

Backanleitung für den vorgeheizten Ofen

LÄGERE METZG

— Ehrendingen —

Produkt	Ofentemperatur	Zeit	Kern-temperatur	Tipp
Metzgerzöppli o. Wurstwegge gefroren	180°C Umluft	40 Min		
Schinkengipfel o. Lachsgipfel gefroren	180°C Umluft	35 Min		
Schweinsfilet im Teig frisch o. aufgetaut	180°C Umluft	Richtwert 50 Min	aus dem Ofen bei 57°C	5 Min ruhen l.
Pouletbrust im Teig frisch o. aufgetaut	180°C Umluft	45 Min	aus dem Ofen bei 67°C	5 Min ruhen l.
Rindsfilet im Teig ohne Brätfüllung	200°C Umluft	Richtwert 45 Min	aus dem Ofen bei 50°C	10 Min ziehen l.
Lasagne aufgetaut	180°C Umluft	Klein 50 Min Gross 60 Min		10 Min ziehen l.
Elsässerbraten frisch o. aufgetaut	160°C Umluft	Richtwert 40-50 Min	aus dem Ofen bei 58°C	5 Min ruhen l.
Hackbraten	siehe Fleischkäse	wie Fleischkäse	70°C	
Fleischkäseform	160°C Umluft	250g 40 Min 500g 50 Min 750g 1h 1kg 1h 10 Min 1.5kg 1h 30 Min 2kg 1h 45 Min	70°C	

**PERFEKT FLEISCH ZUBEREITEN
LEICHT GEMACHT.**

Jetzt Gratis-App herunterladen!



lägeremetzg.ch | info@laegeremetzg.ch | +41 56 222 25 09

Schinken im Brotteig vorgebacken < 1.5 kg	180°C Umluft	2h	65°C	
Poulet 1 kg frisch o. aufgetaut	180°C Umluft	50 Min	70°C	
Mistkratzer 500g frisch o. aufgetaut	180°C Umluft	35 Min	70°C	
Schweins Halsbraten 1.2 kg bis 2.5 kg	180°C Umluft	1h 40 Min	72°C	
Schweinsnierstückbraten < 800g	160°C Umluft	45 Min	aus dem Ofen bei 57°C	5 Min zugedeckt ziehen l.
Schweinsfilet am Stück	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 80°C Umluft	1h 30 Min	63°C	
Roastbeef	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 80°C Umluft	Richtwert 2h	55°C	
Rindsfilet am Stück	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 80°C Umluft	Richtwert 1h 30 Min	55°C	
Rindshohrückenbraten	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 160°C Umluft	60 Min	aus dem Ofen bei 53°C	10 Min zugedeckt ziehen l.
Rindsentrecôte Steak ca. 2.5 cm dick	anbraten (ohne Ofen)	6-7 Min	55°C	
Kalbsfilet am Stück	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 80°C Umluft	1h 30 Min	60°C	
Kalbsnierstückbraten	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 80°C Umluft	2h	60°C	
Kalbshohrücken	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 80°C Umluft	2h	60°C	
Lammnierstück	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 80°C Umluft	30 Min	57°C	
Lammrack	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 160°C Umluft	15-20 Min	aus dem Ofen bei 54°C	10 Min zugedeckt ziehen l.
Lammgigot	^{1.} zuerst anbraten ^{2.} 160°C Umluft	1h 30 Min	aus dem Ofen bei 54°C	10 Min zugedeckt ziehen l.