

Schweinebraten vom Karree - geschöpft



Fotos: Quelle Agrarmarkt Austria Marketing GmbH



SCHWEINEKUNDE

Teil 5 - Schweinefleisch in der Küche



WORAUF WIR ACHTEN SOLLTEN...

...so handhaben wir Schweinefleisch richtig!

SCHWEINEFLEISCH IN DER KÜCHE

ABSPÜLEN

Es empfiehlt sich, Schweinefleisch aus Vakuumverpackungen kurz unter kaltem Wasser abzuspülen und anschließend mit Küchenpapier gut trockenzutupfen.

AUFTAUEN

Tiefgekühltes Schweinefleisch immer langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Nur beim langsamen Auftauen behält das Fleisch seine Saftigkeit. Schnelles Auftauen im warmen Wasser oder bei Raumtemperatur führt zur Keimvermehrung an der Fleischoberfläche. Außerdem verliert das Fleisch dadurch viel Flüssigkeit und wird beim Garen trocken. Achten Sie darauf, dass das Fleisch vor dem Zubereiten vollständig aufgetaut ist.

TEMPERIEREN

Vor dem Zubereiten, sollten Sie dem Fleisch „Luft zum atmen“ geben, das heißt, das Fleisch auf Zimmertemperatur bringen - je nach Größe des Teilstückes sollte es also 3-4 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden. Achten Sie darauf, dass das Fleisch gut abgeckert ist (Verpackung / Folie / Box) und keine direkte Sonneneinstrahlung herrscht!

PORTIONIEREN

Achten Sie auf den Faserverlauf des Fleisches beim Portionieren. Fleisch sollte immer im rechten Winkel zum Faserverlauf geschnitten werden, so erhalten Sie zarte, kurze Fleischfasern. Verwenden Sie dazu ein großes und scharfes Messer - z.B. ein Messer der Serie **GIESSER** aus dem NEMETZ-MARKT!



Foto: www.giesser.de

PLATTIEREN & KLOPFEN

Zum Plattieren oder Klopfen decken Sie das Fleisch am besten mit einer dünnen Klarsichtfolie ab. Klopfen Sie vorsichtig und flach. Die Klarsichtfolie schont die Fleischfasern und verhindert Flüssigkeits-Spritzer in Ihrer Küche. Schnitzel sollten am Ende etwa 0,5cm dünn sein, Steaks hingegen werden nicht geklopft.

Im NEMETZ-MARKT können Sie sämtliche Schnitzel bereits **plättiert bestellen!** Wir bitten hierzu um **Vorbestellung!**

WISSENSWERTES AUS DER KÜCHE

PARIEREN

Unter Parieren versteht man das Entfernen von eventuell vorhandenen Knochensplintern, Sehnen und Knorpeln. Die Abschnitte eignen sich hervorragend zur Herstellung einer Suppe oder Sauce.

SCHRÖPFEN

... darunter versteht man das Einschneiden der Schwarte für Braten mit Kruste. Auch hierfür muss das Messer scharf sein. Die Schnitte sollten immer quer zur Faser gesetzt werden, um sich später beim Portionieren leichter zu tun.

Bei Koteletts sollten Sie die Fettränder mehrmals quer einschneiden, so wölbt sich das Teilstück beim Braten nicht.

*Gerne schröpfen wir Ihre Teilstücke für Sie!
Wir bitten dafür um rechtzeitige Vorbestellung
mind. 3 Werktage!*

SPICKEN

Beim Spicken werden magere Fleischteilstücke durch spicken mit Speck saftiger und aromatischer. Beim Braten schmilzt der Speck und schützt das Bratenstück vor dem Austrocknen.

Um möglichst wenig Fleischfasern zu zerstören, sollten die Speckstreifen immer parallel zur Faser mit einer Spicknadel eingebracht werden. Bei kleineren Teilstücken kann man auch mit einem spitzen Messer tiefe Löcher stechen.

BARDIEREN

... darunter versteht man das Ummanteln des Fleischteilstückes mit Speck. Beim Braten schmilzt das Fett und das Fleisch erhält dadurch ein besonderes Aroma und bleibt gleichzeitig saftig.



Foto: www.fotolia.de



(Inhalte aus: *Von Schopf bis Fuss, Die neue Schweinefleischküche, EZG Gut Streitdorf, 3130 Herzogenburg, 2015*)



Surkarreerosen-Schnitzel
aus dem **Nemetz-Markt**