

Was dörre ich wie? Ein kurzer Überblick!

GEMÜSE (50°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Spargel	Waschen und in Stücke schneiden	Knusprig	4 - 6 Stunden
Bohnen	Waschen, Enden entfernen und in Stücke schneiden	Knusprig	9 - 12 Stunden
Beete	Schälen und in feine Scheiben schneiden	Biessam	9 - 12 Stunden
Brokkoli	Schneiden, 3 - 5 Minuten weichdämpfen	Knusprig	10 - 14 Stunden
Kohl	Waschen und in 3 mm Streifen schneiden	Knusprig	8 - 11 Stunden
Karotten	Weich dämpfen und in Scheiben schneiden	Biessam	7 - 11 Stunden
Sellerie	Stängel in 6 mm Streifen schneiden	Knusprig	3 - 10 Stunden
Gurke	Waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden	Biessam	4 - 8 Stunden
Aubergine	Waschen, schälen und in ca. 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden	Biessam	4 - 8 Stunden
Pilz	Waschen, entweder in Scheiben schneiden oder im Ganzen lassen	Biessam	4 - 7 Stunden
Paprika	Waschen und Samen entfernen, in Streifen oder in ca. 6 mm dicke Ringe schneiden	Biessam	4 - 8 Stunden
Kartoffeln	In Scheiben schneiden, 4 - 6 Minuten blanchieren	Knusprig / Biessam	7 - 13 Stunden
Tomaten	Waschen und in Ringe schneiden	Biessam	5 - 9 Stunden
Cherry Tomaten	In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biessam	5 - 9 Stunden
Zucchini	Waschen und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	7 - 11 Stunden

OBST (55°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Äpfel	Waschen und in dünne Scheiben schneiden	Biegsam	7 - 15 Stunden
Aprikosen	Waschen und in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	21 - 24 Stunden
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden	Biegsam	7 - 10 Stunden
Feigen	Waschen, vierteln, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	22 - 24 Stunden
Kiwi	Schälen, und in Scheiben schneiden	Knackig	8 - 15 Stunden
Nektarinen	Waschen, in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	8 - 17 Stunden
Pfirsiche	In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	8 - 16 Stunden
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	Biegsam	8 - 16 Stunden
Ananas	Schälen und in Scheiben schneiden	Biegsam	11 - 18 Stunden
Rhabarber	Schälen und in Streifen schneiden	Biegsam	6 - 10 Stunden
Beeren	Erdbeeren in Scheiben schneiden, andere Beeren ganz lassen	Knackig	7 - 15 Stunden
Wassermelone	Schale abschneiden, in Stücke schneiden	Biegsam und klebrig	8 - 10 Stunden
Tomaten	Waschen und in Ringe schneiden	Biegsam	5 - 9 Stunden
Weintrauben	Ganz lassen	Biegsam	8 - 24 Stunden

FLEISCH (65°C - 70°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Jerky	Nutzen Sie sehr mageres Fleisch und entfernen so viel Fett wie möglich. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 - 3 cm dicke Scheiben	Biegsam	6 - 10 Stunden