



## **VIANDE EN SAUCE**

*p.ex.: ragoût*

- avant d'enfourner, laisser reposer  
± 2 à 3 heures à température ambiante
- préchauffer le four à 100° C
- enfourner 50 à 70 minutes à 100° C
- remuer la sauce de temps en temps

**Boucherie – Charcuterie Steve Kappler**  
2, rue de la forêt – L-1534 Cessange



## **FLEISCH IN SAUCE**

*z.B.: Würzfleisch*

- Bevor Sie das Fleisch in den Ofen schieben, ± 2 bis 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- Den Ofen auf 100° C vorheizen
- Bei 100° C 50 bis 70 Minuten im Ofen lassen
- Die Sauce von Zeit zu Zeit umrühren

**Boucherie – Charcuterie Steve Kappler**

**2, rue de la forêt – L-1534 Cessange**



## **GRATINÉ**

*p.ex.: Prince Orloff*

- avant d'enfourner, laisser reposer  
± 2 à 3 heures à température ambiante
- préchauffer le four à 180° C
- enfourner 50 à 70 minutes à 160° C

**Boucherie – Charcuterie Steve Kappler**  
**2, rue de la forêt – L-1534 Cessange**



## ÜBERBACKENES

*z.B.: Prince Orloff*

- Bevor Sie das Fleisch in den Ofen schieben, ± 2 bis 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- Den Ofen auf 180° C vorheizen
- Bei 160° C 50 bis 70 Minuten im Ofen lassen

**Boucherie – Charcuterie Steve Kappler**  
2, rue de la forêt – L-1534 Cessange





## RECHAUFFER

*p.ex.: légumes*

- avant d'enfourner, laisser reposer  
± 2 à 3 heures à température ambiante
- préchauffer le four à 100° C
- enfourner 40 minutes à 80 - 90° C
- couvrir si nécessaire
- remuer si nécessaire

**Boucherie – Charcuterie Steve Kappler**  
2, rue de la forêt – L-1534 Cessange



## ERHITZEN

*z.B.: Gemüse*

- Bevor Sie das Gericht in den Ofen schieben,  $\pm$  2 bis 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- Den Ofen auf 100° C vorheizen
- Bei 80 - 90° C 40 Minuten im Ofen lassen
- Bedecken wenn nötig
- Umrühren wenn nötig

**Boucherie – Charcuterie Steve Kappler**

**2, rue de la forêt – L-1534 Cessange**



## EN CROÛTE

*p.ex.: xxxxxxxxxxxxxx*

- avant d'enfourner, laisser reposer  
± 2 à 3 heures à température ambiante
- préchauffer le four au maximum
- enfourner 15 minutes à 200° C,  
ensuite baisser température à 160° C  
et enfourner ± 50 minutes

**!! Pour Wellington et Mignon de Veau  
!! demander conseil au Vendeu(se)**

Boucherie – Charcuterie Steve Kappler  
2, rue de la forêt – L-1534 Cessange





## GERICHTE IM TEIGMANTEL

z.B.: xxxxxxxxxxxx

- Bevor Sie das Gericht in den Ofen schieben, ± 2 bis 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- Den Ofen auf maximale Temperatur vorheizen
- 15 Minuten bei 200° C, danach die Temperatur auf 160° C senken und ± 50 Minuten weiterkochen

**!! Für Wellington und „Mignon de Veau“  
•• fragen Sie bitte bei unseren Verkäufern nach**

Boucherie – Charcuterie Steve Kappler  
2, rue de la forêt – L-1534 Cessange





## TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON POUR VOLAILLE

### Dinde entière

- avant d'enfourner, laisser reposer ± 2 à 3 heures à température ambiante
- le temps de cuisson peut varier selon la température et la taille de la viande enfournée
- préchauffer le four à 160° C
- pour une volaille entière, des poitrines ou des cuisses, le thermomètre doit indiquer 77° C; pour une dinde farcie, 82° C et le jus doit être clair
- la température de la farce doit être au moins à 74° C

Poids	Temps de cuisson au four		à chaleur moyenne
	Farci	Non farci	Non farci
3-3,5 kg	3 - 3 ¼ heures	2 ½ - 2 ¾ heures	1 - 1 ¾ heures
3,5-4,5 kg	3 ¼ - 3 ½ heures	2 ¾ - 3 heures	1 ¼ - 2 heures
4,5-5,5 kg	3 ½ - 3 ¾ heures	3 - 3 ¼ heures	1 ½ - 2 ¼ heures
5,5-7 kg	3 ¾ - 4 heures	3 ¼ - 3 ½ heures	2 - 2 ¾ heures
7-10 kg	3 - 4 ½ heures	3 ½ - 4 heures	2 ½ - 3 ½ heures

- laisser la volaille reposer de 15 à 20 minutes avant de retirer toute la farce pour la mettre dans un récipient et la découper

Boucherie – Charcuterie Steve Kappler

2, rue de la forêt – L-1534 Cessange



## GARZEITEN UND TEMPERATUREN FÜR GEFLÜGEL

### Ganzer Truthahn

- Bevor Sie das Gericht in den Ofen schieben,  $\pm$  2 bis 3 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen
- Die Garzeit kann je nach Temperatur und Größe des Fleisches variieren; den Ofen auf 160 ° C vorheizen
- Für ganze Geflügel, Brüste oder Schenkel soll das Thermometer 77° C anzeigen; für einen gefüllten Truthahn 82° C und der Saft soll klar sein
- Die Temperatur der Füllung soll mindestens 74° C betragen

Gewicht	Garzeit im Ofen		bei mittlerer Hitze
	Gefüllt	Nicht gefüllt	Nicht gefüllt
3-3,5 kg	3 - 3 ¼ Stunden	2 ½ - 2 ¾ Stunden	1 - 1 ¾ Stunden
3,5-4,5 kg	3 ¼ - 3 ½ Stunden	2 ¾ - 3 Stunden	1 ¼ - 2 Stunden
4,5-5,5 kg	3 ½ - 3 ¾ Stunden	3 - 3 ¼ Stunden	1 ½ - 2 ¼ Stunden
5,5-7 kg	3 ¾ - 4 Stunden	3 ¼ - 3 ½ Stunden	2 - 2 ¾ Stunden
7-10 kg	3 - 4 ½ Stunden	3 ½ - 4 Stunden	2 ½ - 3 ½ Stunden

- Lassen Sie das Fleisch 15 bis 20 Minuten ruhen, bevor Sie die gesamte Füllung entfernen und in einen Behälter füllen

**Boucherie – Charcuterie Steve Kappler**

2, rue de la forêt – L-1534 Cessange