

## Fleischteig – Tipps und Tricks

### Einkauf von Hackfleisch:

- Frisches Hackfleisch am Tag des Einkaufes verwenden!
- Bei abgepackten auf das Verbrauchsdatum achten!
- Kühlkette einhalten – zum Einkaufen möglichst eine Kühltasche verwenden!

- Teig sollte zum Formen eine gleichmäßige Masse sein
- dazu müssen die Zwiebeln sehr fein geschnitten sein

### Fest oder luftig locker:

- fest: die eingeweichte Semmel/Weißbrot weglassen
- lockerer: Quark oder Frischkäse zugeben

- Ist der Teig zu flüssig, Semmelbrösel oder Haferflocken zugeben!

- Knusprig werden Hackfleischbällchen, wenn man sie vor dem Braten in Semmelbrösel wendet.

### Hygiene beim Verarbeiten:

- Vor und nach der Verarbeitung die Hände gründlich waschen!
- Arbeitsgeräte und Bretter gründlich reinigen!
- Fleisch immer durchgaren!
- Wenn nicht der ganze Teig sofort verarbeitet wird, sofort einfrieren!