei ca. 75°C im Wasserbad für 2,5 – 3 Stunden sieden lassen.

Rinderrollbraten von allen Seiten scharf anbraten, mit Rotwein und Bratenfond aufgießen und im Backofen bei 120°C oder auf dem Herd so lange schmoren lassen bis das Fleisch schön weich ist. Dies kann je nach Stück zwischen 1,5 und 3 Stunden dauern. Rinderbraten kann gut bei 70°C warmgehalten werden.

Saumagen im Vakuumbbeutel bei ca. 75°C im Wasserbad 2,5 Stunden sieden lassen oder in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten.

Schweinelendenpfännchen im Backofen bei 200°C für ca. 35 Min backen. Danach den Backofen auf 70°C stellen und 10 Minuten nachziehen lassen.

Schweinekammrollbraten bei ca. 150°C im Backofen backen. Backzeit: 1,5kg für 2 Stunden - 2kg oder mehr für 2,5-3 Stunden