

# Fleisch und Geflügel



## Einkauf und Lagerung

Beim Fleisch ist die Qualität entscheidend. Der erste Schritt zum Erfolg bei der Zubereitung ist deshalb der richtige Einkauf. Ist die Theke sauber, sieht das Fleisch frisch und appetitlich aus? Werden Sie freundlich und kompetent bedient? In vielen Fleischereifachgeschäften, aber auch in guten Supermärkten und Kaufhäusern berät Sie fachkompetentes Personal und das Fleisch ist von hoher Qualität.

Gutes Frischfleisch hat keinen ausgeprägten Geruch. Schweinefleisch von Qualität erkennen Sie an einer zart rosaroten Farbe, es sollte leicht marmoriert und feinfaserig sein – keinesfalls blass und weich. Rind- und Lammfleisch sollte dunkelrot sein und von hellem Fett durchzogen.

Rohes Fleisch ist mit Bakterien besiedelt, die sich bei hohen Temperaturen schnell vermehren. Deshalb Fleisch am besten in einer Kühltasche nach Hause transportieren. Legen Sie das Fleisch abgedeckt in den Kühlschrank, ganz nach unten in das Fach direkt über der Gemüseschublade – dort ist es am kältesten. Idealerweise bewahren Sie das Fleisch bei 2–4 °C im Kühlschrank nicht länger als 3–4 Tage auf.

Je kleiner die Stücke, desto größer die Oberfläche, an der das Fleisch verderben kann. Hackfleisch deshalb immer am Tag des Einkaufs verarbeiten.

