



ADLER'S LIMOUSIN

Behandlung nach dem Einkauf – Würzen

Legen Sie das Fleisch in eine feuerfeste Form und **würzen Sie es mit einer dickflüssigen Gewürzpaste**. Erstellen sie eine zähflüssige Paste aus Senf, Streuwürze, Gewürzen und wenig Öl und Wasser und bestreichen Sie das Fleisch rundherum damit.

Im Handel erhältliche Marinaden oder bereits darin eingelegtes Fleisch enthalten meistens zu viel und erst noch sehr teures Öl, dafür aber zu wenig Säure. Der Säureanteil ist aber wichtig, weil dadurch der pH-Wert auf der Fleischoberfläche gesenkt und die Bakterien sich viel weniger schnell entwickeln können. Dazu kommt, dass Säure mithilft, Fleisch zarter zu machen.

Salzen Sie das Fleisch wenn möglich erst unmittelbar vor dem Konsum. Denn Salz entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit.