

# Garzeitentabelle DE

WMF Schnelltopf®



		Minuten			Minuten						
<b>Schwein und Kalb</b>	Geschnetzeltes Schwein	5 - 7	Garzeit abhängig von Größe und Form	Erbsen-, Linsensuppe	12 - 15	eingeweichte Hülsenfrüchte für alle Fleischarten gültig	Garzeit abhängig von der Größe				
	Gulasch Schwein	10 - 15			25 - 30						
	Schweinebraten	20 - 25			5 - 8						
	Geschnetzeltes Kalb	5 - 7			10 - 15						
	Gulasch Kalb	10 - 15			20 - 25						
	Kalbshaxe am Stück	25 - 30			35						
<b>Rind</b>	Kalbszunge	15 - 20	mit Wasser bedecken	Auberginen, Gurken, Tomaten	2 - 3	im Dampf gegartes Gemüse wird nicht so schnell ausgelaugt	Pelkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden				
	Kalbsbraten	20 - 25	Garzeit abhängig von Größe und Form		5 - 6						
	Hackbraten	10 - 15	Garzeit abhängig von Größe und Form		Blumenkohl, Paprika, Porree			2 - 3			
	Sauerbraten	30 - 35						3 - 5			
	Rinderzunge	45 - 60						4 - 6			
	Geschnetzeltes	6 - 8						5 - 8			
Gulasch	15 - 20	7 - 10									
Rouladen	15 - 20	10 - 15									
<b>Huhn</b>	Rinderbraten	35 - 45	max. 1/2 Füllmenge	Erbsen, Sellerie, Kohlrabi	10 - 15	Dicke Bohnen 10 min länger garen	Garzeit für eingeweichtes Getreide				
	Suppenhuhn	20 - 25			6 - 8						
	Hühner Teile	6 - 8			25 - 30						
	Putenkeule	25 - 30			6 - 10						
	Putenragout	6 - 10			6 - 10						
	Putenschnitzel	2 - 3			2 - 3						
<b>Wild</b>	Hasenbraten	15 - 20	abhängig von Dicke der Keulen Truthahn ist identisch	Mais, Reis, Grünkern	10 - 15	Garzeit für eingeweichtes Getreide	Garzeit für eingeweichtes Getreide				
	Hasenrücken	10 - 12			6 - 15						
	Hirschbraten	25 - 30			6 - 15						
	Hirschgulasch	15 - 20			20 - 25						
<b>Lamm</b>	Lammragout	20 - 25	Hammel hat längere Garzeiten	Langkornreis	6 - 8	länger garen. Milchreis beim 1. Ring zubereiten.	Garzeit für eingeweichtes Getreide				
	Lammbraten	25 - 30			12 - 15						
<b>Fisch</b>	Fischfilets	2 - 3	im eigenen Saft gedünstet	Weizen, Roggen	10 - 15	Garzeit für eingeweichtes Getreide	Garzeit für eingeweichtes Getreide				
	ganze Fische	3 - 4			im eigenen Saft gedünstet			Kirschen, Pflaumen	2 - 5	gelochter Einsatz wird empfohlen	
	Ragout oder Gulasch	3 - 4							Äpfel, Birnen		2 - 5
<b>Suppen</b>	Beim 2. Ring garen und die Mindestfüllmenge von 1/4 l Flüssigkeit beachten. Bei keinem Gericht wird ein spezieller Einsatz benötigt.	Garzeit abhängig von Größe und Form	mit Wasser bedecken	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).	Garzeit abhängig von Größe und Form	Garzeit abhängig von Größe und Form				
								<b>Hülsenfrüchte</b>	Erbsen, Bohnen, Linsen	10 - 15	Dicke Bohnen 10 min länger garen
<b>Obst</b>	Kirschen, Pflaumen	2 - 5	gelochter Einsatz wird empfohlen								
				Äpfel, Birnen	2 - 5	gelochter Einsatz wird empfohlen					
							<b>Tipps und Tricks zum Garen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Garzeit beginnt, sobald vorgeschriebener Ring am Kochsignal sichtbar wird</li> <li>➤ Angegebene Garzeiten sind Richtwerte</li> <li>➤ Lieber kürzere Garzeiten wählen, es kann jederzeit nachgegart werden</li> <li>➤ Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie bißfeste Speisen</li> <li>➤ Die Gartemperatur beträgt beim 1. Ring 109°C und beim 2. Ring 117°C</li> </ul>			

# Cooking time chart GB

WMF pressure cooker

		minutes	
<b>Pork and Veale</b>  Cooking temperature is at 2 <sup>nd</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. Special insert is not required with any dish.	Pork cut in strips	5 - 7	
	Ragout of pork	10 - 15	
	Joint of pork	20 - 25	Time depends on size and shape
	Veal cut in strips	5 - 7	
	Ragout of veal	10 - 15	
	Knuckle of veal	25 - 30	
	Veal tongue	15 - 20	Cover with water
	Joint of veal	20 - 25	Time depends on size and shape
<b>Beef</b>  Cooking temperature is at 2 <sup>nd</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. Perforated insert required for beef tongue.	Meat loaf	10 - 15	
	Marinated joint	30 - 35	
	Tongue	45 - 60	
	Strips of beef	6 - 8	
	Goulash	15 - 20	
	Roulades	15 - 20	
	Joint of beef	35 - 45	Time depends on size and shape
<b>Chicken</b>  Cooking temperature is at 2 <sup>nd</sup> ring and amount of at least 1/4 l. remain the same. Perforated insert needed for boiling fowl.	Boiling fowl	20 - 25	Max. 1/2 capacity
	Chicken pieces	6 - 8	
	Turkey leg	25 - 30	Depending on size
	Turkey ragout	6 - 10	
	Turkey escalope	2 - 3	
<b>Game</b>  Cooking temperature is at 2 <sup>nd</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. No special insert needed.	Rabbit	15 - 20	
	Loin of rabbit	10 - 12	
	Venison	25 - 30	
	Venison stew	15 - 20	
<b>Lamb</b>  Cooking temperature is at 2 <sup>nd</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid.	Lamb stew	20 - 25	Mutton requires longer cooking time
	Joint of lamb	25 - 30	Depends on size and shape
<b>Fish</b>  Cooking temperature is at 1 <sup>st</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. No insert needed for ragout or stew. Otherwise use solid insert.	Fillet of fish	2 - 3	Steamed in own juice
	Whole fish	3 - 4	Steamed in own juice
	Ragout or stew	3 - 4	

## Soups

Cooking temperature is at 2<sup>nd</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker. Special insert not required.

Peas, lentils
Beef broth
Vegetable soup
Goulash soup
Chicken soup
Oxtail soup
Potato soup

minutes	
12 - 15	Soaked pulses
25 - 30	Correct for all meats
5 - 8	
10 - 15	
20 - 25	Cooking time dependent on size
35	
5 - 6	

## Vegetables

Cooking temperature is at 1<sup>st</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid. For sauerkraut and beetroot, no insert required. For other dishes the perforated insert is required. From the beans onwards the cooking temperature increases (2<sup>nd</sup> ring).

Aubergines, cucumbers, tomatoes
Cauliflower, peppers, leek
Peas, celeriac, kohlrabi
Fennel, carrots,
Savoy cabbage
Beans, curly kale, red cabbage
Sauerkraut
Beetroot
Potatoes
Potatoes, cooked in their skins

minutes	
2 - 3	Steamed vegetables keep their colour better
3 - 5	
4 - 6	
5 - 8	
7 - 10	
10 - 15	
15 - 25	
6 - 8	
6 - 10	Potatoes cooked in their skins burst if in their skins steam is released fast

## Pulses, Cereals

Make sure there is at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker. Using 2 parts water to 1 part cereal. Cereal not soaked in advanced needs 20 - 30 min. longer.

Peas, beans lentils
Buckwheat, millet
Maize, spelt grain
Pudding rice
Long-grain rice
Brown rice
Wheat, rye

minutes	
10 - 15	Cook large beans 10 min longer
7 - 10	Cooking time for soaked cereal
6 - 15	Cooking time for soaked cereal
20 - 25	Cooking temperature at 1 <sup>st</sup> ring
6 - 8	
12 - 15	
10 - 15	Cooking time for soaked cereal

## Fruit

Cooking temperature is at 2<sup>nd</sup> ring. Make sure there is at least 1/4 l of liquid.

Cherries, plums
Apples, pears

minutes	
2 - 5	It is advisable to use the perforated insert
2 - 5	It is advisable to use the perforated insert

## Cooking tips and tricks

- Cooking time begins as soon as the required cooking indicator ring is visible
- Times given are guides
- Choose preferably shorter times as food can always be cooked longer
- Times given result in firmly cooked vegetables
- The cooking temperature at 1<sup>st</sup> ring is 109°C and at 2<sup>nd</sup> ring is 117°C