



# GACKOLINO

*Feine Geflügelspezialitäten*



**GARZEITEN**

Hier finden Sie eine Liste mit GARTEMPERATUREN unserer Geflügelspezialitäten sowie Infos und Tipps zur Zubereitung.

HÄHNCHEN	GEWICHTSKLASSE	ANBRATEN	OFENTEMPERATUR	WISSENSWERTES
Hähnchen	1–1,2 kg		180 C°, vorgeheizt	Im Backofen bei angegebener Temperatur ca. 1,5 Stunden garen. Bei Verwendung Bratschlauch 15 min. vor Ende der Garzeit Schlauch vorsichtig öffnen (heißer Dampf), Hähnchen nochmals einpinseln und auf Grillfunktion für ca. 15–20 min. kross werden lassen
Hähnchen gefüllt bayrische Art (Knödel-Speck-Füllung)	1–1,2 kg		180 C°, vorgeheizt	durch die Füllung verlängert sich die Garzeit um ca. 30 min. auf ca. 2 Stunden
Hähnchen	1,3–1,6kg		180 C°, vorgeheizt	Im Backofen bei angegebener Temperatur ca. 2 Stunden garen. Bei Verwendung Bratschlauch 15 min. vor Ende der Garzeit Schlauch vorsichtig öffnen (heißer Dampf), Hähnchen nochmals einpinseln und auf Grillfunktion für ca. 15–20 min. kross werden lassen
Hähnchen gefüllt bayrische Art (Knödel-Speck-Füllung)	1,3–1,6kg		180 C°, vorgeheizt	durch die Füllung verlängert sich die Garzeit um ca. 30 min. auf ca. 2,5 Stunden
Variante 1: Pollo Fino in der Pfanne/ Grill	110–150g	je 10–15 min. von beiden Seiten		oder im Backofen bei 180 C° ca. 20 min.
Variante 2: Pollo fino gefüllt Försterin (Paprika, Zwiebel Speck, Kräuter)	ca. 200g		180 C°, vorgeheizt	im Backofen ca. 25–30 min.
Hähnchenkeulen komplett	ca. 200–250g		180 C°, vorgeheizt	im Backofen ca. 50 min.
Hähnchenunterkeulen/ Drumsticks	ca. 100–120g		180 C°, vorgeheizt	im Backofen ca. 30–40 min.
Hähnchenflügel als Chicken Wings mit Heinzlers Gewürzmischung	8 Stck./Packung		180 C°, vorgeheizt	im Backofen ca. 20 min. bei 180 C°, anschließend für ca. 10 min. auf Grillstufe kross werden lassen

PANIERTES	GEWICHTSKLASSE	ANBRATEN	WISSENSWERTES
Hähnchen-/Putenschnitzel paniert	ca.140–190g	je 4–5 min. von beiden Seiten goldbraun anbraten	bitte beachten: in ausreichend Butterschmalz anbraten
Hähnchen-/Puten-Cordon bleu (mit Putenschinken und Goudakäse)	ca. 200–250g	je 8 min. von beiden Seiten goldbraun anbraten	bitte beachten: in ausreichend Butterschmalz anbraten <b> Tipp: genießt das Nachruhen im Ofen bei 90 C° ca. 10 min.</b>
Hähnchen-/Puten-Cordon bleu „veggie“ (mit Spinat und Frischkäse)	ca. 200–250g	je 8 min. von beiden Seiten goldbraun anbraten	

SPIESSE	GEWICHTSKLASSE	ANBRATEN	WISSENSWERTES
verschiedene Puten-/Hähnchenspieße	ca. 250g	von allen Seiten scharf anbraten	Die Spieße nur für kurze Zeit in der Pfanne bei starker Hitze scharf anbraten, danach die noch im Kern rosanen Fleischspieße bei 120 C° ca. 10 min. nachgaren
Entenbrustspieß „Exotic“ mit Paprika, Zwiebel und Ananas	ca. 200g	in der Pfanne/Grill ca. 10 min. von allen Seiten scharf anbraten, dabei mehrmals wenden	<b>Wichtig!</b> Die Spieße sollten vor dem Anbraten gut kalt sein! Nachgaren im Backofen nicht nötig, die Spieße dürfen im Kern leicht rosa sein.

PUTE	GEWICHTSKLASSE	ANBRATEN	OFENTEMPERATUR	WISSENSWERTES
Putenoberkeulen mit Haut/Knochen	ca. 400–700g	kurz von beiden Seiten scharf anbraten anschließend im Backofen fertigbaren	180 C°, vorgeheizt	Angebratene Putenkeule in den Bräten legen. Frisches Suppengrün (Zwiebel, Sellerie, Lauch, Karotten) in der Pfanne andünsten. Ebenfalls in den Bräter geben mit Brühe und Rotwein ablöschen. Etwas Tomatenmark zugeben. Im Backofen ca. 60 min. garen.
Putengeschnetzeltes- oder Gulasch		von allen Seiten kurz scharf anbraten		Bei kleinen Filetstücken ist es wichtig, das Fleisch kurz bei starker Hitze (unter wenden) scharf anzubraten und die noch leicht rosanen Stücke in der vorbereiteten Soße fertigbaren zu lassen.

ROLLBRATEN	GEWICHTSKLASSE	OFENTEMPERATUR	WISSENSWERTES
Hähnchen- oder Putenrollbraten aus dem Brustfilet ungefüllt/gefüllt	ab 1kg	170 C°, vorgeheizt	1kg Rollbraten im Backofen ca. 60 min. garen. Ab 1,5 – 2kg die Garzeit um ca. 30 min. verlängern.
Putenoberkeulenrollbraten ungefüllt/gefüllt	ab 1kg	170 C°, vorgeheizt	Den Bratschlauch nach Ende der Garzeit vorsichtig öffnen (heißer Dampf).
Putenrouladen	250g	170 C°, vorgeheizt	Im Backofen ca. 45 min. garen. Den Bratschlauch nach Ende der Garzeit vorsichtig öffnen (heißer Dampf).

SAISONSPEZIALITÄTEN	GEWICHTSKLASSE	OFENTEMPERATUR	WISSENSWERTES
Weidegans ungefüllt/gefüllt	3,5–6kg	120 C°, vorgeheizt	Faustregel: Pro kg 1 Stunde im Backofen. Die Gans mit der Brustseite nach unten zuerst garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Gans auf den Rücken wenden. Kurz vor Ende der Garzeit die Gans nochmals mit der Gewürzmischung einpinseln, und auf Grillstufe knusprig werden lassen.
Barbarie-Ente ungefüllt/gefüllt	2–4kg	120 C°, vorgeheizt	
Truthahn ungefüllt	4–15kg	130 C°, vorgeheizt	Faustregel: Pro kg 45 Minuten im Backofen. Die erste Hälfte der Garzeit empfehlen wir, die Brust mit Alufolie abzudecken, da das Brustfleisch im Gegensatz zur Keule schneller gar ist. Die Pute regelmäßig mit dem austretenden Saft übergießen. Das nimmt zwar etwas mehr Zeit in Anspruch, dafür ist das Endergebnis mehr als zufriedenstellend. Die Gefahr, dass das Fleisch vorzeitig trocken werden könnte, wird vermindert und bleibt somit schön saftig und zart. Kurz vor Ende der Garzeit den Ofen auf Grillstufe erhitzen und unter Beobachtung kross braten.
Truthahn gefüllt	4–15kg	130 C°, vorgeheizt	Bei den Füllungen: bayrische Art, Försterin, Gärtnerin, Toskana die Garzeit um ca. 30 min. verlängern.