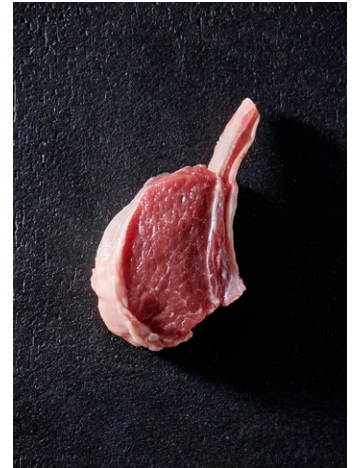


Zeiten: Ziehenlassen und Schmoren

Bei diesen Zubereitungsmethoden sollte die Flüssigkeit nicht siedend oder kochen, sondern nur leicht simmern, also leicht unter dem Siedepunkt sein (ca. 90 Grad). Schmorgerichte nach dem Anbraten zugedeckt im Bratopf bei kleiner Hitze auf dem Herd oder im Ofen bei 180 Grad langsam fertig schmoren.



Fleischstücke	Sieden / ziehen lassen
Pouletbrüstli (ca. 150 g)	ca. 15 Min.
Rippli (ca. 600 g)	ca. 50 Min.
Rollschinkli (ca. 1 kg)	ca. 1 Std.
Schüfeli (ca. 800 g)	ca. 1 Std.
Suppenhuhn (ca. 1,2 kg)	ca. 3 Std.
Tafelspitz (Rindshuftdeckel / runder Mocken, ca. 1,2 kg)	ca. 2 Std.

Fleischstücke	Anbraten	Schmoren (zugedeckt)
Fleischvogel	rundum ca. 3 Min.	ca. 1½ Std.
Geschnetzeltes (Rind)	ca. 3 Min.	ca. 45 Min.
Geschnetzeltes (Schwein)	ca. 3 Min.	ca. 45 Min.
Hackbraten	rundum ca. 5 Min.	ca. 50 Min.
Hackfleisch (Kalb)	ca. 3 Min.	ca. 30 Min.
Hackfleisch (Lamm)	ca. 3 Min.	ca. 50 Min.
Hackfleisch (Rind)	ca. 3 Min.	ca. 30 Min.
Haxen (Kalb, je ca. 250 g)	beidseitig je ca. 2 Min.	ca. 1¾ Std.
Pouletteile	ca. 5 Min.	ca. 50 Min.
Reh-, Hirschpfeffer	ca. 5 Min.	ca. 1¼ Std.
Schmorbraten (Rind)	rundum ca. 8 Min.	ca. 2½ Std.
Schmorbraten (Schwein)	rundum ca. 8 Min.	ca. 2 Std.
Schweinsragout	ca. 5 Min.	ca. 2½ Std.
Voessen/Ragout (Kalb)	ca. 5 Min.	ca. 1½ Std.
Voessen (Rind, Schwein, Lamm)	ca. 5 Min.	ca. 2½ Std.