

Speise	Menge	Gardauer	Temperatur	Wenden
<b>Fleisch</b>				
Bratwurst	500 g	15 min	180°	ja
Burger	180 g	18 min	160°	ja
Chilli Con Carne	800 g	40 min	175°	nein
Cordon Bleu	2 Stk	15 min	180°	nein
Fleischbällchen	500 g	15 min	200°	ja
Geschnetzeltes	750 g	27 min	200°	ja
Gulasch	1.000 g	65 min	170°	ja
Hackbraten	500 g	40 min	170°	ja
Frikadellen	6 Stk	10 min	180°	ja
Hackfleisch	500 g	30 min	185°	ja
Hotdog	4 Stk	5 min	190°	ja
Kebab	500 g	25 min	180°	ja
		60 min	170°	
Krustenbraten	1500 g	+ 10 min	200°	ja
Lammkotelett	2 Stk	10 min	190°	nein
Rinderroulade	2 Stk	15 min	180°	ja
		15 min	200°	
Roastbeef	800 g	+ 20 min	140°	ja
Schweinebraten	1000 g	60 min	180°	nein
Schweinehaxe	1000 g	80 min	180°	ja
Speck	4 Stk	8 min	200°	ja
Steak	200 g	5 min	200°	ja

Speise	Menge	Gardauer	Temperatur	Wenden
<b>Fisch</b>				
Filets	2 Stk	10 min	200°	nein
Garnelen	250 g	7 min	180°	ja
Lachs	300 g	13 min	200°	nein
Muscheln	900 g	15 min	200°	ja
Seeteufel	400 g	40 min	170°	ja
Calamari	6 Stk	15 min	180°	ja
<b>Ei</b>				
Hartgekochtes Ei	1 - 7 Stk	7 min	170°	nein
Rührei	150 g	9 min	175°	nein
Spiegelei	1 Stk	6 min	160°	nein
<b>Huhn</b>				
Frische Chicken Wings	750 g	25 min	180°	ja
Ganzes Hähnchen	1.000 g	50 min	180°	ja
Hähnchenfilet	4 Stk	20 min	160°	ja
Hähnchenschenkel	2 - 3 Stk	22 min	190°	ja
Hühnerbrust	4 Stk	20 min	180°	ja
<b>Kartoffeln</b>				
Bratkartoffeln	750 g	15 min	180°	ja
Folienkartoffel	750 g	50 min	180°	ja
Frische Pommes	1000 g	30 min	180°	ja
Kartoffel-Wedges	750 g	35 min	180°	ja

Kartoffelchips	100 g	20 min	200°	ja
Speise	Menge	Gardauer	Temperatur	Wenden
Kartoffelgratin	500 g	30 min	180°	nein
Kartoffelwürfel	750 g	30 min	180°	ja
Rösti	400 g	25 min	180°	nein
<b>Gemüse</b>				
Aubergine	300 g	12 min	200°	ja
Blumenkohl	1 Stk	10 min	180°	ja
Champignons	250 g	10 min	180°	ja
Maiskolben	2 Stk	12 min	190°	ja
Ofengemüse	500 g	30 min	150°	ja
Paprika	300 g	10 min	200°	ja
Röstzwiebeln	275 g	20 min	120°	ja
Spargel	250 g	10 min	180°	ja
Süßkartoffel Sticks	750 g	15 min	180°	ja
Tomaten	300 g	10 min	180°	ja
Zucchini gestückelt	750 g	10 min	180°	ja
<b>Brot</b>				
Brot	1000 g	45 min	180°	nein
Bruschetta	5 Stk	6 min	200°	nein
Croutons	200 g	7 min	180°	ja
<b>Dessert</b>				
Apfelchips	250 g	60 min	85°	ja
Äpfel gebacken	3 Stk	12 min	180°	nein

Speise	Menge	Gardauer	Temperatur	Wenden
Banane gebacken	3 Stk	10 min	170°	ja
Brownies	5 Stk	20 min	180°	nein
Churros	200 g	8 min	200°	nein
Erdnüsse gebrannt	250 g	8 min	160°	ja
Esskastanien	500 g	25 min	200°	ja
Haselnüsse gebrannt	250 g	13 min	160°	ja
Mandeln gebrannt	250 g	10 min	160°	ja
Käsekuchen	400 g	25 min	160°	nein
Kuchen	900 g	40 min	180°	nein
Muffins	5 Stk	20 min	160°	nein
Pfannkuchen	200 g	7 min	170°	ja
Popcorn	150 g	10 min	200°	nein
<b>Verschiedenes</b>				
Blätterteigtaschen	6 Stk	10 min	180°	nein
Tofu	200 g	13 min	185°	ja
Quiche	750 g	20 min	180°	nein

Alles Wissenswerte über Heißluftfritteusen: <https://heissluftfritteusen-info.de>