



# 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<br>Tipp: genießt das Nachruhen im Ofen bei 90 C° ca. 10 min.  |  |
| 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 | Wichtig! 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.<br>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.<br>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.<br>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.  |