

Tabelle mit den Schmorzeiten

Fleischstücke	Anbratzeit	Schmorzeit
Rindfleisch		
Hackfleisch	ca. 3 Min.	ca. 40 Min.
Geschnetzeltes (z. B. Eckstück, Stotzen, Unterspälte)	ca. 3 Min.	ca. 45 Min.
Voressen	ca. 5 Min.	ca. 1¾ Std.
Fleischvögel (je ca. 130 g)	rundum ca. 4 Min.	ca. 1 Std.
Schmorbraten (z. B. Hals, Huftdeckel, Hohrücken, Rücken, runder Mocken, Schulter/Laffe, Stotzen, ca. 1¼ kg)	rundum ca. 5 Min.	ca. 2 Std.
Kalbfleisch		
Hackfleisch	ca. 3 Min.	ca. 30 Min.
Voressen	ca. 5 Min.	ca. 1¼ Std.
Brustschnitten (je ca. 200 g)	beidseitig je ca. 2 Min.	ca. 1¾ Std.
Haxen (je ca. 250 g)	beidseitig je ca. 2 Min.	ca. 1¾ Std.
Schweinefleisch		
Geschnetzeltes (z. B. Schulter/Laffe)	ca. 3 Min.	ca. 20 Min.
Voressen	ca. 5 Min.	ca. 1¾ Std.
Haxen (je ca. 250 g)	beidseitig je ca. 2 Min.	ca. 1¾ Std.
Schmorbraten (z. B. Schulter/Laffe, Hals)	rundum ca. 5 Min.	ca. 1¼ Std.
Lamm		
Hackfleisch	ca. 3 Min.	ca. 50 Min.
Lammvoressen	ca. 5 Min.	ca. 1¾ Std.
Wild		
Hirschpfeffer	ca. 5 Min.	ca. 1¼ Std.
Rehpfeffer	ca. 5 Min.	ca. 1¼ Std.
Geflügel		
Pouletteile	ca. 5 Min.	ca. 50 Min.