

# Frittiertabelle

	Garzeit	Temperatur
<b>Kartoffeln</b>		
selbstgemachte Pommes Frites	18 Min.	180 °C
gefrorene Pommes Frites	16 Min.	200 °C
Bratkartoffeln (Würfel und Ecken)	18-22 Min.	180 °C
gefrorene Gitterpommes	16-18 Min.	200 °C
gefrorene Kartoffelkroketten	18-22 Min.	180 °C
Gnocchi	16-20 Min.	200 °C
Rösti	15-18 Min.	180 °C
	Garzeit	Temperatur
<b>Fleisch und Geflügel</b>		
gefrorene Hühnerruggets	6-10 Min.	200 °C
Hühnerschnitzel	12 Min.	180 °C
Hähnchenkeulen	20 Min.	200 °C
Steak/Kotelett	15 Min.	180 °C
Würstchen	10 Min.	200 °C
Schweinegeschnetzeltes	10-14 Min.	180 °C
Hühnerbrust	10-15 Min.	180 °C
gefrorene Rippchen	12-16 Min.	200 °C
<i>Rippchen</i>	10-15 Min.	180 °C
Frikadellen/Hamburger	7-14 Min.	180 °C
gefüllte Paprika	40 Min.	160 °C
	Garzeit	Temperatur
<b>Fisch</b>		
gefrorene Fischstäbchen	12 Min.	200 °C
Garnelen	3-4 Min.	200 °C
Lachs	8 Min.	200 °C
	Garzeit	Temperatur
<b>Gemüse / Brot / Snacks</b>		
Gebackener Camembert/Käse	8-10 Min.	180 °C
Gebackenes/gefülltes Gemüse	15 Min.	200 °C
Aufbackbrötchen	4 Min .	200 °C
gefrorene Frühlingsrolle	6-12 Min.	200 °C
gefrorene Zwiebelringe	6-12 Min.	200 °C
Maiskolben	10-15 Min.	180 °C
Paprika	10 Min.	200 °C
Ofengemüse	15-18 Min.	180 °C
Flammkuchen	10-13 Min.	180 °C
Brot	30 Min.	180 °C
Gemüsemuffins	10-15 Min.	140 °C
Gemüsechips	20 Min.	160 °C
Maroni	25-30 Min.	170 °C
Süßkartoffelpommes	20 Min.	200 °C
knusprige Champignons	10 Min.	180 °C
knusprige Bananenchips	15-18 Min.	180 °C
Hawaiitoast	kurz 2 Min.	170 °C
Spiegelei-Muffins	15 Min.	180 °C
	Garzeit	Temperatur
<b>Desserts</b>		
Muffins	20 Min.	160 °C
Kekse	7-8 Min.	175 °C
Apfelstrudel	ca. 25 Min.	180 °C
Kuchen	20-25 Min.	160 °C
gebackene Apfelspalten	12 Min.	180 °C
Diese Werte sind Richtwerte, d.h. sie können bei Verwendung von verschiedenen Herstellern der Heißluftfritteusen abweichen.		