



SPEED

Schnellkochtopf · pressure cooker · autocuiseur



Garzeitentabelle · Table of cooking times · Tableau des temps de cuisson

Garzeitentabelle

	Kochzeit	Druckstufe	Anmerkung
Beilagen			
Bulgur (250 ml)	8 - 10	2	+ ca. 750 ml Wasser
Kartoffeln, groß	10 - 12	2	
Kartoffeln, klein	5 - 7	2	
Knödel/Klöße	2 - 6	2	
Pellartoffeln	10	2	
Quinoa (250 ml)	6	2	+ ca. 500 ml Wasser
Reis (Basmati, 250 ml)	5 - 7	2	+ ca. 350 ml Wasser
Reis (natur, 250 ml)	12 - 15	2	+ ca. 350 ml Wasser
Reis (wild, 250 ml)	22 - 25	2	+ ca. 700 ml Wasser
Fisch und Meeresfrüchte			
Fisch, Filet	2 - 3	1	
Fisch, Suppe	5 - 6	2	
Krabben, Krebse	2 - 3	1	
Muscheln	2 - 3	1	
Fleisch			
Ente (Brust oder Keule)	15	2	
Gans (Brust oder Keule)	30	2	
Hähnchenbrust (ganz)	8 - 10	2	
Hähnchenwürfel (25 mm)	5	2	
Huhn (ganz, 900 g – 1200 g)	12 - 18	2	
Kaninchen	15	2	
Lammgulasch (25 mm Würfel)	12 - 18	2	
Pute: Brust oder Keule	20	2	
Rinderbraten	10	2	
Rinderbrust	20	2	
Rindergulasch	15 - 25	2	
Rinderroulade	15 - 20	2	
Schweinebraten	25	2	
Schweinegulasch	10 - 15	2	
Schweinschaxe (Eisbein)	30 - 40	2	

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte in Minuten, die sich je nach Konsistenz der Lebensmittel verändern können.

	Kochzeit	Druckstufe	Anmerkung
Gemüse			
Aubergine (10 mm Streifen)	3	2	
Blumenkohl	2 - 3	2	
Broccoli Röschen	5 - 6	2	
Erbsen	1	2	
Grüne Bohnen	2 - 3	2	
Kohlrabi (geschnitten)	4 - 7	1	
Kürbis (5 cm Würfel)	3 - 4	2	
Möhren (5 mm Scheiben)	1	2	
Möhren (ganz)	4	2	
Paprika	1 - 2	1	
Porree	2 - 4	1	
Rosenkohl	4	2	
Rote Beete (groß)	20	2	
Spinat (frisch)	1	1	
Tiefkühlgemüse (gemischt)	2 - 3	1	
Tomaten (ganz)	3	2	
Zucchini (5 mm Streifen)	2	2	
Zwiebeln (mittelgroß)	2 - 3	2	
Obst			
Apfel (geschnitten)	2 - 3	1	
Aprikose (halbiert)	2 - 3	1	
Birne (halbiert)	3 - 4	1	
Pfirsich (halbiert)	3	1	
Pflaume	4 - 5	2	
Suppen			
Bohnensuppe	18 - 22	2	
Gemüsesuppe	10	1	
Gulaschsuppe	15 - 20	2	
Kartoffelsuppe	6 - 8	2	
Linsensuppe	12 - 15	2	
Rindfleischsuppe	25 - 40	2	

Table of cooking times

	Cooking time	Pressure rating	Comments
Side dishes			
Bulgur (250 ml)	8 - 10	2	+ approx. 750 ml water
Potatoes, large	10 - 12	2	
Potatoes, small	5 - 7	2	
Dumplings	2 - 6	2	
Potatoes boiled in their skins	10	2	
Quinoa	6	2	+ approx. 500 ml water
Rice (Basmati, 250 ml)	5 - 7	2	+ approx. 350 ml water
Rice (natural, 250 ml)	12 - 15	2	+ approx. 350 ml water
Rice (wild, 250 ml)	22 - 25	2	+ approx. 700 ml water
Fish and seafood			
Fish, fillet	2 - 3	1	
Fish, soup	5 - 6	2	
Crab	2 - 3	1	
Mussels	2 - 3	1	
Meat			
Duck (breast or leg)	15	2	
Goose (breast or leg)	30	2	
Chicken breast (whole)	8 - 10	2	
Diced chicken (25 mm cubes)	5	2	
Chicken (whole, 900 to 1,200 g)	12 - 18	2	
Rabbit	15	2	
Lamb goulash (25 mm cubes)	12 - 18	2	
Turkey (breast or leg)	20	2	
Roast beef	10	2	
Beef brisket	20	2	
Beef goulash	15 - 25	2	
Beef roulade	15 - 20	2	
Roast pork	25	2	
Pork goulash	10 - 15	2	
Pork knuckle	30 - 40	2	

The indicated times are guideline values in minutes which change depending on the size, weight and consistency.

	Cooking time	Pressure rating	Comments
Vegetables			
Aubergine (10 mm strips)	3	2	
Cauliflower	2 - 3	2	
Broccoli (florets)	5 - 6	2	
Peas	1	2	
Green beans	2 - 3	2	
Kohlrabi (chopped)	4 - 7	1	
Pumpkin (5 cm cubes)	3 - 4	2	
Carrots (5 mm slices)	1	2	
Carrots (whole)	4	2	
Pepper	1 - 2	1	
Leeks	2 - 4	1	
Brussels sprouts	4	2	
Beetroot (large)	20	2	
Spinach (fresh)	1	1	
Frozen vegetables (mixed)	2 - 3	1	
Tomatoes (whole)	3	2	
Courgettes (5 mm strips)	2	2	
Onions (medium-sized)	2 - 3	2	
Fruit			
Apples (chopped)	2 - 3	1	
Apricots (halved)	2 - 3	1	
Pears (halved)	3 - 4	1	
Peaches (halved)	3	1	
Plums	4 - 5	2	
Soups			
Bean soup	18 - 22	2	
Vegetable soup	10	1	
Goulash soup	15 - 20	2	
Potato soup	6 - 8	2	
Lentil soup	12 - 15	2	
Beef soup	25 - 40	2	

Tableau des temps de cuisson

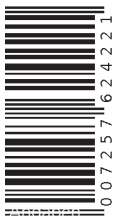
	Temps de cuisson	Niveau de pression	Remarque
Garnitures			
Boulgour (250 ml)	8 - 10	2	+ env. 750 ml d'eau
Pommes de terre, grandes	10 - 12	2	
Pommes de terre, petites	5 - 7	2	
Quenelles de pommes de terre	2 - 6	2	
Pommes de terre en robe des champs	10	2	
Quinoa	6	2	+ env. 500 ml d'eau
Riz (Basmati, 250 ml)	5 - 7	2	+ env. 350 ml d'eau
Riz (nature, 250 ml)	12 - 15	2	+ env. 350 ml d'eau
Riz (sauvage, 250 ml)	22 - 25	2	+ env. 700 ml d'eau
Poisson et fruits de mer			
Poisson, filet	2 - 3	1	
Poisson, souple	5 - 6	2	
Crevettes, crustacés	2 - 3	1	
Coquillages	2 - 3	1	
Viande			
Canard (poitrine ou cuisse)	15	2	
Oie (poitrine ou cuisse)	30	2	
Blanc de poulet (entier)	8 - 10	2	
Dés de poulet (25 mm)	5	2	
Poulet, entier (900 à 1 200 g)	12 - 18	2	
Lapin	15	2	
Goulasch d'agneau (dés de 25 mm)	12 - 18	2	
Dinde (poitrine ou cuisse)	20	2	
Rôti de boeuf	10	2	
Poitrine de boeuf	20	2	
Goulasch de boeuf	15 - 25	2	
Roulade de boeuf	15 - 20	2	
Rôti de porc	25	2	
Goulasch de porc	10 - 15	2	
Jambonneau	30 - 40	2	

Les temps sont indiqués à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la taille, du poids et de la consistance. Détails en minutes.

	Temps de cuisson	Niveau de pression	Remarque
Légumes			
Aubergine (lamelles de 10 mm)	3	2	
Chou-fleur	2 - 3	2	
Brocoli (rosettes)	5 - 6	2	
Petits pois	1	2	
Haricots verts	2 - 3	2	
Chou-rave (coupé)	4 - 7	1	
Potiron (dés de 5 cm)	3 - 4	2	
Carottes (rondelles de 5 mm)	1	2	
Carottes (entières)	4	2	
Poivron	1 - 2	1	
Poireau	2 - 4	1	
Chou de Bruxelles	4	2	
Betterave rouge (grande)	20	2	
Épinards (frais)	1	1	
Légumes surgelés (mélange)	2 - 3	1	
Tomates (entières)	3	2	
Courgettes (lamelles de 5 mm)	2	2	
Oignons (moyens)	2 - 3	2	
Fruits			
Pomme (coupée)	2 - 3	1	
Abricot (coupé en deux)	2 - 3	1	
Poire (coupée en deux)	3 - 4	1	
Pêche (coupée en deux)	3	1	
Prune	4 - 5	2	
Soupes			
Soupe de haricots	18 - 22	2	
Soupe de légumes	10	1	
Soupe au goulasch	15 - 20	2	
Soupe de pommes de terre	6 - 8	2	
Soupe de lentilles	12 - 15	2	
Soupe à la viande de boeuf	25 - 40	2	



SCHULTE-UFER®



4 10 07 2 5 7 6 2 4 2 2 1

Best.-Nr. w-00675 05.2019