

Gericht	Ofentemperatur	Richtzeit	Kerntemperatur	Köferlis Spezialtipp
<b>Entenbrust</b>	zuerst Hautseite ca. 5 Minuten anbraten, dann Fleischseite kurz anbraten, anschliessend 160°C Umluft	10 - 15 Minuten	58/60°C	5 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Schweinsnierstückbraten 1 kg</b>	zuerst anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	62°C	5 Minuten zugedeckt ziehen lassen
<b>Schweinsjägerbraten</b>	220°C Umluft	40 - 45 Minuten	63°C	
<b>Schweinsfleischbraten 1.2 kg bis 2.5 kg</b>	260°C anbraten anschl. auf 180°C reduzieren	1h 30 Minuten	72°C	jedes weitere kg plus 30min.
<b>Schweinsfilet im Teig frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	40 - 45 Minuten	57°C	5 Minuten ruhen lassen
<b>Schweinsfilet am Stück ca400/500g</b>	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	64°C	
<b>Schinkengipfeli frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	15 Minuten		
<b>Schinken im Brotteig &lt; 1.5 kg (vorgebacken)</b>	180°C Umluft	50 Minuten	65°C	
<b>Roastbeef</b>	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	56°C	5 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Rindshohrücken am Stück ca 1KG</b>	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	60 Minuten	58°C	10 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Rindsfilet Wellington frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	30 - 40 Minuten	56°C	10 Minuten ruhen lassen
<b>Rindsfilet am Stück ca. 1. kg</b>	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	56°C	10 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Rindsentrecôte Steak ca. 2.5 cm dick</b>	anbraten (ohne Ofen)	6-7 Minuten	56°C	bei niedrigerer Temperatur ruhen lassen
<b>Pouletbrüstli im Teig frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	30 - 40 Minuten	67°C	5 Minuten ruhen lassen

Gericht	Ofentemperatur	Richtzeit	Kerntemperatur	Köferlis Spezialtipp
<b>Poulet frisch oder aufgetaut in Tranchen geschnitten</b>	180°C Umluft	50 Minuten	70°C	Das Poulet ist gar, wenn der Bratensaft schön klar austritt
<b>Pizzaroulade frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	20 Minuten		
<b>Mistkratzerli 500g</b>	200°C Umluft	45 Minuten	70°C	Das Mistkratzerli ist gar, wenn der Bratensaft schön klar austritt
<b>Lasagne/SpinatMascarpone Lasagne frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	20 - 25 Minuten		
<b>Lammrack</b>	zuerst anbraten, anschliessend 160°C Umluft	15 - 20 Minuten	62°C	10 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Lammnierstück</b>	zuerst anbraten, anschliessend 80°C Umluft	30 Minuten	60°C	
<b>Lammgigot ohne Bein</b>	zuerst anbraten, anschliessend 160°C Umluft	1h 30 Minuten	58/60°	10 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Kaninchenrückenfilet im Teig frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	40 Minuten		
<b>Kalbsnierstückbraten</b>	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	2 Stunden	64°C	5 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Kalbshohrückenbraten</b>	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	2 Stunden	64°C	10 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Kalbsfilet im Teig</b>	200°C Umluft	40 - 45 Minuten	60°C	5 Minuten ruhen lassen,
<b>Kalbsfilet am Stück</b>	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	62°C	5 Minuten zugedeckt ruhen lassen
<b>Hackbratenzopf frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	35 Minuten		
<b>ChickenPie/PilzPie/VegiPie frisch oder aufgetaut</b>	200°C Umluft	45 Minuten		
<b>Fleischkäse zum Backen</b>	200°C Umluft bis goldbraune Farbe, dann reduzieren auf 120°C	1kg ca. 1h	70°C	