## ROMMELSBACHER Mein Pars

## Garzeiten-Tabelle

für die Dampfdruckprogramme\*

Gericht	Garzeit in Min.	Dampdruckstufe
Rinc	lfleisch (500 g)	
Beinscheiben	20	II
Gulasch	15 – 20	II
Kalbfleisch, geschnetzelt	6	II
Kalbsbraten	20 – 30	II
Kalbsgulasch, -filet	10 – 15	II
Kalbshaxe, -brust	15 – 20	II
Kalbsnierenbraten	20 – 30	II
Rinderbrust	20	II
Rindfleischklößchen	5	II
Rouladen, Filetbraten	15 – 20	II
Sauer-, Lendenbraten	30 – 40	II
Tafelspitz	40 – 45	II

	Schweinefleisch (500 g)		
Eisbein/Schweinshaxe	30 – 40	II	
Hackklößchen	5	II	
Kasseler Rippchen	10 – 12	II	
Pulled Pork	60	II	
Schinken	30 – 35	II	
Schweinebraten	45	II	
Schweinefilet (am Stück)	10	II	
Schweinepfeffer, -gulasch	10 – 15	II	

	Lamm (500 g)	
Braten	20 – 25	II
Ragout	10 – 15	II

	Fisch/Meeresfrüchte (1000 g)		
Aal	7	1	
Fischragout	3 – 4	1	
Forelle (blau)	5	1	
Heilbutt	7	1	
Hummer	3	1	
Kabeljau	7	1	
Lachs (Filet)	7 – 8	1	
Riesengarnelen	3	1	
Rotbarsch/Goldbarsch	7	1	
Scholle (Filet)	4	1	
Seelachs (Filet)	7	1	
Seezunge	4	1	

<sup>\*</sup> Da die Qualität, Beschaffenheit und Größe der Lebensmittel sowie das jeweilige Geschmacksempfinden variieren, sind die vorgeschlagenen Zeit- und Temperatureinstellungen der Programme nur eine Empfehlung. Die Garzeit beginnt, sobald der Inhalt aufgeheizt ist und sich der entsprechende Innendruck aufgebaut hat.



	Wild (500 g)	
Fasan	15 – 25	II
Hasenbraten/Kaninchen	15	II
Hasenkeulen	10	II
Hirschbraten	25	II
Hirschrouladen, -gulasch	15 – 20	II
Rebhuhn/Wachtel	12 – 15	II
Rehbraten	20	II
Rehkeule	20 – 25	II
Rehrücken	15	II
Wildschweinbraten	25	II
Wildschweingulasch	15 – 20	II

Geflügel (500 g)			
15	II		
30	II		
15	II		
20	II		
	15 30 15		

Suppen un	d Eintöpfe (1 Liter)	
Erbsensuppe	20 – 25	II
Fischsuppe/Brühe	10 – 15	II
Geflügel-Eintopf	8 – 10	II
Gemüsebrühe	8 – 10	II
Gemüse-Eintopf	4 – 8	II
Gemüse-Fleisch-Eintopf	15 – 20	II
Gemüsesuppe	4 – 8	II
Gulaschsuppe	15 – 20	II
Hühnersuppe	40 – 45	II
Kartoffelsuppe	15	II
Knochenbrühe	30 – 35	II
Linsensuppe	15 – 20	II
Ochsenschwanzsuppe	25	II
Pot-au-feu	20 – 25	II
Reis-Fleisch-Eintopf	8 – 10	II
Rindfleischsuppe	35 – 40	II
Tomatensuppe	5 – 6	II
Wildsuppe	30 – 35	II



## RIMMELSBACHER Mein Flans Garzeiten-Tabelle

für die Dampfdruckprogramme\*

Gericht	Garzeit in Min.	Dampdruckstufe	
Frischgemüse (500 g)			
Artischocke	5 – 10	I	
Auberginen (Stücke)	3 – 4	T	
Auberginen (gefüllt)	8 – 10	I	
Blumenkohl (ganz)	10 – 15	I	
Blumenkohl/Brokkoli	3 – 4	I	
Fenchel (halbiert)	4 – 6	I	
Grüne Bohnen	5 – 7	I	
Grüne Erbsen	3 – 5	I	
Kastanien (geschält)	6 – 12	II	
Kohlrabi (Stücke)	5 – 8	T	
Kohlrouladen	8 – 10	II	
Kürbis	5 – 8	I	
Maiskolben	5	II	
Mischgemüse	5 – 6	I	
Möhren/Karotten	4 – 6	I	
Paprikaschote (gefüllt)	8 – 10	I	
Paprikaschoten	1 – 2	I	
Pastinaken	6 – 8	1	
Porree/Lauch	2 – 4	I	
Rosenkohl	4 – 5	I	
Rote Beete (ganz)	15 – 20	I	
Rotkohl/Blaukraut	4 – 5	II	
Sauerkraut	8 – 10	II	
Schwarzwurzeln (ganz)	7 – 9	I	
Sellerie (ganz)	12	II	
Sellerie (Stücke)	2 – 3	1	
Spargel (ganz)	6 – 9	I	
Spinat/Mangold	1 – 2	1	
Süßkartoffeln	10	II	
Tomaten (ganz)	1 – 2	1	
Weißkohl	3 – 5	II	
Winterkürbis	5	II	
Wirsing	3 – 5	I	
Zucchini	2 – 3	I	
Zuckererbsen (in Schale)	3 – 5	I	
Zwiebeln	5	I	

Gericht	Garzeit in Min.	Dampdruckstufe

	Beilagen (500 g)			
Hefeklöße/Dampfnudeln	6	I		
Knödel/Klöße	2 – 6	II		
Mais (Polenta)	5 – 6	II		
Naturreis	8 – 9	II		
Pellkartoffeln	8 – 12	II		
Risotto	6 – 9	II		
Salzkartoffeln	6 – 8	II		
Serviettenklöße	10 – 15	T		
Weißer Reis	6 – 8	II		
Hülsenfrüchte (400 g)				

н	ülsenfrüchte (400 g)	
Erbsen (getrocknet)	12 – 15	II
Bohnen (eingeweicht)	17	II
Kuhbohnen	10	II
Limabohnen	15	II
Linsen (getrocknet)	10 – 15	II
Rote Bohnen	15	II
Rote Kidneybohnen	15	II
Sojabohnen	15	II
Weiße Bohnen (gekeimt)	3 – 5	II
Weiße Bohnen (getrocknet)	20	II

Getreide (vorgeweicht)			
Buchweizen (nicht nachquellen)	6 – 7	II	
Dinkel	8 – 9	II	
Gerste	8 – 9	II	
Grünkern	8 – 9	II	
Hafer	8 – 9	II	
Hirse (nicht nachquellen)	6 – 7	II	
Roggen	8 – 9	II	
Weizen	8 – 9	II	

Sonstiges		
Dörrobst (nicht vorgeweicht)	8 – 10	II
Saft/Gelee	12 – 25	II
Wasserbad-Pudding (groß)	15 – 25	I
Wasserbad-Pudding (klein)	6 – 8	I

