



Hühnerfleisch: Tipps zur Zubereitung

Haltbarkeit:

<i>Im Kühlschrank:</i>	Hackfleisch, Geschnetzeltes	4 Tage
	Brüstli, Bratwurst, Hackbraten	5 Tage
	Ofenfleischkäse ,Hamburger, Schinken	
	Geflügelbauernwurst	10 Tage
<i>Im Tiefkühler:</i>	alle Produkte	mind.: 1 Jahr

Zubereitung:

Suppenhuhn:	in der Suppe ziehen lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst (90 – 120 min)
Hackfleisch:	scharf anbraten, ablöschen, 20 min Garzeit
Bratwurst:	5 min anbraten oder grillieren
Hackbraten ½ kg:	im vorgeheizten Backofen bei 180°C, 45 min
Ofenfleischkäse ½ kg:	im vorgeheizten Backofen bei 180°C, 45 min
Ofenfleischkäse 1 kg:	im vorgeheizten Backofen bei 180°C, 60 min
Hamburger:	anbraten, nach belieben mit Sauce servieren
Geschnetzeltes:	Maizena beim Anbraten verwenden → Fleisch wird zarter! Oder: anbraten, in Sauce 20 min köcheln lassen
Brüstli:	½ h marinieren, anbraten und etwas in der Sauce köcheln lassen oder würzen, mit Specktranchen umwickeln, in eine Ofenform legen und im auf 200°C vorgeheizten Backofen während 45 min schmoren lassen
Schinken geräuchert:	kalt aufschneiden oder auf Bohnen, Sauerkraut 30 min erwärmen

En Guete!