

PRAXISTIPPS

Tipps für den Einkauf, die Aufbewahrung und Zubereitung von Schweinefleisch mit „Geprüfte Qualität – Bayern“

- ◆ Frisches Schweinefleisch zeichnet sich durch eine zartrosa Farbe aus.
- ◆ Fleischteile mit Fettrand und mit feiner Fettmaserung durchzogenes Fleisch sind saftig und zart.
- ◆ Fett erst nach dem Garen entfernen.
- ◆ Nach dem Kauf auf durchgehende Kühlung beim Transport achten und anschließend das Fleisch im Kühlschrank aufbewahren. Bei einer Temperatur zwischen 2°C und 4°C (Kontrolle der Kühlschranktemperatur) kann das Fleisch ein paar Tage gut gelagert werden.
- ◆ Der Geschmack beim eingefrorenen Schweinefleisch hält sich optimal nur für 4–6 Monate.
- ◆ Tiefgekühltes Fleisch sollte am besten über Nacht langsam auftauen.
- ◆ Große Fleischstücke z. B. Braten können vor dem Zubereiten problemlos gewürzt werden. Zuschnitte z. B. Schnitzel immer erst kurz vor oder während der Zubereitung salzen. Zu früh gesalzenes Fleisch trocknet aus.
- ◆ Damit kleinere Fleischteile nicht zäh werden, dürfen sie nur kurz und nicht zu heiß gebraten werden.
- ◆ Schweinefleisch ist vielseitig verwendbar, und aus nahezu jedem Schweineteil lässt sich etwas Köstliches zubereiten.



Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.gq-bayern.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



www.alp.bayern.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstr. 2, 80539 München, info@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de, www.landwirtschaft.bayern.de • Nr. 1257, Stand Mai 2019 • Redaktion: alp Bayern, Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern • Gestaltung: CUBE Werbeagentur GmbH, München • Bildnachweis: StMELF (1), Die Hauswirtschafterei (1), Istock (2) • Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH, Stamsried • Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

Hinweis

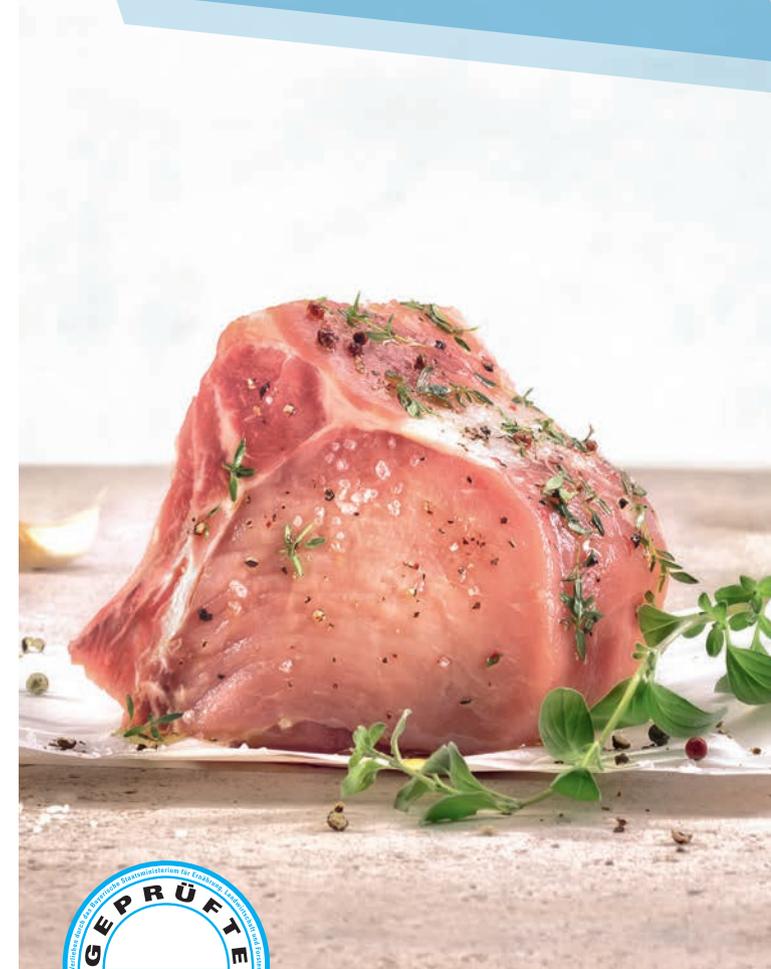
Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlberatern oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

SCHWEINEFLEISCH

Direkt aus der Region



www.gq-bayern.de

„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR SCHWEINEFLEISCH

Legen Sie bei Schweinefleisch Wert auf Qualität und Geschmack? Wollen Sie wissen woher Ihr Schweinefleisch kommt? Dann achten Sie auf das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!



GUT ZU WISSEN,
WAS AUF DEN
TISCH KOMMT ...

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN ERZEUGERN

- ◆ Geburt, Aufzucht, Mast und Schlachtung der Tiere in Bayern
- ◆ Lückenloser Herkunftsnachweis von der Geburt bis zum Verkauf an der Theke

MEHR SICHERHEIT DURCH DAS DREISTUFIGE KONTROLLSYSTEM

- ◆ Dokumentierte Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- ◆ Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- ◆ Staatliche Systemkontrolle sichert die Unabhängigkeit des Programmes



MEHR TRANSPARENZ

- ◆ Aufzeichnungspflicht und Kontrolle von landwirtschaftlichen Betrieben, Schlachtbetrieben und dem Lebensmitteleinzelhandel
- ◆ Eindeutige Kennzeichnung der Ware aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“
- ◆ Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT

- ◆ Aufgrund der Regionalität kurze Transportzeiten der Tiere unter 4 Stunden
- ◆ Optimale Fleischqualität: Hellrote Farbe, gutes Safthaltevermögen, Geschmack, Zartheit
- ◆ Verwendung qualitätsgesicherter Futtermittel

FLEISCHSPIESSE

(FÜR 4 BIS 6 SPIESSE)

Zutaten:

Spieße:

- ◆ 2 Scheiben Halsgrat
- ◆ 4 Nürnberger Bratwürste
- ◆ 3 Scheiben roh geräucher-tes Wammerl (4 mm dick)
- ◆ 1 kleiner Zucchini
- ◆ 1 rote Paprikaschote

Marinade:

- ◆ Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- ◆ 100 ml Rapsöl

Zubereitung:

- ◆ Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, Die Wammerlscheiben und die Würstel vierteln. Das Gemüse waschen und putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden.
- ◆ Alles abwechselnd auf Holzspieße stecken. Die Zutaten für die Marinade verrühren und auf den Spießen verteilen. 1 Std. ziehen lassen.
- ◆ Die Spieße auf dem heißen Grill rundum braten, bis das Fleisch durch ist. Mit scharfer Grillsoße servieren.

SCHARFE GRILLSSOSSE

Zutaten:

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 4 EL Ketchup
- ◆ 100 g gegrillte, eingelegte Paprikaschoten
- ◆ 2 EL Tomatenmark
- ◆ 3 Essigurken
- ◆ 3 EL Rapsöl
- ◆ 3 Peperoni
- ◆ Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das restliche Gemüse ebenfalls sehr fein würfeln. Alle Zutaten mischen und pikant abschmecken.

