

Schnellkochtopf

Garzeiten

Schwein

Gericht	Dauer	Stufe
Schweinepfeffer	10-15 min	Stufe 2
Schweinebraten	30-35 min	Stufe 2
Schweinehaxe	35-40 min	Stufe 2
Eisbein, frisch	35-40 min	Stufe 2

Kalb

Gericht	Dauer	Stufe
Kalbfleisch	2-5 min	Stufe 2
Kalbsbraten	20-25 min	Stufe 2
Kalbshaxe	25-30 min	Stufe 2

Rind

Gericht	Dauer	Stufe
Rindergulasch	20-25 min	Stufe 2
Beinscheiben (für Suppe)	20-22 min	Stufe 2
Rouladen/Filetbraten	20-25 min	Stufe 2
Sauer-/Lendenbraten	30-40 min	Stufe 2
Rinderbraten	30-40 min	Stufe 2
Tafelspitz	30-40 min	Stufe 2

Geflügel

Gericht	Dauer	Stufe
Hähnchenbrust/-keule	15-20 min	Stufe 2
Putenbrust/-keule	18-20 min	Stufe 2
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	25-35 min	Stufe 2

Wild & Lamm

Gericht	Dauer	Stufe
Rehrücken	20-25 min	Stufe 2
Rehbraten	20-25 min	Stufe 2
Hirschgulasch	15-20 min	Stufe 2
Hirschbraten	25-30 min	Stufe 2
Wildschweingulasch	15-20 min	Stufe 2
Wildschweinbraten	25-30 min	Stufe 2
Hasenbraten	15-25 min	Stufe 2

Gericht	Dauer	Stufe
Lammragout	10-15 min	Stufe 2
Lammbraten	20-25 min	Stufe 2

Fisch

Gericht	Dauer	Stufe
Fischragout	3-4 min	Stufe 1
Lachs	6-8 min	Stufe 1
Heilbutt	3-5 min	Stufe 1
Schellfisch	6-7 min	Stufe 1
Rotbarsch	3-6 min	Stufe 1

Suppen & Eintöpfe

Gericht	Dauer	Stufe
Gemüsesuppe	4-6 min	Stufe 2
Kartoffelsuppe	6-8 min	Stufe 2
Gulaschsuppe	15-20 min	Stufe 2
Rindfleischbrühe	35-40 min	Stufe 2

Gemüse

Gericht	Dauer	Stufe
Artischocken (ganz)	6-8 min	Stufe 1
Blumenkohl/Brokkoli (Röschen)	2-4 min	Stufe 1
Blumenkohl/Brokkoli (ganz)	9-11 min	Stufe 1
Grüne Bohnen (frisch)	3-5 min	Stufe 1
Kolrabi (Stücke)	2-3 min	Stufe 1
Maiskolben	ca. 5 min	Stufe 1
Mischgemüse	2-5 min	Stufe 1
Möhren	4-6 min	Stufe 1
Paprika	1-2 min	Stufe 1
Rot-/Weißkraut (Streifen)	7-10 min	Stufe 1
Spargel weiß (ganz)	3-6 min	Stufe 1
Wirsingkohl (Streifen)	2-3 min	Stufe 1
Salzkartoffeln (geviertelt)	6-8 min	Stufe 1
Pellkartoffeln (ganz)	8-12 min	Stufe 1

Hülsenfrüchte & Getreide

Gericht	Dauer	Stufe
Linsen (nicht vorgeweicht)	10-15 min	Stufe 2
Erbsen (geschält, nicht vorgeweicht)	15-18 min	Stufe 2
Graupen	15-20 min	Stufe 2
Hirse, Buchweizen (nicht nachquellen)	2-3 min	Stufe 2
Naturreis (nicht nachquellen)	7-9 min	Stufe 2
Hafer, Weizen, Gerste, Roggen (nachquellen ¹⁾)	8-9 min	Stufe 2

Gericht	Dauer	Stufe
Dinkel, Grünkern (nachquellen ²⁾)	4-6 min	Stufe 2

¹⁾ , ²⁾

Topf drucklos machen und Inhalt bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten nachquellen lassen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:sonstiges:schnellkochtopf>

Last update: **10.12.2024 10:11**

