

Resteverwertung: Hackfleisch verwerten



Resteverwertung Hackfleisch - so funktioniert es:

Weil ich recht häufig mit Hackfleisch koche, passiert es ab und an, dass etwas übrig bleibt. Dann wende ich meine Tricks zur Resteverwertung Hackfleisch an. Denn Wegwerfen ist für mich ein „No go“! Du kannst entweder frische oder bereits gegarte Hackfleisch-Reste verwerten. Bei frischem Hack musst du vor allem auf die richtige Lagerung achten. Dabei gilt:

- Loses Hack von der Frischtheke so schnell wie möglich kühlen, am besten auf der unteren Glasscheibe des Kühlschranks bei maximal 4 Grad Celsius, und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.
- Eingeschweißtes Hack auf seine unbeschädigte Verpackung prüfen, nicht öffnen und möglichst bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum verbrauchen.
- Sowohl loses als auch eingeschweißtes Hackfleisch kann direkt nach dem Einkauf eingefroren und haltbar gemacht werden. Allerdings solltest du es immer in einen luftdichten Gefrierbeutel umverpacken oder neu vakuumieren. Sonst können künstliche Stoffe aus der Verpackung in das Fleisch übergehen.
- Richtig tiefgekühlt ist frisches Hackfleisch etwa einen Monat haltbar. Um den Überblick zu behalten, solltest du jede Portion mit dem Einfrierdatum beschriften.

Weitere Tipps zu Einkauf und Lagerung findest du in meiner [Rezeptsammlung Hackfleisch](#).

Hackfleisch auftauen und verarbeiten:

Wenn du mit eingefrorenem Hack kochen möchtest, solltest du die entsprechende Portion einige Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlfach nehmen und zum Auftauen in den Kühlschrank legen, das geht gut über Nacht. Im Kühlschrank hat das Hack genügend Zeit, um langsam auf Temperatur zu kommen. So verteilen sich die natürlichen Fleischsäfte gleichmäßig und das Hack schmeckt am Ende besser. Nach dem Auftauen darfst du Hackfleisch nicht erneut einfrieren. Du solltest es umgehend verarbeiten und komplett durchgaren, um mögliche Keime oder Bakterien abzutöten.

Hackfleisch richtig aufbewahren mit diesen Tipps

Hackfleisch richtig aufbewahren ist wichtig, weil das Fleisch schneller verdirbt als anderes. Tipps zur Haltbarkeit gibt es hier.

[Hackfleisch richtig aufbewahren mit diesen Tipps](#)

Reste von gegartem Hack verwerten:

Sind noch Reste von der [Hackfleisch-Pfanne](#) oder dem Hackbraten übrig? Kein Problem, mach einfach eine leckere Eierspeise wie [Rührei](#) oder Omelette oder zaubere herzhafte [Cheeseburger-Muffins](#) daraus. Auch einige Eintopf-Rezepte eignen sich hervorragend, um bereits gebratenes Hackfleisch zu verwerten, zum Beispiel [Lasagnesuppe](#) oder [Cowboy Pfanne](#).

Es gibt wirklich viele Ideen, wie man Hackfleisch verwerten und vor dem Wegwerfen bewahren kann. Da schmecken die herzhaften Rezepte doch gleich doppelt so gut!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

