KUHN RIKON
SWITZERLAND

DUROMATIC® KOCHZEITENTABELLE

	KOCHZEIT (MINUTEN)	KOCHSTUFE (RING)	FLÜSSIGKEITSZUGABE
GEMÜSE			
Artischocken (ganz)	20	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Blumenkohl (Röschen)	6	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Bohnen (grün)	3	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Dörrbohnen	15	2	knapp mit Wasser bedecken
Fenchel (geviertelt)	8	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kabis (Weisskohl halbiert)	20	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Karotten (Stäbchen)	4	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kastanien / Marroni	6	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Kohlraben (in Scheiben)	6	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Krautstiel (in Stücken)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Lauch in Rädchen (Porree)	3	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Maiskolben	7	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Randen (rote Bete)	35	2	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Rosenkohl	4	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rotkraut (Rotkohl)	15	2	je nach Rezept, mind. 2 dl
Sauerkraut roh	25	2	je nach Rezept, mind. 2 dl
Sellerieknolle (Stäbchen)	3	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
Spargeln (weiss)	8	1	bis zum Siebeinsatz, mind. 1 dl
FLEISCH			
Kalbfleischbraten	30	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kalbfleischhaxe in Scheiben	30	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kalbsgeschnetzeltes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Kalbsvoressen (Gulasch)	20	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindfleischbraten / Siedfleisch	45	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindfleischvögel (Rouladen)	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindfleischgeschnetzeltes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rinds-Schmorplätzli / Gehacktes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Rindsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinefleischbraten	35	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinsgeschnetzeltes	13	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinsvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Schweinsrippli (Kasseler)	20	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Speck geräuchert / gesalzen	25	2	ganz mit Wasser bedecken

Die abgebildeten Kochzeiten können je nach Produkt, Lagerung und Qualität des Gargutes leicht abweichen. | Art. 41904

DUROMATIC® KOCHZEITENTABELLE

	KOCHZEIT (MINUTEN)	KOCHSTUFE (RING)	FLÜSSIGKEITSZUGABE
LAMM			
Lammbraten	30	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Lammvoressen (Gulasch)	25	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
HÄHNCHEN/POULET			
Huhn ganz	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Pouletschenkel	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
WILD			
Wildpfeffer / Ragout	20	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
Wildgeschnetzeltes	15	2	je nach Rezept, mind. 1 dl
FISCH (im stapelbaren Dämpfeinsatz)			
Ganzer Fisch, z.B. Dorade	18	1	mind. 1 dl
BEILAGEN			
Kartoffeln: langsam abdampfen (Frühkartoffeln haben eine bis zu einem Drittel kürzere Garzeit)			
«Gschwellti» Pellkartoffeln klein	8	2	mit Siebeinsatz, mind. 2 dl.
«Gschwellti» Pellkartoffeln gross	12	2	mit Siebeinsatz, mind. 2 dl
Salzkartoffeln geviertelt	5	2	mit Siebeinsatz, mind. 2 dl
Getreide: Mengenangaben z.B. 1:2 = 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser			
Mais grob (Bramata)	20	1	1:4
Reis (parboiled)	7	2	1:2
Risottoreis (Carnaroli)	7	1	1:3
Vollkornreis (uneingeweicht)	30	2	1:2
Wildreis Mix	7	2	1:2
GETROCKNETE HÜLSENFRÜCHTE			
Über Nacht oder 12 Stunden eingeweicht. Bei nicht eingeweichten verlängert sich die Kochzeit um etwa einen Drittel. Hülsenfrüchte immer erst nach dem Kochen salzen, sonst verlängert sich die Kochzeit. Mengenangaben z.B. 1:3 = 3x mehr Wasser als Gargut			
Kichererbsen	7	1	1:3
Linsen, grüne, braune (nicht eingeweicht)	7	1	1:3
Rote Kidneybohnen	10	1	1:3

Die abgebildeten Kochzeiten können je nach Produkt, Lagerung und Qualität des Gargutes leicht abweichen. | Art. 41904