Familie
Burga und Martin Simonett
Hof Platera
7433 Lohn / GR

Telefon 081 661 19 66
Natel 079 63 63 772
E-Mail simonett.lohn@bluewin.ch
www.simonett-lohn.ch

Merkblatt zum Einfrieren und Auftauen von Rindfleisch

Einfrieren

Fleisch mit kurzer Kochzeit (Filet, Huft, Entercote, Plätzli):
Noch 7 Tage im Kühlschrank bei 0-2°C lagern (sofortiges Einfrieren stoppt den Reifungsprozess).
Restliches Fleisch: Sofort einfrieren.

Oder die aufgedruckten Daten beachten.

Lagerzeit im Tiefkühlgerät

Die Lagerzeit im Tiefkühlgerät beträgt 5-8 Monate. Je feiner oder kleiner das Fleisch geschnitten ist, desto kürzer ist seine Lagerfähigkeit.

Auftauen

Das Fleisch über Nacht in der Verpackung auftauen lassen (im Kühlschrank).
Schnelles Auftauen: In kaltem Wasser.

Tipps

- Huft und Filet für Fondue können angetaut besser verschnitten werden.
- Leber ebenfalls angetaut verschneiden.
- Sind zu grosse Portionen eingefroren, gibt es zwei Möglichkeiten, nur einen Teil zu entnehmen:
  a) Angetaute Fleischstücke (bis -10°C) können nochmals tiefgefroren werden (keine Qualitätseinbusse und nicht gesundheitsschädigend).
  b) Ganze Mengen kochen und abgekühlte Portionen wieder einfrieren.