

Hold-o-mat Einsatzbereich: **Garen über Nacht**

Fleisch- Saucengerichte:

Einleitung:

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.

"Gute Herstellungspraxis ist vorausgesetzt"

Voraussetzung zum (zeitunabhängigen) Garen über Nacht sind sehr genaue Temperaturen, wie sie der Hold-o-mat garantiert. Unter 80 °C ist die Garung nicht sichergestellt und über 80 °C kann eine Speise übergaren.

Fazit: Goldene Temperatur für Fleisch- Saucengerichte = 80 °C

Produkt:	Vorbereiten:	Garen:	Zeit:	Entfeuchtung:
Ragout aller Art (Schwein, Rind etc.)	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Voressen aller Art	Blanchieren oder anbraten, Sauce ziehen, Gemüse roh dazu	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Kalbsbrustschnitte	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Schmorbraten (Sauerbraten)	Anbraten, Sauce ziehen, muss nicht mit Sauce komplet bedeckt sein	80 °C	12 bis 14 Std.	geschlossen
Pfeffer aller Art	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Kaninchen oder Geflügelteile	Anbraten, mit oder ohne Sauce garen	80 °C	8 bis 10 Std.	geschlossen
Saftplätzli	In Schichten mit Zwiebeln (wie Originalrezept)	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Siedfleisch	Blanchieren, in Bouillon, muss aber nicht komplett bedeckt sein	80 °C	12 bis 14 Std.	geschlossen
Schinken ganz	Auf Gitter oder mit wenig Fond in der Schale	80 °C	12 bis 14 Std.	geschlossen
Caramelköppli	Warme Masse in Portionen-Cocotten abgefüllt	106 °C	1 Std. 45 Min.	geschlossen

Diese Zeitangaben sind Richtwerte und abhängig von der Stückgrösse. Nehmen Sie sich vor allem in der Anfangsphase Zeit Erfahrungen zu sammeln und halten Sie sich anschliessend an Ihre korrigierten Zeitangaben.