

Gesund über die Festtage



Fondue Chinoise richtig zubereiten ... und sicher geniessen

Rohes Fleisch und roher Fleischsaft dürfen sich nie mit gegartem Fleisch, Saucen und Beilagen mischen.

So gehen Sie beim Zubereiten von Fondue Chinoise vor:

- 1.** Rohes Fleisch immer in separatem Teller reichen.
- 2.** Mit der Fonduegabel Fleisch anstechen und direkt in die heiße Bouillon geben.
- 3.** Gegartes Fleisch in den Teller mit Saucen und Beilagen legen.

Durch die konsequente Trennung wird das Fondue Chinoise zum festlichen Genuss ohne gesundheitliche Folgen einer Campylobacter-Infektion.

Korrektter Umgang mit rohem Fleisch

Im rohen Fleisch, besonders häufig im Pouletfleisch, können Campylobacter-Bakterien vorkommen. Werden bei der Zubereitung von rohem Fleisch wichtige Hygieneregeln angewendet, besteht keine Gefahr.

Beim Zubereiten von Speisen sind die Einhaltung der guten Küchenhygiene sowie eine gute Hände- und Oberflächenhygiene unbedingt zu beachten.

So empfehlen es die Experten:

- Zu kühlende Lebensmittel bei 5 °C oder weniger aufbewahren.
- Auftauwasser von gefrorenem Geflügel und anderen Fleischsorten direkt entsorgen.
- Zwei-Teller-Prinzip: Rohe Lebensmittel von gekochten Speisen trennen; gekochte Speisen abdecken.
- Insbesondere rohes Geflügelfleisch getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren und zubereiten.
- Hände nach Kontakt mit rohem Fleisch immer mit Seife waschen.
- Arbeitsflächen, Schneidebretter und Geschirr zwischen den einzelnen Arbeiten mit warmem Wasser und Handabwaschmittel oder im Geschirrspüler gründlich reinigen.
- Am besten separate Schneidbretter und Messer für rohes Fleisch benutzen.
- Poulet- und Hackfleischzubereitungen immer durchgaren.

Weitere Informationen
zu Campylobacter
finden Sie unter
diesem QR-Code:

