

Tipps zur Zubereitung

Haltbarkeit:

Im Kühlschrank:

Hackfleisch, Geschnetzeltes	4 Tage
Brüstli, Bratwurst, Hackbraten	5 Tage
Ofenfleischkäse ,Hamburger, Schinken	
Rauchwurstli, Geflügelbauernwurst	10 Tage

Im Tiefkühler:

Zubereitung:

alle Produkte mind.: 1 Jahr

Suppenhuhn: in der Suppe ziehen lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst (ca. 1-2Std.)

Hackfleisch: scharf anbraten, ablöschen

Bratwurst: 5 Min. anbraten oder grillieren

Hackbraten ½ kg: im vorgeheizten Backofen bei 180°C, ¾ Std. backen

Ofenfleischkäse ½ kg: im vorgeheizten Backofen bei 180°C, ¾ Std. backen

Ofenfleischkäse 1 kg: im vorgeheizten Backofen bei 180°C, 1 Std. backen

Brätchügeli: Auftauen lassen und der Sauce begeben, fertig!

Hamburger: anbraten, nach belieben mit Sauce servieren

Rauchwurstli: kalt oder 20 Min. im Wasser ziehen lassen oder auf dem Grill oder als Wurstli im Teig

Geschnetzeltes: Beim anbraten verwenden von Maizena verfeinert das Fleisch. Oder: Anbraten, in Sauce 20 Min. köcheln lassen oder für die asiatische Küche marinieren und nur schnell anbraten.

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!