

Was passiert, wenn man Hackfleisch in der Originalverpackung einfriert?

Mo, 04.01.2016 - 16:38

Frisches Hackfleisch („Faschiertes“) verdirbt leicht und sollte immer am Tag des Einkaufs zubereitet werden. Ist das nicht möglich oder möchte man einen Vorrat anlegen, lässt es sich auch einfrieren. Das tiefgekühlte Fleisch sollte jedoch in den nächsten drei bis vier Monaten aufgebraucht werden. Wichtig ist, abgepacktes Hackfleisch vor dem Einfrieren umzufüllen, zum Beispiel in einen Gefrierbeutel oder eine gefriergeeignete Vorratsdose. Die Verpackungen, in denen das Fleisch verkauft wird, sind in der Regel nicht zum Einfrieren geeignet. Sie können spröde oder undicht werden. Das führt zu Qualitätsverlusten wie Gefrierbrand. Ein weiteres Problem: Hackfleisch wird meist in einer Schutzgasatmosphäre verpackt. Diese sorgt für eine ansprechende rote Fleischfarbe. Bei einer Gefrierlagerung jedoch führt das Schutzgas dazu, dass das Hackfleisch schneller ranzig wird.

Medien-Information

Bozen, 04.01.2016