

# 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 <sup>1)</sup> ) | 8-9 min   | Stufe 2 |

| Gericht                                       | Dauer   | Stufe   |
|---|---------|---------|
| Dinkel, Grünkern (nachquellen <sup>2)</sup> ) | 4-6 min | Stufe 2 |

<sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>

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**

