
Gewichte, Mengen und Garzeiten

Ententeile & Enten, Barberie – frische, französische

Carnette, weibl. ~ 1,8 kg

Carnard, männl. ~ 3,0 kg

Garzeit – Enten je nach Größe zw. 1,5 – 2,0 Std.

Umluft 150° C, O/U-Hitze 170-180°C

Entenbrust o. Knochen - 2 Stück = 1 Päck.

weibliche – 2 x ~ 0,250 g/Päck.

männliche – 2 x ~ 0,350 g/Päck.

~ 50 min., anbraten auf fettfreier Seite

und mit Fett nach oben in Ofen setzen

Entenkeulen mit Knochen - ~ 1 Std. in den vorgeh. Ofen setzen

Gänse – frische, deutsche 4,0 – 7,0 kg

zwischen 3,0 und 4,5 Std., gefüllt ~ 0,5 Std. mehr

gelegentl. übergießen

Gänsebrust m. Knochen - ~ 1,0-1,1 kg, Brust (Fett) nach oben in
Ofen für 2,5 Std., gelegentl. übergießen

Gänsekeule m. Knochen - ~ 0,5-0,6 kg, in den Ofen setzen
für 2-2,5 Std.

Puten – frische, deutsche u. franz., ab ~ 2,5 kg Babypute bis 12,0 kg
je kg = 1 Stunde

Putenoberkeule m. Knochen - ~ 1,5 kg

Fasan - deutsche, frisch oder gefroren, nach Verfügbarkeit
weibl. ~ 0,6 kg, männl. ~ 0,9-1,0 kg
Ofen 200° C, ~ 50 min. - gute 1 Std., gefüllt etwas länger
Brust event. mit Speck bedecken

Perlhuhn - franz. frisch oder gefroren, nach Verfügbarkeit
~ 1,0 – 1,2 kg

Wachteln - salzen & pfeffern, event.. Thymianzweig in
Bauchhöhle, in der Pfanne kräftig anbraten und
im Ofen (vorgeheizt auf 200 ° C) 20–25 min. braten.

Stubenküken - siehe Wachtel, für 30-40 min. in den Ofen

Portionsgrößen bei Haarwild

Rehrücken mit Knochen - 1,5 kg = ~4 Personen

Rehkeule - 1,2 – 1,5 kg = ~4 – 5 Personen

Hirschrücken mit Knochen - 2,0 kg = ~6 Personen

Wildschweinrücken mit Knochen - siehe Reh- bzw. Hirschrücken

Wildscheinkeule - siehe Rehkeule

Bitte beachten: Gewichtsabweichungen & zusätzl. Füllungen
führen zu geänderten Garzeiten, ebenso gilt
es auf die individuellen Merkmale jedes
Backofens zu achten !
