

# Dörertabelle - Obst

Getestete und bewährte Zeiten und Temperaturen beim Dörren von Obst.

<u>Dörrgut</u>	<u>Bemerkung</u>	<u>Dörrzeit</u>	<u>Temperaturbereich</u>
Ananas	In Scheiben max. 7-8mm	15 bis 17 h	55 -60 °C
Apfel	In Scheiben max. 5mm	8 bis 10 h	55 -65 °C
Aprikose	In Scheiben max. 5mm	12 bis 25 h	55 -60 °C
Bananen	In Scheiben max. 5mm	14 bis 16 h	55 -60 °C
Birnen	In Scheiben max. 5mm	10 bis 15 h	55 -60 °C
Erdbeeren	Halbieren und mit der Schnittseite nach oben dörren	8 bis 16 h	55 bis 65 °C
Feigen	Halbieren und mit der Schnittseite nach oben dörren	12 bis 13 h	55 -60 °C
Heidelbeeren	Gewaschen und entstielt	28 bis 35 h	55 -60 °C
Himbeeren	Als Fruchtleider	8 bis 10 h	55 -60 °C
Holunder	Gewaschen und entstielt	10 bis 14 h	55 bis 60 °C
Kirschen	Halbieren und mit der Schnittseite nach oben dörren	15 bis 25 h	55 -60 °C
Kiwi	In Scheiben max. 5mm	8 bis 10 h	55 -60 °C
Orangen	In Scheiben max. 5-7mm	8 bis 12 h	55 bis 65 °C
Pfirsiche	In Scheiben max. 5mm	10 bis 15 h	55 -60 °C
Pflaumen	Entkernt halbiert oder geviertelt	12 bis 20 h	55 -60 °C
Rhabarber	Ca. 2 cm lange geschälte Stücke	10 bis 14 h	55 -60 °C
Weintrauben	Halbieren und mit der Schnittseite nach oben dörren	20 bis 32 h	55 -60 °C
Zitrusfrüchte	Schälen je nachdem halbieren, vierteln oder in Scheiben max. 5 mm.	12 bis 18 h	55 -60 °C



# Dörrtabelle - Gemüse

Getestete und bewährte Zeiten und Temperaturen beim Dörren von Gemüse.

<u>Dörrgut</u>	<u>Bemerkung</u>	<u>Dörrzeit</u>	<u>Temperatur</u>
Bohnen	Ganz	10 bis 12 h	50 bis 55 °C
Erbsen	Ganz	10 bis 12 h	55 °C
Peperoni	In 8 mm Ringe oder der Länge nach halbieren oder vierteln.	8 bis 10 h	50 °C
Tomaten	Halbieren oder vierteln, mit der Schnittseite nach oben dörren	10 bis 20 h	60 °C
Pilze	Kleine Pilze halbieren, grössere in Scheiben max. 3-5mm	6 bis 12 h	50 °C
Zucchini	In Scheiben max.H8:H24 5mm.	8 bis 10 h	60 °C
Zwiebel	In Scheiben max. 5mm.	4 bis 10 h	50 °C
Lauch	In Streifen max. 5mm.	6 bis 10 h	60 bis 65 °C
Paprika	In max. 8mm Streifen	6 bis 12 h	60 bis 65 °C
Sellerie	In max. 8 mm Scheiben	6 bis 12 h	60 bis 65 °C
Suppengemüse	In Streifen max. 5mm.	4 bis 10 h	60 bis 65 °C



# Dörrtabelle - Kräuter

Getestete und bewährte Zeiten und Temperaturen beim Dörren von Kräutern und Knollen.

<u>Dörrgut</u>	<u>Bemerkung</u>	<u>Dörrzeit</u>	<u>Temperatur</u>
Ingwer	Reiben (trocknet schneller und ist leichter zu dosieren)	2 bis 6 h	35 °C
Meerrettich	Die Wurzel reiben	2 bis 6 h	35 °C
Knoblauch	Schälen und klein Hacken	4 bis 6 h	35 °C
Petersilie	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Brennnessel	Ernte zwischen März und September (Blätter oder ganz)	4 bis 6 h	35 °C
Bohnenkraut	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Lavendel	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Majoran	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Oregano	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Pfefferminze	Blätter	4 bis 6 h	35 °C
Rosmarin	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Salbei	Blätter	8 bis 12 h	35 °C
Thymian	Im Ganzen	2 bis 4 h	35 °C
Bei Fuß	Blätter und Blüten	4 bis 6 h	35 °C
Kamille	Blüten	4 bis 6 h	35 °C
Waldmeister	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Johanniskraut	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Estragon	Im Ganzen	4 bis 6 h	35 °C
Zitronenverbene	Blätter	4 bis 6 h	35 °C

