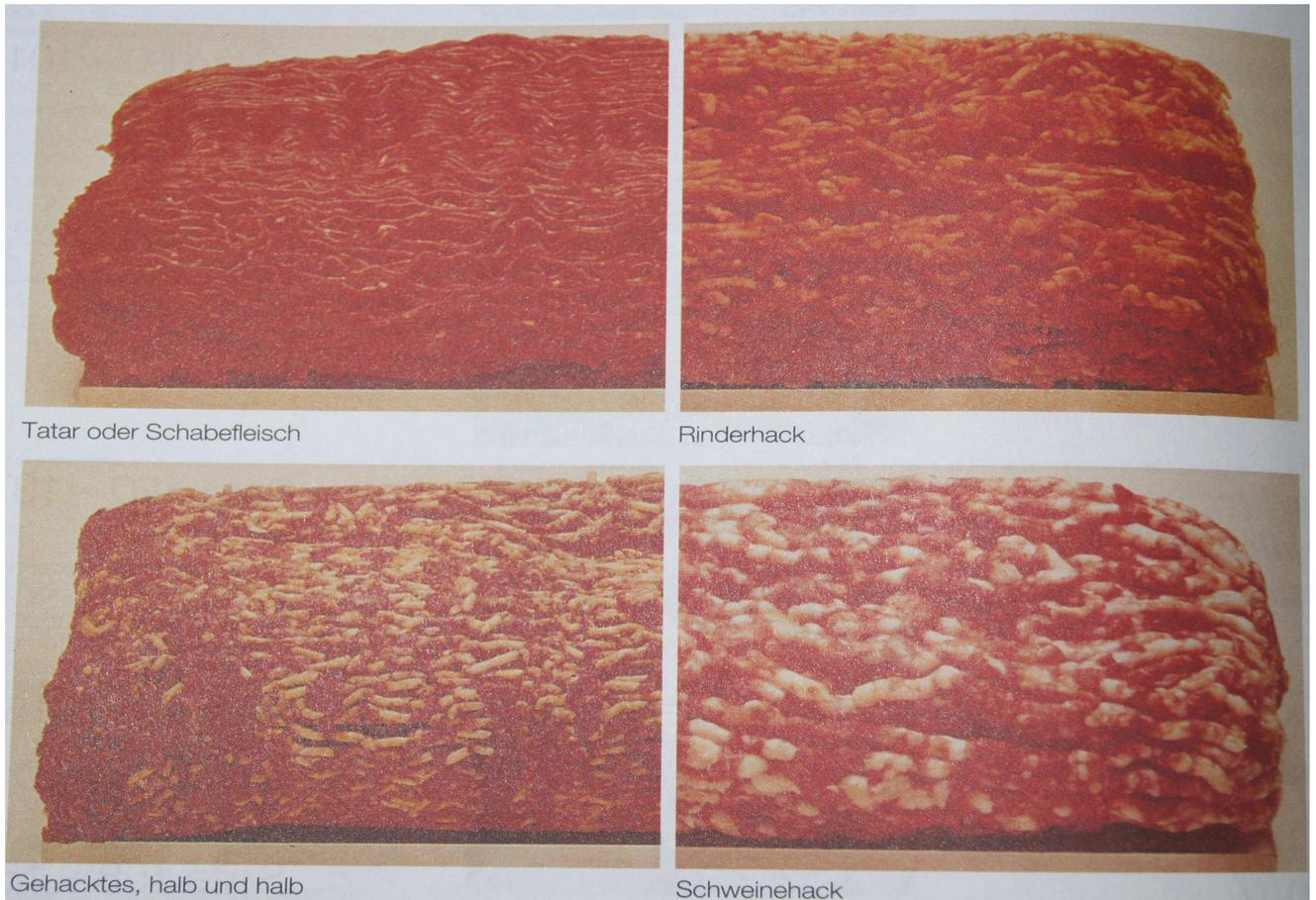


# Kleine Hackfleischkunde auf einen Blick! Teil 1



**Was ist Hackfleisch?** Der Begriff H. ist uralt, stammt aus Zeiten, wo Fleisch mit dem Messer „gehackt“ und kein Fleischwolf erfunden war. H. ist rohes, von groben Sehnen befreites Skelettmuskelfleisch von warmblütigen Schlachttieren in rohem, zerkleinertem Zustand ohne jeden Zusatz! Leitsätze definieren genau, was H. ist und sein darf!

**Warum ist Hackfleisch so gefährlich?** Wegen der Oberflächenveränderung. Das heißt: Ganz normale Keime, die vorher außen waren, kommen mitten hinein. Zudem sind oft die Gerätschaften (Wolf, Verarbeitungsschüsseln, etc.) nicht steril oder keimfrei. Achtung: Öfters im Sommer den eigenen Kühlschrank mit Thermometer überprüfen!!!

**Was gilt es zu beachten?** Dass es frisch abgepackt und nicht vertrocknet aussieht, die Packung unversehrt ist, und die Kühlkette nicht unterbrochen ist oder beim Transport nicht unterbrochen wird. H. sollte man frisch kaufen, und am selben Tage verarbeiten.

**Hackfleisch einfrieren?** Klar doch- geht super: Dazu H. im verschlossenen Gefrierbeutel ohne Luftblasen sofort nach Einkauf oder Herstellung ganz flach drücken. Circa ein bis maximal zwei Zentimeter dick, ähnlich wie fingerdicke Platten, ist H. schnell eingefroren und auch schnell wieder zum Verarbeiten aufgetaut. Das ist sehr wichtig!

**Wie lange kann man Hackfleisch aufheben?** H. kann bei mindestens minus -18° C zwei Monate aufbewahrt werden. Je magerer H. ist, desto länger kann es aufbewahrt werden. Mageres Rindertatar bis sechs Monate, fetteres H. wird schneller ranzig.