

Tiefgekühltes Geflügel vom Grill

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **64 (1991)**

Heft 6

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519678>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Tiefgekühltes Geflügel vom Grill

STI-Gar köstlich steigt der Duft knusprig gebratener Grilladen in diesen Tagen und Wochen wieder an Partys, Garten-, Quartier- oder Dorffesten dem hungrigen Besucher in die Nase. Was da zischend über glühender Holzkohle in lukullische Gaumenfreuden verwandelt wird, lässt gross und klein das Wasser im Munde zusammenlaufen . . .

Neben Wurst und Koteletts ist Geflügel seit Jahren der Renner auf dem Rost. Moderne Aufzuchtmethoden und die Möglichkeit der Vorratshaltung dank Tiefkühlung haben im Verlauf der Jahre aus Hühnchen und Hähnchen ein preisgünstiges Fleisch gemacht. Fast die Hälfte des gesamten Geflügelkonsums in der Schweiz – immerhin rund 6 kg pro Kopf der Bevölkerung – bestand im vergangenen Jahr aus tiefgekühltem Geflügel und Geflügelprodukten, und der Trend zeigt noch immer aufwärts. Geflügel gilt als gesundes Nahrungsmittel, ist leicht verdaulich und hat wenig Kalorien. Ein Huhn als Ganzes, in Teilen, als Schnitzel oder Geschnetzeltes, stets wird daraus im Handumdrehen ein Leckerbissen. Geflügelfleisch lässt sich auf viele Arten würzen und marinieren, schmeckt immer köstlich und kann auch mal von Hand gegessen werden.

Keine Angst vor Salmonellen

Dass in rohem Geflügel – auch wenn dieses tiefgekühlt wurde – Salmonellen vorkommen, ist nichts Neues. Neu ist, dass darüber in letzter Zeit vermehrt berichtet wurde. Hingegen scheint es, dass wir mit dieser Tatsache leben müssen. Die Freude an knusprig gegrillten Pouletschenkeln und anderen Herrlichkeiten brauchen wir uns dadurch keineswegs verderben zu lassen.

Lediglich ein paar einfache Regeln gilt es für den Geflügelgenuss ohne Reue zu beachten.

Hier die wichtigsten Tips für die richtige Handhabung von tiefgekühltem Geflügel und Geflügelteilen:

- Verpackung entfernen und wegwerfen
- Geflügel in ein Gefäss legen und zudecken
- Auftauen lassen: immer im Kühlschrank oder im Mikrowellengerät – niemals bei Zimmertemperatur

– Auftauflüssigkeit wegschütten und das aufgetaute Geflügel mit Küchenpapier trockentupfen, das Papier wegwerfen.

– Hände und Geschirr stets gründlich waschen
Rohes Geflügel im Kühlschrank nicht in direkten Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen.

Das Mikrowellengerät bietet grosse hygienische Vorteile beim Auftauen von Geflügel: das Auftauen geht rasch vor sich, und Kontakt mit anderen Lebensmitteln wird verhindert.

Geflügel vom Rost – etwas für Feinschmecker

«Gut Ding will Weile haben» gilt auch für köstlich knusprige Pouletschenkel oder ganze Poulets vom Grill. Besonders, wenn plötzlich alle Hunger haben, passiert es gerne, dass Geflügelteile aussen zwar knusprig oder gar schon ziemlich dunkel gebraten, im Innern jedoch noch roh und ungenussbar sind. Solches Pouletfleisch sollten Sie nicht essen! Ganz abgesehen davon, dass hier am ehesten die Möglichkeit einer Infektion mit Salmonellen gegeben ist, hat so gebratenes Poulet auch kulinarisch nicht viel zu bieten. Verbranntes schmeckt bitter und nicht Durchgebratenes fade!

Und so ist's richtig: Nach kurzem, heissem Anbraten die Geflügelteile zum sanften Durchgaren an eine weniger warme Stelle auf dem Rost umplazieren. Auf diese Weise wird das Fleisch aussen knusprig und innen zart und bleibt erst noch viel saftiger. Korrekt durchgegartes Geflügel – auf mindestens 70 Grad erhitzt – ist frei von Salmonellen und kann bedenkenlos genossen werden – einen ganzen herrlichen Grillsummer lang!