

|  |
| --- |
| **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!   Fest oder luftig locker:   * fest: die eingeweichte Semmel/Weißbrot weglassen * lockerer: Quark oder Frischkäse zugeben * Teig sollte zum Formen eine gleichmäßige Masse sein * dazu müssen die Zwiebeln sehr fein geschnitten sein * 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! |