

# Ganzzeiten für die Stoneware

## !WICHTIG!

Paniertes grundsätzlich mit Butterflöckchen belegen, denn Panade braucht Fett, um knusprig zu werden!

## Fleisch/Fisch

Fischstäbchen	240°	20-30 min
Bratwurst	180°-200°	20-30 min
Nackensteaks	220°	30 min
Kotelett	200°	25 min
Hähnchenschenkel	180°-200°	45-60 min
Fleisch anbraten	250°	15 min
Frikadelle/Hackbraten	220°-250°	30-40 min
Cordon Bleu	180°-200°	30 min
Selbst panierte Schnitzel	180°-200°	30 min
Geschnetzeltes	200°-250°	30 min
Hühnchenfleisch mariniert	180°-200°	30 min
Steak (mind. 4cm dick)	250°	20 min

Alles was länger als 60 Minuten braucht, sollte man am Besten mit Deckel garen! (Ofenmeister/Grundset)

## Kartoffeln

Bratkartoffeln Speck gleich dazu, Zwiebeln erst 5 Minuten vor Ende

Schmorkartoffeln auch lecker dazu, Cocktailtomaten, aber erst 5 Minuten vor Ende dazu

Kartoffelspalten

Selbstgemachte Pommes

Bei allen Varianten

Kartoffeln in eine Schüssel, ca. 2-3 EL Öl und Gewürze nach Wunsch, verrühren **230° mind. 30 Minuten**

## Pizza/Flammkuchen

Immer mit hoher Hitze und möglichst kurzer Dauer.

Stein sollte so tief wie möglich im Ofen sein, entweder unterster Einschub, oder das Rost umgedreht auf den Boden und da dann den Stein drauf.

→ **250°C ca. 15-20 Minuten**

**IMMER OBER-/UNTERHITZE, AUF DEM ROST UND UNTERSTER EINSCHUB!!!**

Eva-Maria Möhrle  
Selbstständige Direktorin Pampered Chef®  
Im Wolfacker 23a  
79219 Staufen



mobil 0177 747 11 71  
mail [info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)  
blog [www.evasgenusswelt.de](http://www.evasgenusswelt.de)