

## Empfohlene Garzeiten und Temperaturen

FLEISCH	DICKE	MIN. GAR-TEMPERATUR	MIN. GARZEIT	MAX. GARZEIT
Rinder- oder Lammfilet	2,5 cm	57°C	1 Stunde	4 Stunden
Rinder- oder Lammfilet	5 cm	57°C	2 Stunden	4 Stunden
Lende vom Rind oder Lamm	2,5 cm	57°C	1 Stunde	4 Stunden
Lende vom Rind oder Lamm	5 cm	57°C	2 Stunden	4 Stunden
Ribeye vom Rind oder Lamm	2,5 cm	57°C	1 Stunde	4 Stunden
Ribeye vom Rind oder Lamm	5 cm	57°C	2 Stunden	4 Stunden
Rinder-T-Bone-Steaks	2,5 cm	57°C	1 Stunde	4 Stunden
Rinder-T-Bone-Steaks	5 cm	57°C	2 Stunden	4 Stunden
Lammkoteletts	2,5 cm	57°C	1 Stunde	4 Stunden
Lammkoteletts	5 cm	57°C	2 Stunden	4 Stunden
Bison	2,5 cm	57°C	8-10 Stunden	12-24 Stunden
Gebratene Lammkeule	7 cm	57°C	10 Stunden	24-48 Stunden
Spareribs vom Rind	5 cm	80°C	24 Stunden	48-72 Stunden
Flankensteak	2,5 cm	57°C	8-10 Stunden	24-30 Stunden
Rinderbrust	5 cm	57°C	8-10 Stunden	24-30 Stunden
Schweinefilet	4 cm	57°C	90 Minuten	6-8 Stunden
Baby-Rücken-Rippchen	2,5 cm	74°C	4-8 Stunden	12 Stunden
Schweinekoteletts	5 cm	57°C	2-4 Stunden	6-8 Stunden
Schweinekoteletts	7 cm	57°C	4-6 Stunden	8-10 Stunden
Schweinebraten	5 cm	71-80°C	12 Stunden	30 Stunden
Spareribs	2,5 cm	71-80°C	12 Stunden	30 Stunden
Hähnchenbrust mit Knochen	–	64°C	2,5 Stunden	4-6 Stunden
Hähnchenbrust ohne Knochen	7 cm	64°C	1 Stunde	2-4 Stunden
Hähnchenkeule/-schenkel	–	71°C	4 Stunden	4-6 Stunden
Geteilte Wildhenne	2,5 cm	71°C	6 Stunden	8 Stunden
Puten-/Entenkeule	1,3 cm	80°C	8 Stunden	10 Stunden
Entenbrust	2,5 cm	57°C	2,5 Stunden	6-8 Stunden
Hummer	2,5 cm	60°C	45 Minuten	–
Jakobsmuscheln	2,5 cm	60°C	40-60 Minuten	–
Shrimps	groß	60°C	30 Minuten	–