

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

Fleisch- Saucengerichte

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 vorgewärmten Hold-o-maten 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 komplett 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
Caramelköpfl	Warme Masse in Portionen-Cocotten abgefüllt	106 °C	2 Std. 30 Min.	geschlossen

Diese Zeitangaben sind Richtwerte.

Notizen:
