

12. Garzeitentabelle

Schwein und Kalb

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

Geschnetzeltes Schwein	5 - 7
Gulasch Schwein	10 - 15
Schweinebraten	20 - 25
Form	
Geschnetzeltes Kalb	5 - 7
Gulasch Kalb	10 - 15
Kalbshaxe am Stück	25 - 30
Kalbszunge	15 - 20
Kalbsbraten	20 - 25
Form	

Garzeit abhängig von Größe und

Mit Wasser bedecken
Garzeit abhängig von Größe und

Rind

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Rinderzunge wird ein gelochter Einsatz benötigt.

Hackbraten	10 - 15
Sauerbraten	30 - 35
Rinderzunge	45 - 60
Geschnetzeltes	6 - 8
Gulasch	15 - 20
Rouladen	15 - 20
Rinderbraten	35 - 45
Form	

Garzeit abhängig von Größe und

Geflügel

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei dem Suppenhuhn wird ein gelochter Einsatz benötigt.

Suppenhuhn	20 - 25
Hühnerteile	6 - 8
Putenkeule	25 - 30
Putenragout	6 - 10
Putenschnitzel	2 - 3

max. 1/2 Füllmenge

Abhängig von Dicke der Keulen
Truthahn ist identisch

Wild

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

Hasenbraten	15 - 20
Hasenrücken	10 - 12
Hirschbraten	25 - 30
Hirschgulasch	15 - 20

Lamm

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Lammragout	20 - 25
Lammbraten	25 - 30
Form	

Hammel hat längere Garzeiten
Garzeit abhängig von Größe und

Fisch

Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Ragout und Gulasch ist kein Einsatz erforderlich, ansonsten den ungelochten benutzen.

Fischfilets	2 - 3
Ganze Fische	3 - 4
Ragout oder Gulasch	3 - 4

Im eigenen Saft gedünstet
Im eigenen Saft gedünstet

Minuten

Suppen

Beim 2. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

Erbsen-, Linsensuppe	12 - 15
Fleischbrühe	25 - 30
Gemüsesuppe	5 - 8
Gulaschsuppe	10 - 15
Hühnersuppe	20 - 25
Kartoffelsuppe	5 - 6
Ochsenchwanzsuppe	35

Eingeweichte Hülsenfrüchte
Für alle Fleischarten gültig

Garzeit abhängig von der Größe

Gemüse

Beim 1. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Sauerkraut und Rote Bete wird kein Einsatz benötigt. Bei allen anderen Gerichten wird der gelochte Einsatz benötigt. Ab den Bohnen erhöht sich die Garzeitentemperatur (2. Ring).

Auberginen, Gurken und Tomaten	2 - 3
Blumenkohl, Paprika, Porree	3 - 5
Erbsen, Sellerie, Kohlrabi	4 - 6
Fenchel, Karotten, Wirsing	5 - 8
Bohnen, Grünkohl, Rotkohl	7 - 10
Sauerkraut	10 - 15
Rote Bete	15 - 25
Salzkartoffeln	6 - 8
Kartoffeln in der Schale	6 - 10

Im Dampf gegartes Gemüse wird nicht so schnell ausgelaugt

Pellkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden

Hülsenfrüchte Getreide

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten. Auf 1 Teil Getreide kommen 2 Teile Wasser. Nicht eingeweichtes Getreide muß 20 - 30 min. länger garen. Milchreis beim 1. Ring zubereiten.

Erbsen, Bohnen, Linsen	10 - 15
Buchweizen, Hirse	7 - 10
Mais, Reis, Grünkern	6 - 15
Milchreis	20 - 25
Langkornreis	6 - 8
Vollkornreis	12 - 15
Weizen, Roggen	10 - 15

Dicke Bohnen 10 min länger garen
Garzeit für eingeweichtes Getreide
Garzeit für eingeweichtes Getreide beim 1. Ring

Garzeit für eingeweichtes Getreide

Obst

Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

Kirschen, Pflaumen	2 - 5
Äpfel, Birnen	2 - 5

Gelochter Einsatz wird empfohlen
Gelochter Einsatz wird empfohlen

Tipps und Tricks zum Garen

- Garzeit beginnt, sobald vorgeschriebener Ring am Kochsignal sichtbar wird
- Angegebene Garzeiten sind Richtwerte
- Lieber kürzere Garzeiten wählen, es kann jederzeit nachgegart werden
- Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie bißfeste Speisen
- Die Gartemperatur beträgt beim 1. Ring 110°C und beim 2. Ring 119°C

Rezepte finden Sie unter wmf.com