

Schwein

Fleischstück	anbraten	garen bei 80°	Kerntemperatur
medaillons	2 min. pro seite	40 min.	65°
Filet (ganz)	6-7 min.	1 std. 45 min.	65°
Filet (gefüllt)	6-7 min.	1 std. 45 min.	65°
Lende (800 g)	6-7 min.	2 std. 30 min.	65°
Lende (1,2 kg)	6-7 min.	3 std.	65°
Lende (2,4 kg)	8-10 min.	3 std. 30 min.	65°
Schulterbraten (1,2 kg)	8-10 min.	4 std. 30 min.	65°
Schulterbraten (1,5 kg)	30 min. bei 240°	4 std.	65°
Schweinenacken (800g)	7-8 min.	3 std.	65°
Schweinenacken (1,5 kg)	8-10 min.	5 std.	65°
Schweinenacken (2,4 kg)	8-10 min.	7 std.	65°
Spanferkel (1 kg)	5-6 min.	3 std. 30 min	65°

Kalb und Rind

Fleischstück	anbraten	garen bei 80°	Kerntemperatur
Kalbsfilet (ganz)	5-6 min.	1 std. 30 min.	60°
Kalbsmedaillons	1 min. pro seite	30 min.	55°
Kalbskoteletts	2 min. pro seite	45 min.	60°
Kalbslende (800 g)	7-8 min.	2 std.	60°
Kalbslende (1,5 kg)	7-8 min.	3 std.	60°
Kalbsbraten (1,2 kg)	7-8 min.	3 std. - 3 std. 30 min.	60°
Kalbshaxe (1,8 kg)	30 min. bei 240°	3 std.	60°
Filetsteak rare	1 min. pro seite	10 min.	50°
Filetsteak medium	2 min. pro seite	40 min.	55°
Filetsteak well done	2 min. pro seite	1 std.	65°
Rinderfilet (medium, 600 g)	5-6 min.	1 std. 30 min.	55°
Rinderfilet (medium, 1,5 kg)	7-8 min.	2 std. 30 min. - 3 std.	55°
Chateaubriand (800 g)	5-6 min.	2 std.	55°
Roastbeef (800 g)	7-8 min.	1 std. - 2 std.	50-60°
Roastbeef (1,5 kg)	10 min.	1 std. 30 min. - 3 std.	50-60°
Roastbeef (2,5 kg)	10 min.	2 std. 30 min - 3 std. 30 min.	50-60°
Hohe rippe (4 kg)	30 min. bei 240°	4 std. 30 min.	60°

Lamm

Fleischstück	anbraten	garen bei 80°	Kerntemperatur
Lammkoteletts	2 min. pro seite	30 min.	60°
Lammkarree	6-7 min.	1 std. 30 min.	55°
Lammrückenfilet	6-7 min.	30 min.	55°
Lammrücken (mit Knochen, 1,5kg)	6-7 min.	1 std. 45 min.	60°
Lammkeule (mit Knochen, 1,8 kg)	6-7 min.	5 std. 30 min.	60°
Lammkeule (1 kg; entbeint)	8-10 min.	4 std.	60°
Lammkeule (1,5 kg; entbeint und gefüllt)	8-10 min.	5 std. 30 min.	60°

Wild

Fleischstück	anbraten	garen bei 80°	Kerntemperatur
Hirschmedaillons	1 min. pro seite	45 min.	60°
Hirschrückenfilet	5-6 min.	1 std. 45 min.	60°
Hirschkalbrücken (o. Knochen, 800 g)	5-6 min.	2 std. 15 min.	60°
Hirschbraten (Keule, 1,2 kg)	6-8 min.	4 std. 30 min.	60°
Hirschkeule (mit Knochen, 2,2 kg)	30 min. bei 240°	3 std. 30 min. bei 240°	60°
Kaninchenkeulen (entbeint)	4-5 min.	1 std.	60°
Rehschulter (mit Knochen, 800 g)	6-7 min.	3 std.	60°
Rehkeule (mit Knochen, 2 kg)	8-10 min.	6 std.	60°
Rehbraten (ohne Knochen, 1,5 kg)	8-10 min.	4 - 5 std.	60°
Rehrücken (mit Knochen, 1,5 kg)	8-10 min.	2 std. 30 min.	60°
Wildschweinbraten (800 g)	6-7 min.	2 std. 30 min. - 3 std.	65°
Wildschweinbraten (1,6 kg)	8-10 min.	5 std.	65°

Geflügel

Fleischstück	anbraten	garen bei 80°	Kerntemperatur
Hähnchenbrustfilet	2 min. pro seite	45 min.	70°
Entenbrustfilet	5-6 min.	45 min. - 1 std.	65°
gänsebrust (gehäutet, 500g)	6-7 min.	2 std.	65°
Putenbraten (800 g)	5-6 min.	3 std.	70°
Putenbraten (1,2 kg)	7-8 min.	5 std.	70°
Babyputer (3 kg)	40 min. bei 220°	4 std. 30 min.	70°
Truthahn (5 kg)	1 std. bei 220°	7 std.	70°
Ente (2,5 kg)	1 std. bei 220°	5 std.	70°
Gans (4 kg)	1 std. bei 220°	7 std.	70°
Gans (6 kg)	1 std. bei 220°	9 std.	70°

Fisch

Fleischstück	anbraten	garen bei 100°	Kerntemperatur
Lachsfilet (180 g)	1 min. pro seite	20 min.	----
Thunfischsteaks (150 g)	1 min. pro seite	15 min.	----
Schwertfischsteaks (150 g)	1 min. pro seite	15 min.	----
seeteufelmedaillons	1 min. pro seite	15 min.	----
Wolfsbarsch (ganz, 600 g)	----	in der Folie 35 min.	----