

## So lange können Sie Fleisch einfrieren

Um Fleisch länger haltbar zu machen, können Sie es einfrieren. Die niedrigen Temperaturen (*minus 18 Grad Celsius*) stoppen die Vermehrung von Mikroorganismen.

Verschiedene Fleischzubereitungen und Sorten haben eine unterschiedliche Haltbarkeit in der Gefriertruhe. Die Tabelle zeigt Ihnen, wie lange Sie welches Fleisch einfrieren können.

### Haltbarkeit von verschiedenen Zubereitungen

Fleischzubereitung	Haltbarkeit
Kasseler	2 bis 3 Monate
Koteletts	2 bis 4 Monate
Gegartes Kalbsfleisch	9 bis 12 Monate
Schweinefilet	6 bis 8 Monate
Rinderbraten	10 bis 12 Monate
Schnitzel	6 bis 8 Monate
Schweinefleisch	4 bis 7 Monate ( <i>mageres Fleisch länger als fettes</i> )
Steaks	6 bis 8 Monate
Wild	6 bis 12 Monate

### Haltbarkeit von Geflügel

Geflügelart	Haltbarkeit
Ente	2 bis 4 Monate
Gans	3 bis 6 Monate
Hähnchen/ Suppenhuhn	8 bis 10 Monate
Pute	6 bis 8 Monate
Taube	9 bis 12 Monate