



1. *Wie wird Poeliert (Hellbraungedünstet)?*

Poeliert wird im Fettstoff, bei geringer Hitze, im Ofen, bis kurz vor Ende des Garprozesses mit Deckel, ohne jegliche Fremdflüssigkeit.

2. *Welche Fleischteile eignen sich zum Poelieren?*

Zarte Fleischteile wie Gigot, Filet, Kalbsnierstück, Kotelettstück, Kalbsnuss, zartes Mastgeflügel aller Art und junges Federwild

3. *Aus welchem Grunde werden Rebhühner, Fasanen und Schnepfen vor dem Poelieren bardiert?*

Durch das Bardieren (mit Spickspeckscheiben belegen) wird ein Austrocknen des zarten aber fettarmen Brustfleisches verhindert

4. *Bei welchen Temperaturen wird mit und am Ende des Garprozesses ohne Deckel poeliert?*

Mit Deckel bei 140 bis 160 Grad Celsius, am Ende ohne Deckel bei ca. 170 bis 180 Grad Celsius

5. *Unter welchen Namen werden die „echten Pôelés“ auf den französischen Speisekarten angeboten?*

Unter der Bezeichnung „en casserole“ oder „en cocotte“. Sie werden in den Kochgeschirren in denen sie gegart wurden auch serviert