

Geflügel - achten Sie auf Hygiene

Hähnchen und Pute liefern mageres, schmackhaftes Fleisch - bestens geeignet für die moderne, schlanke Küche. Aber: Geflügelfleisch ist sehr empfindlich und nur kurze Zeit haltbar. Deshalb bei Geflügel - ob frisch oder tiefgefroren - auf besondere Hygiene achten:

1. Frischgeflügel und frische Geflügelteile möglichst sofort verarbeiten oder zugedeckt in einer Schüssel im Kühlschrank nur kurze Zeit aufbewahren
2. tiefgefrorenes Geflügel am besten in mehreren Lagen Zeitungspapier oder in einer Kühltasche zügig nach Hause transportieren. Es kann in der Originalverpackung im Tiefkühlfach bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum aufbewahrt werden.
3. die beste Auftaumethode: ausgepackt im Kühlschrank in einer abgedeckten Schüssel mit Siebeinsatz. So kann die Auftauflüssigkeit ablaufen. Das Tauwasser sollten Sie wegschütten und Schüssel, Sieb und Hände gründlich reinigen.
4. das aufgetaute Geflügel unter fließendem Wasser gründlich abwaschen und mit Küchentuch trocken tupfen
5. Bereiten Sie Geflügel immer getrennt von anderen Speisen ZU und spülen Sie Messer, Schneidbrett und alle anderen Arbeitsgeräte, mit denen das Geflügel in Berührung gekommen ist, gründlich heiß ab.
6. Geflügelfleisch immer ganz durchgaren; Wenn Sie das Geflügel in der Falte zwischen Brust und Keule anstechen, muss der austretende Saft klar sein und keinesfalls rosa oder gar blutig.

**Wir beziehen unser Geflügel vom Bauer Lausberg in
Niederstedem auf Vorbestellung.**