

Tiefkühltablette für Fleisch, Fleischprodukte, Geflügel und Wild

Fleischstück	Art	Lagerzeit (Monate)*	Vorbereitung	Tipps
Braten, Siedfleisch, Steaks, Schnitzel, Kotelett; Ragout, Geschnetzeltes	Rind Kalb Lamm Pferd	6 - 8	Fett und Knochen nach Möglichkeit entfernen. Geschnetzeltes evtl. in Mahlzeitenportionen einfrieren.	
	Schwein Gitz Kaninchen	4-6		
Hackfleisch	Rind Kalb Schwein	2-3	Gewürzt oder ungewürzt in kleinen Portionen einfrieren evtl. zu Hacksteaks oder -Braten formen.	
Innereien		1 – 2	Säubern, in kleinen Stücken einfrieren.	
Fleischvögel, Rouladen	Rind Kalb	2 – 3 2 – 3	Gefüllt, mehrere zusammen verpacken.	Einzelne Rouladen durch Folie trennen.
Geräuchertes: Rippli, Schüfeli, Schinken, Speck	Schwein	3	Roh	
Wild	Hase Reh	2 – 3	In pfannenfertige Stücke zerteilen, für Pfeffer das Fleisch roh, ungebeizt, gebeizt oder gekocht einfrieren.	Für Pfeffer das Fleisch aufgetaut in die Beize geben.
Poulet		2 – 4	Pfannenfertig, evtl. in Stücke zerteilt.	
Bratwürste	Kalb Schwein	4 4	Roh zweimal kurz überwellen (blanchieren) und trocknen.	
Blut- und Leberwürste		Nicht einfrieren	Roh zweimal kurz überwellen (blanchieren) und trocknen.	
Würste z.B.: Schweinswürste, Schübli, Wienerli, Zungenwurst usw.		2-4	Frisch verpackt	

* Die Lagerzeit gilt für vakuumiertes Fleisch.

Tipps: Durch das Vakuumieren wird der Gefrierbrand verhindert und das Fleisch trocknet somit an den Randschichten nicht aus. Deshalb eignet sich zum Tiefkühlen das vakuumierte Fleisch besser. Notfalls kann das Fleisch auch mit Alufolie dicht umwickelt oder in einen Gefrierbeutel verpackt werden. Es sollte dann aber nicht länger als 3-4 Wochen im Tiefkühler aufbewahrt werden.