

Gericht	Ofentemperatur	Richtzeit	Kerntemperatur	Köferlis Spezialtipp
Entenbrust	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
Schweinsnierstückbraten 1 kg	zuerst anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	62°C	5 Minuten zugedeckt ziehen lassen
Schweinsjägerbraten	220°C Umluft	40 - 45 Minuten	63°C	
Schweins Halsbraten 1.2 kg bis 2.5 kg	260°C anbraten anschl. auf 180°C reduzieren	1h 30 Minuten	72°C	jedes weitere kg plus 30min.
Schweinsfilet im Teig frisch oder aufgetaut	200°C Umluft	40 - 45 Minuten	57°C	5 Minuten ruhen lassen
Schweinsfilet am Stück ca 400/500g	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	64°C	
Schinkengipfeli frisch oder aufgetaut	200°C Umluft	15 Minuten		
Schinken im Brotteig < 1.5 kg (vorgebacken)	180°C Umluft	50 Minuten	65°C	
Roastbeef	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	56°C	5 Minuten zugedeckt ruhen lassen
Rindshohrücken am Stück ca 1KG	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	60 Minuten	58°C	10 Minuten zugedeckt ruhen lassen
Rindsfilet Wellington frisch oder aufgetaut	200°C Umluft	30 - 40 Minuten	56°C	10 Minuten ruhen lassen
Rindsfilet am Stück ca. 1. kg	zuerst rundum anbraten, anschliessend 80°C Umluft	1h 30 Minuten	56°C	10 Minuten zugedeckt ruhen lassen
Rindsentrecôte Steak ca. 2.5 cm dick	anbraten (ohne Ofen)	6-7 Minuten	56°C	bei niedrigerer Temperatur ruhen lassen
Pouletbrüstli im Teig frisch oder aufgetaut	200°C Umluft	30 - 40 Minuten	67°C	5 Minuten ruhen lassen

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