

Back-, Brat- und Garanleitung



Bei vorgeheiztem Ofen | Unter- und Oberhitze | obere Schiene

Fleischkäse in Form	250 g	30 Min.	160°C
Fleischkäse in Form	500 g	45 Min.	160°C
Fleischkäse in Form	750 g	60 Min.	160°C
Fleischkäse in Form	1.000 g	70 Min.	160°C



Hackbraten in Form	250 g	30 Min.	160°C
Hackbraten in Form	500 g	45 Min.	160°C
Hackbraten in Form	750 g	60 Min.	160°C
Hackbraten in Form	1.000 g	70 Min.	160°C



Filetbraten	250 g	45 Min.	160°C
Filetbraten	650 g	70 Min.	160°C
Filetbraten	900 g	80 Min.	160°C



Chämibraten	1.000 g	70 Min.	120°C
Chämibraten	2.000 g	80 Min.	120°C
Zigeunerbraten	1.000 g	70 Min.	160°C



Lasagne		40 Min.	160°C
Poulet - Curry - Töpfl		40 Min.	160°C



Bei vorgeheiztem Ofen | Unter- und Oberhitze | obere Schiene

Pouletbrüstli im Teig		30 - 35 Min.	180°C
Knusperpoulet		15 - 20 Min.	170°C
Sennenpäckli		30 Min.	180°C
Hackfleischzöpfli		20 - 25 Min.	180°C
Schinkengipfel		20 Min.	180°C
Wienerli im Teig		20 Min.	180°C
Wurstweggen		20 Min.	180°C
Pizzaweggen		20 Min.	180°C
Poulet - Curry - Strudel		30 Min.	180°C
Papillon		30 Min.	160°C



Bei vorgeheiztem Ofen | Unter- und Oberhitze | untere Schiene

Schweinsfilet im Teig	800 - 1.200 g	45 Min.	180°C
Schweinsfilet im Teig	1.300 - 1.500 g	55 Min.	180°C
Kalbsfilet im Teig	1.000 g	50 Min.	180°C
Rindsfilet Wellington	1.000 g	50 Min.	180°C

Tipps und Tricks

- Grosse Fleischstücke 1 bis 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
- Kleine Fleischstücke ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
- Für optimale Resultate einen Kerntemperaturmesser einsetzen
- Kurz vor dem Servieren den Ofen auf 140°C aufheizen. So kann das Fleisch in einem heissen Zustand serviert werden.
- Gut vorgewärmte Platten und Teller verwenden
- Möglichst immer eine heisse, passende Sauce dazu servieren



Anleitung

Kalbsbraten, runde Nuss

10 Min. anbraten | bei 80°C | 2.5 - 3 Std. | Kerntemperatur 65 - 68°C

Kalbsfilet am Stück

5 Min. anbraten | bei 80°C | 1.25 - 2 Std. | Kerntemperatur 65°C

Schweinsbraten Nierstück

10 Min. anbraten | bei 80°C | 2.5 - 3 Std. | Kerntemperatur 65°C - 70°C

Schweinsfilet

5 Min. anbraten | bei 80°C | 1.5 - 1.75 Std. | Kerntemperatur 65°C - 70°C

Entrecôte double | Rindsfilet am Stück

Entrecôte 2.5 - 3 Min. anbraten | bei 80°C

Rindsfilet am Stück 6 - 8 Min. anbraten | bei 80°C

1 Std. | Kerntemperatur 50°C - 55°C | saignant

1.5 Std. | Kerntemperatur 58°C - 60°C | à point

Roastbeef

8 - 10 Min. anbraten | bei 80°C | 1.25 - 1.5 Std. | Kerntemperatur 50°C - 55°C | saignant

8 - 10 Min. anbraten | bei 80°C | 2 - 2.5 Std. | Kerntemperatur 56°C - 58°C | à point

Lammrückenfilet

2 Min. anbraten | bei 80°C | 1 - 1.25 Std. | Kerntemperatur 55°C - 60°C

Lammrack

4 - 5 Min. anbraten | bei 80°C | 1 - 1.25 Std. | Kerntemperatur 60°C - 62°C



Rezeptideen

Mehr leckere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage breitenmoser-metzgerei.ch



Appenzeller Filet



Vorbereitung | Zutaten

- Appenzeller Filet
 - Mehl
 - Öl
 - 2.5 dl Weisswein
 - 2.5 dl Rahm
 - Muskat, Cayennepfeffer oder schwarzer Pfeffer, Salz
-
- Pfanne
 - Auflaufform

Vorbereitung | Fertigstellung Appenzeller Filet

- Ofen auf 200°C vorwärmen.
- Pfanne mit Öl erhitzen und das zuvor mit Mehl bestäubte Appenzeller Filet darin möglichst auf allen Seiten anbraten.
Filet aus der Pfanne nehmen und in eine Gratinform geben.
Weisswein in die Pfanne geben und zur Hälfte einkochen lassen.
Rahm begeben, aufkochen lassen und würzen.
Sauce anschliessend über das Filet geben.
Filet mit Sauce im vorgewärmten Backofen während 25 Minuten garen.

