



Fissler

Garzeiten-Tabelle

Diese Garzeitenangaben sind Richtwerte, die sich auf eine Menge für 4 Personen beziehen und sind für die Schnellstufe angegeben. Die Nutzung der Schonstufe verlängert die Garzeiten um ca. 50%, sie liegen jedoch weiterhin weit unter den normalen Garzeiten. Die exakten Zeiten sind abhängig von der Größe und Frische des Gargutes. Schnell werden Sie eigene Erfahrungen sammeln.

Fleisch

Eisbein	30-40 Min.
Gulasch	15-20 Min.
Huhn (je nach Größe und Gewicht)	20-25 Min.
Kalbfleisch, geschnetzelt	6 Min.
Kalbsbraten, Kaninchen	15-20 Min.
Kalbsfrikassee	5 Min.
Putenkeule	25-35 Min.
Rinderbraten	40-50 Min.
Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln	10-12 Min.
Rouladen	15-20 Min.
Sauerbraten	30-35 Min.
Schinken gebraten	20-25 Min.
Schinken gekocht	30-35 Min.
Schweinebraten	25-30 Min.
Schweinshaxe	25-35 Min.

Fisch, Wild

Dünstfisch mit Kartoffeln	6-8 Min.
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6-8 Min.
Rehkeule, geschmort	25-30 Min.
Schellfisch	4-6 Min.

Eintopf

Kohleintopf	15 Min.
Linsen (eingeweicht) mit Speck u. Kartoffeln	3-5 Min.
Pichelsteiner	20 Min.
Serbisches Rindfleisch mit Pilzen	8-10 Min.

Suppen

Erbsensuppe (nicht eingeweicht)	20-25 Min.
Gemüsesuppe	4-8 Min.
Grießsuppe	3-5 Min.

Fissler. Freu dich aufs Kochen.



Fissler

Gulaschsuppe	10-15 Min.
Kartoffelsuppe	5-6 Min.
Knochenbrühe	20-25 Min.
Minestra	8-10 Min.
Pot-au-feu	20-25 Min.
Reissuppe	6-8 Min.
Rindfleischbrühe (je nach Fleischgewicht)	35-40 Min.
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	25-35 Min.
Tomatensuppe mit Reis	6-8 Min.

Gemüse

Blumenkohl (je nach Sorte)	2-3 Min.
Blumenkohl, ganz (je nach Sorte)	4-6 Min.
Erbsen, grüne	3-4 Min.
Gemüseplatte	5-6 Min.
Kartoffeln in der Schale	8-10 Min.
Kartoffeln, geschält	6-8 Min.
Paprikaschoten, gefüllt	6-8 Min.
Pilze	6-8 Min.
Rote Rüben	15-25 Min.
Rotkraut, Weißkraut, Wirsing	8-10 Min.
Sauerkraut	2-3 Min.
Schwarzwurzeln	4-5 Min.

Hülsenfrüchte

Grüne Erbsen (ganz, ungeschält, nicht eingeweicht)	45-55 Min.
Grüne Erbsen (ganz, ungeschält, nicht eingeweicht)	12-15 Min.
Grüne Schälerbsen (ganz, nicht eingeweicht)	15 Min.
Große Linsen (ungeschält, nicht eingeweicht)	10-15 Min.
Große Linsen (ungeschält, eingeweicht)	3-5 Min.
Wachtelbohnen, gekeimt	3-5 Min.
Wachtelbohnen, nicht eingeweicht	15-20 Min.
Weißer Bohnen gekeimt	3-5 Min.

Getreide

Naturreis, Hafer, Weizen, Gerste	9 Min.
Roggen, Dinkel, Grünkern	9 Min.
Topf drucklos machen und Inhalt bei geschlossenem Deckel 15 Min. nachquellen lassen	
Buchweizen Hirse	6 Min.nicht nachquellen lassen!

Fissler. Freu dich aufs Kochen.