

<b>Einsatzbereich: Garen über Nacht</b>				
<b>Grosse pièce:</b>				
<b>Einleitung:</b>		Endkerntemperatur. Das Fleisch sollte so Schlachtfrisch wie möglich sein.		
<b>"Gute Herstellungspraxis ist vorausgesetzt"</b>		Aus Bakteriologischen Gründen sollte das Fleisch entweder direkt nach dem anbraten weitergegart werden oder in den ersten 15 Min. die Hold-o-mat Temperatur auf 120 Grad stellen. (Anschl. manuelle Temperaturveränderung auf den gewünschten Richtwert)		
<u>Produkt:</u>	<u>Vorbereiten:</u>	<u>Garen:</u>	<u>Zeit:</u>	<u>Entfeuchtung:</u>
Truthahnbrust	Anbraten, auf Gitter, ohne Sauce	75 Grad	8 bis 10 Std.	geöffnet
Prime Rib	Mit Grobsalz würzen, anbraten, auf Gitter	68 Grad	12 bis 15 Std.	geöffnet
Lamm-Gigot	Mit Knoblauch spicken, anbraten, auf Gitter	70 Grad	12 bis 15 Std.	geöffnet
Kalbsbrust gefüllt	Anbraten, ohne Sauce, auf Gitter	80 Grad	12 bis 13 Std.	geöffnet
Ganzer Truthahn (Turkey)	Füllen, anbraten (240 Grad im Ofen), auf Gitter	80 Grad	12 bis 13 Std.	halb offen
<b>Fleisch/Saucen-Gerichte:</b>				
<b>Einleitung:</b>		Sämtliche Gerichte mit Fond, Sauce oder Bouillon werden in der Schale gegart, immer zugedeckt mit Deckel, Blech oder Klarsichtfolie. Sauce und Fleisch sollten heiss in den Hold-o-mat gegeben werden.		
<b>"Gute Herstellungspraxis ist vorausgesetzt"</b>		Voraussetzung zum (zeitunabhängigen) Garen über Nacht sind sehr genaue Temperaturen, wie sie der Hold-o-mat garantiert. Unter 80 Grad ist die Garung zuwenig, über 80 Grad kann eine Speise übergaren.		
Fazit: Goldene Temperatur für Fleisch/Saucen-Gerichte = 80 Grad				
<u>Produkt:</u>	<u>Vorbereiten:</u>	<u>Garen:</u>	<u>Zeit:</u>	<u>Entfeuchtung:</u>
Ragout aller Art (Schweins, Rinds etc.)	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 Grad	10 bis 12 Std.	geschlossen
Voressen aller Art	Blanchieren oder anbraten, Sauce ziehen, Gemüse roh dazu	80 Grad	10 bis 12 Std.	geschlossen
Kalbsbrustschnitte	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 Grad	10 bis 12 Std.	geschlossen
Schmorbraten (Sauerbraten)	Anbraten, Sauce ziehen, muss nicht mit Sauce komplett bedeckt sein	80 Grad	12 bis 14 Std.	geschlossen
Pfeffer aller Art	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 Grad	10 bis 12 Std.	geschlossen
Kaninchen oder Geflügelteile	Anbraten, mit oder ohne Sauce garen	80 Grad	8 bis 10 Std.	geschlossen
Saftplätzli	In Schichten mit Zwiebeln (wie Originalrezept)	80 Grad	10 bis 12 Std.	geschlossen
Siedfleisch	Blanchieren, in Bouillon, muss aber nicht komplett bedeckt sein	80 Grad	12 bis 14 Std.	geschlossen
Schinken ganz	Auf Gitter oder mit wenig Fond in der Schale	80 Grad	12 bis 14 Std.	geschlossen
Diese Zeitangaben sind Richtwerte und abhängig von der Stückgrösse. Nehmen Sie sich vor allem in der Anfangsphase die Zeit, gewisse Erfahrungen zu sammeln und halten Sie sich dann an Ihre korrigierten Zeitangaben.				