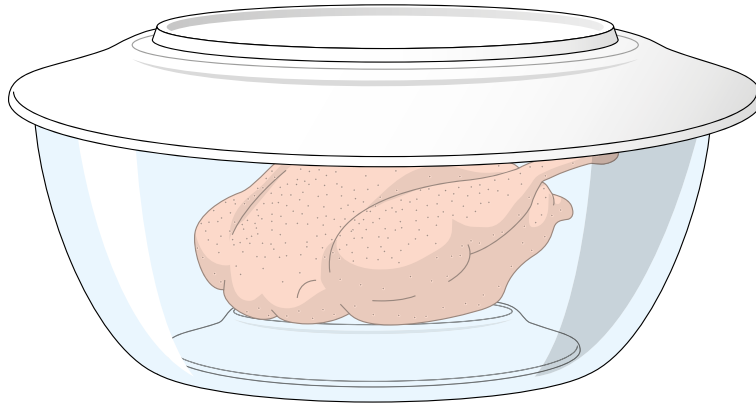


Geflügel auftauen



Geflügel wird am besten über Nacht im Kühlschrank aufgetaut. Dabei sollte es in der Auftauschüssel auf einen umgedrehten Suppenteller oder eine kleine Schüssel gelegt werden, damit es nicht im Auftauwasser liegt. Die Auftauschüssel muss dann unbedingt abgedeckt werden, z. B. mit einem Teller oder mit Frischhaltefolie.

Das Geflügel darf nicht im Auftauwasser liegen, weil sich darin besonders viele Salmonellen und andere Keime befinden können.

Auch warmes Wasser sollte nicht als „Auftauhilfe“ genutzt werden, denn dadurch wird die unerwünschte Vermehrung von Keimen beschleunigt.