

Was kann man oischerre?

Neben den typischen Oischerr-Fleischsorten wie gesalzenes Bauch- und Bugfleisch kann man eigentlich alles, was sich auch zum kochen, braten und grillen eignet, oischerre.

Einige kulinarische Genüsse haben wir in der folgenden Tabelle einmal zusammengestellt:

Oischerrgut	Garzeit
Bratwurst, abgesotten	10 - 15 Min.
Bratwurst, nicht abgesotten	20 - 25 Min.
Bauchfleisch, gesalzen	45 - 50 Min.
Bugfleisch, gesalzen	45 - 50 Min.
Fleischspieß	45 - 50 Min.
Rollbraten	2 - 3 Stunden, je nach Größe und Gewicht
Kartoffeln, nicht vorgekocht	1 Stunde
Leber- und Blutwurst	10 - 15 Min.
Schälrippchen	35 - 40 Min.
Hähnchenschenkel	40 - 45 Min.
Putenschnitzel	20 - 25 Min.
Käse (Camembert, Limburger)	10 - 15 Min. (dann läuft er aber schon gut)
Ei, wachweich	6,5 Min.
Ei, hart	8,0 Min.
<u>Für Vegetarier:</u>	
Gemüse (Erbse un Gelleriewe)	20 Min.
Gemüsespieß	braucht auch nicht länger

Die Garzeiten sind Erfahrungswerte, die aus jahrelangen, intensiven "Oischerrschulungen" unter realen Bedingungen herrühren. Eine Gewähr kann allerdings nicht übernommen werden.

Natürlich spielt auch die verwendete Glut eine Rolle. Sollte einmal ein Stück Fleisch, Käse oder sonstiges nicht so sein, wie man es gerne hätte, irgend jemand hat immer Alufolie dabei, der Scherrermeister scherrt es gerne nochmal oi.

