



ADLER'S LIMOUSIN

Der Umgang mit Fleisch - Einkaufen und Lagern

Am besten kaufen Sie Ihr Fleisch am Ende Ihrer Einkaufstour, damit es nie über längere Zeit ungekühlt in der Einkaufstasche oder im Auto liegen bleibt.

Vakuumiertes Fleisch sollte ungefähr eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus der Folie genommen werden, damit sich der Fleischgeschmack besser entwickeln kann. Nehmen Sie die Fleischstücke immer eine Stunde vor dem Kochen oder Anbraten aus dem Kühlschrank. Der Hitzeschock wird dadurch vermindert und die Fettstoffe dringen viel weniger ins Fleisch ein. Tiefgefrorenes Fleisch immer über Nacht im Kühlschrank auftauen, es verliert so viel weniger Saft. Wenn es schnell gehen muss, das Fleisch in einen Plastikbeutel stecken, mit möglichst wenig Luft gut verschliessen und in kaltem Wasser auftauen.

Weitere Tipps

- Wissen Sie, dass mit etwas Fett durchzogenes Fleisch saftiger und aromatischer ist als ganz fettarme Stücke? Das Fett kann beim Essen immer noch weggeschnitten werden.
- Die Haltbarkeit des Fleisches wird unter Luftabschluss für eine beschränkte Zeit verlängert. **Das Fleisch wird zudem noch zarter.**
- Bewahren Sie das Fleisch zu Hause richtig auf. Je feiner oder kleiner geschnitten das Fleisch ist, desto kürzer ist seine Lagerfähigkeit. Rindfleischstücke lassen sich vakuumverpackt am längsten zu Hause lagern.
- Wickeln Sie das Fleisch in Frischhaltefolie und bewahren Sie es an der kühleren Stelle des Kühlschranks auf oder legen Sie es in eine Marinade. Wird das Fleisch nicht mariniert, können Bratenstücke oder Steaks, die erst am nächsten Tag verwendet werden, mit Öl eingepinselt werden.