



Garmethoden Schlachtfleisch / Gemüse / Stärkebeilagen

Grafische Darstellung «Lebensmittel – Flüssigkeitsverhältnis»

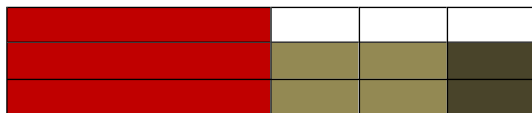
Farbskala	Lebensmittel / Flüssigkeiten
	Schlachtfleisch, Geflügel
	Stärkebeilage «Kartoffeln, Reis, ...»
	Gemüse
	Wasser
	Gemüsefond
	Bouillon
	Kalbsfond
	Demi-glace

Wo:

Im Ofen, Kombiteamer, auf dem Herd

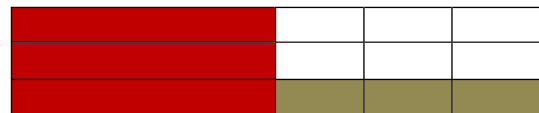
Wie:

Schmoren von ganzen Fleischstücken



10 % Mirepoix

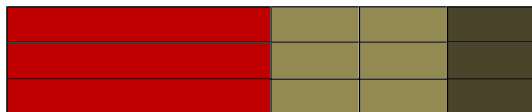
Glasieren von ganzen Fleischstücken



10 % Mirepoix

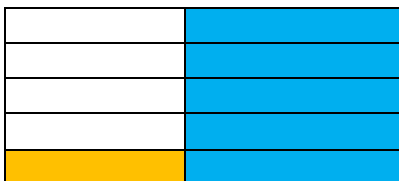
«Nach zwei Drittel der Garzeit – Deckel weg und stetig arrosieren = glänzende Glasur»

Schmoren von portionierten Fleischstücken «Ragout»



10 % Mirepoix

Trockenreis

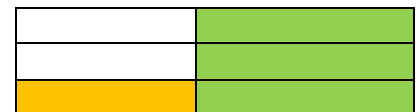


Pilaw



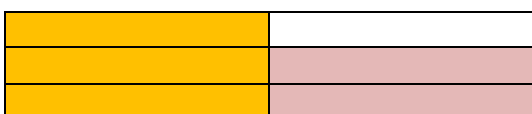
+ Aromaten (Zwiebeln, ...)

Risotto



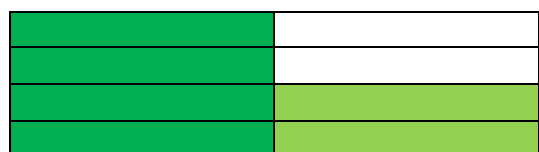
+ Aromaten (Zwiebeln, ...)

Schmoren von Schmelzkartoffeln



+ Aromaten (Butter, Gemüsewürfeli, ...)

Schmoren von Gemüse



10 % Mignon