

Minuten	Minuten
5-7	12-15
10-15	25-30
20-25	5-8
5-7	10-15
10-15	20-25
25-30	35
15-20	5-6
20-25	
10-15	2-3
30-35	3-5
45-60	4-6
6-8	5-8
15-20	7-10
15-20	10-15
35-45	15-25
	6-8
	6-10
20-25	
6-8	
25-30	
6-10	
2-3	
15-20	
10-12	
25-30	
15-20	
20-25	
25-30	
2-3	
3-4	
3-4	

## Schwein und Kalb

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei keinem Gericht wird ein spezieller Einsatz benötigt.

- Geschnetzeltes Schwein
- Gulasch Schwein
- Schweinebraten
- Geschnetzeltes Kalb
- Gulasch Kalb
- Kalbhaxe am Stück
- Kalbszunge
- Kalbsbraten

Garzeit abhängig von Größe und Form  
mit Wasser bedecken  
Garzeit abhängig von Größe und Form

## Suppen

Beim 2. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

- Erbsen-, Linsensuppe
- Fleischbrühe
- Gemüsesuppe
- Gulaschsuppe
- Hühnersuppe
- Ochsenchwanzsuppe
- Kartoffelsuppe

eingeweichte Hülsenfrüchte für alle Fleischarten gültig  
Garzeit abhängig von der Größe

## Rind

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Rinderzunge wird ein gelochter Einsatz benötigt.

- Hackbraten
- Sauerbraten
- Rinderzunge
- Geschnetzeltes Gulasch
- Rouladen
- Rinderbraten

## Gemüse

Beim 1. Ring garen und die Füllmenge von min. 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Sauerkraut und Rote Bete wird kein Einsatz benötigt. Bei allen anderen Gerichten wird der gelochte Einsatz benötigt. Ab den Bohnen erhöht sich die Garzeitentemperatur (2.Ring).

- Auberginen, Gurken, Tomaten
- Blumenkohl, Paprika, Porree
- Erbsen, Sellerie, Kohlrabi
- Fenchel, Karotten, Wirsing
- Bohnen, Grünkohl, Rotkohl
- Sauerkraut
- Rote Bete
- Salzkartoffeln
- Kartoffeln in der Schale

im Dampf gegartes Gemüse wird nicht so schnell ausgelaugt

## Huhn

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei dem Suppenhuhn wird ein gelochter Einsatz benötigt.

- Suppenhuhn
- Hühnerteile
- Putenkule
- Putenragout
- Putenschnitzel

## Hülsenfrüchte

### Getreide

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l bis max. 1/2 vom Topfinhalt beachten. Auf 1 Teil Getreide kommen 2 Teile Wasser. Nicht eingeweichtes Getreide muß 20 - 30 min. länger garen. Milchreis beim 1. Ring zubereiten.

- Erbsen, Bohnen, Linsen
- Buchweizen, Hirse
- Mais, Reis, Grünkern
- Milchreis
- Langkornreis
- Vollkornreis
- Weizen, Roggen

Dicke Bohnen 10 min länger garen  
Garzeit für eingeweichtes Getreide  
Garzeit für eingeweichtes Getreide beim 1. Ring  
Garzeit für eingeweichtes Getreide

## Wild

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

- Hasenbraten
- Hasenrücken
- Hirschbraten
- Hirschgulasch

## Obst

Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

- Kirschen, Pflaumen
- Äpfel, Birnen

gelochter Einsatz wird empfohlen  
gelochter Einsatz wird empfohlen

## Lamm

Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten.

- Lammragout
- Lammbraten

Hammel hat längere Garzeiten  
Garzeit abhängig von Größe und Form

## Fisch

Beim 1. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei Ragout und Gulasch ist kein Einsatz erforderlich, ansonsten den ungelochten benutzen.

- Fischfilets
- ganze Fische
- Ragout oder Gulasch

im eigenen Saft gedünstet  
im eigenen Saft gedünstet

## Tipps und Tricks zum Garen

- Garzeit beginnt, sobald vorgeschriebener Ring am Kochsignal sichtbar wird
- Angegebene Garzeiten sind Richtwerte
- Lieber kürzere Garzeiten wählen, es kann jederzeit nachgegart werden
- Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie bißfeste Speisen
- Die Gartemperatur beträgt beim 1. Ring 109°C und beim 2. Ring 117°C