



Langzeitgaren im **heer** Warmhaltegerät

Tipps und Anwendungsmöglichkeiten				
Wichtiger Hinweis:		Alle Gerichte mit Fond, Sauce oder Bouillon werden in der Schale gegart, immer zugedeckt mit Deckel, Blech oder Klarsichtfolie. Fleisch und Flüssigkeit soll heiss in das heer Warmhaltegerät gegeben werden. Die Temperatur (79C°) muss unbedingt eingehalten werden.		
Produkt:	Vorbereitung:	Garen bei:	Zeit:	Entfeuchtung:
Ragout	Anbraten, Sauce ziehen	79C°	10 bis 12 Std	geschlossen
Voessen	Blanchieren oder anbraten, Sauce ziehen, Gemüse roh dazu	79C°	10 bis 12 Std	geschlossen
Schmorbraten	Anbraten, Sauce ziehen, muss nicht komplett bedeckt sein.	79C°	10 bis 12 Std	geschlossen
Saftplätzli	In Schichten mit Zwiebeln (Wie Originalrezept)	79C°	10 bis 12 Std	geschlossen
Kalbsbrustschnitte	Anbraten, Sauce ziehen	79C°	10 bis 12 Std	geschlossen
Siedfleisch	blanchieren, in Bouillon muss nicht komplett bedeckt sein. Kein Salz begeben !	79C°	12 bis 14 Std	geschlossen
Osso buco	Anbraten, Sauce ziehen, Gemüse roh dazu	79C°	10 bis 12 Std	geschlossen
Die Zeitangaben sind Richtwerte und abhängig von der Stückgrösse.				