

Käse, Butter, Fette, Öle und Fleisch - Info

Kategorien: Info, Wissen, Lebensmittel

Zutaten für: 1 Rezept

Warenkunde

Anleitung:

Kann man Käse einfrieren?

Käse kann sich durch Einfrieren in Struktur und Geschmack verändern. Käse am Stück lässt sich nach dem Auftauen oft nicht mehr gut schneiden. Dagegen lassen sich geriebener Käse und meist auch Käse in Scheiben ohne Qualitätsverlust wieder auftauen. Hartkäse eignet sich gut zum Einfrieren (Lagerdauer 2- 4 Monate), wird jedoch in seltenen Fällen krümelig. Durchgereifter Weichkäse kann tiefgekühlt bis zu 6 Monate gelagert werden.

Soll man die Käserinde mitverzehren?

Künstliche Rinden aus Wachs oder Paraffin sind nicht zum Verzehr bestimmt (aber nicht gesundheitsschädlich, falls man versehentlich davon isst). Den Hinweis "Oberfläche mit Natamycin behandelt" sollte man beachten und so behandelte Rinde nicht mitessen. Die natürlich gereifte Käserinde ist essbar, gerade auch bei Edelschimmel-, Gelb- und Rotschmierkäsen, bei denen die Rinde zum besonderen Aroma und Geschmack beiträgt. Allerdings ist der Geschmack der Rinde häufig so konzentriert, dass er den Geschmack des Käseteigs überdeckt. Ob man die Rinde von Rohmilchkäsen verzehren sollte, ist umstritten, weil es in seltenen Fällen zu schweren Erkrankungen (Listeriose) gekommen ist, die auf mangelnde Hygiene bei der Herstellung zurückzuführen waren.

Was ist Sommer- bzw. Winterbutter?

Sommerbutter ist kräftiger in der Farbe und durch ihre weichere Konsistenz besser streichfähig als Winterbutter. Im Sommer nehmen die Kühe mit dem Grünfütter mehr ungesättigte Fettsäuren auf, die das Milchfett geschmeidiger machen. Die Farbe der Butter ist im Winter blässer, weil die Kühe weniger frisches Grün und damit weniger Carotin aufnehmen. Heute ist kaum noch ein Unterschied zwischen Sommer- und Winterbutter feststellbar, weil im Winter ein Teil tiefgefrorenen Sommerrahms mit verbuttert und I oder die Butter mit ss-Carotin gefärbt wird. Die Konsistenz und damit die Streichfähigkeit der Butter lässt sich auch durch eine geeignete Temperaturführung während des Knetens verbessern.

Wie müssen Fette und Öle gelagert werden?

Um den Fettverderb hinauszuzögern, sollten Fette und Öle kühl, dunkel und gut verschlossen gelagert werden. Feste Pflanzenfette sind dann über Monate hinweg haltbar. Raffinierte Speiseöle halten sich in original verschlossenen Gefäßen bis zu einem Jahr. Angebrochene Flaschen sollten innerhalb von 4-8 Wochen aufgebraucht werden. Kaltgepresste Öle sind durch ihren Gehalt an fettspaltenden Enzymen, freien Fettsäuren und Oxidationsprodukten auch in der geschlossenen Flasche nicht lange haltbar und daher rasch aufzubrauchen. Genauere Auskunft gibt das Mindesthaltbarkeitsdatum. Wasserhaltige Fetterzeugnisse wie Butter, Margarine und fettreduzierte Produkte sind ebenfalls weniger lange haltbar. Wasserarme Erzeugnisse (Butterschmalz, Margarineschmalz) halten sich

Käse, Butter, Fette, Öle und Fleisch - Info

(Fortsetzung)

dagegen bis zu zwei Jahren, sofern sie in dicht verschlossenen Behältnissen kühl aufbewahrt werden.

Butter oder Margarine als Brotaufstrich?

Butter enthält im Gegensatz zur Margarine Cholesterin, viele kurz- und mittelkettige Fettsäuren und wenig mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Insbesondere der Cholesteringehalt der Butter wird immer wieder als Argument gegen Butter und für Margarine als Brotaufstrich angeführt. Die Aufnahme an Cholesterin mit der Nahrung spielt jedoch bei normalem Stoffwechsel keine Rolle. Grössere Bedeutung für den Cholesterinspiegel haben eine hohe Zufuhr von Gesamtfett und von längerkettigen gesättigten Fettsäuren sowie von trans- Fettsäuren. Die kurz- und mittelkettigen Fettsäuren der Butter erhöhen den Cholesterinspiegel im Blut dagegen nicht.

Was ist unter Formfleisch zu verstehen?

Formfleischerzeugnisse werden aus Fleischstücken zu einer grösseren Einheit zusammengefügt (geklebt). Sie weisen grundsätzlich die gleiche Zusammensetzung auf wie Erzeugnisse aus gewachsenem Fleisch, denen sie nachgebildet sind. Um Verwechslungen mit diesen zu vermeiden, müssen Formfleischerzeugnisse deutlich gekennzeichnet sein, z. B. "Formfleisch-Gulasch, aus Fleischstücken zusammengefügt".

Wie viel Leber ist im Leberkäse, wie viel Kalbsleber in der Kalbsleberwurst?

Sowohl "Leber" (= Laib) als auch "Käse" sind mundartliche Anspielungen darauf, dass Leberkäse in der Form eines länglichen Käselaibes hergestellt und angeboten wird. Die Bayern wissen das und erwarten deshalb im "Bayrischen Leberkäse" keine Leber (und schon gar keinen Käse). Ausserhalb Bayerns aber enthält "Leberkäse" 5 % Leber, um entsprechenden Verbrauchererwartungen gerecht zu werden. In der Kalbsleberwurst ist keine Leber vom Kalb enthalten. Sie trägt diesen Namen, weil es sich um eine Leberwurst (aus Fleisch und Leber vom Schwein) handelt, die mit einem geringen Anteil Kalbfleisch hergestellt wurde. Traditionelle Bezeichnungen für Fleisch und Wurst sind eben nicht immer ohne weiteres verständlich: Frankfurter Würstchen müssen aus dem Wirtschaftsraum Frankfurt stammen. Wiener Würstchen dagegen wurden nach dem Metzger benannt, der erstmals Würstchen dieser Art herstellte, Kasseler Rippenspeer trägt den Namen des Berliner Fleischermeisters Cassel, und unter "Lungenbraten" versteht man in Österreich ein zubereitetes Rinderfilet.

Was ist ein Steak?

Die Bezeichnung "Steak" gibt nicht ein bestimmtes Fleischteil an, sondern die beabsichtigte Verwendung. Gemeint ist eine mürbe, zum Kurzbraten oder Grillen geeignete, mehr oder weniger dicke Fleischscheibe, meist ohne Knochen (Ausnahmen: Porterhouse-, T-Bone-, Club- und Sirloin-Steaks). Steaks stammen, sofern die Tierart nicht angegeben ist, vom Rind, doch gibt es auch Kalbs-, Schweine-, Hammel-, Hirsch-, Puten- und Straussensteaks. Bezeichnungen wie Filet-, Rump-, Lenden-, Rücken-, Rib-Eye-, Ruft-, Klüftsteak weisen auf bestimmte Fleischteile des Rindes hin. **stets gutes gelingen "**