Alles HUHN

Altes Wissen,
neu gelebt.
Mit über
60 köstlichen
Rezepten

von
Gabriele Halper
& Irena Rosc
Fotografien von
Luzia Ellert

löwenzahn
eBook

LAGERUNG

—

Nach dem Kauf ist vor der Lagerung. Und wenn die richtig gemacht ist, dann steht einem lange genießbaren Ei nichts mehr im Wege:

Eier können gekühlt und ungekühlt gelagert werden, wichtig dabei ist eine konstante Temperatur.

—

Ab der 3. Woche nach Legedatum sollten sie aber im Kühlschrank aufbewahrt werden.

—

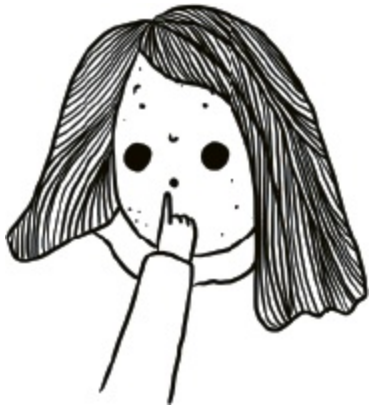
Eier nicht waschen, damit ihr natürlicher Schutzschild vor Keimen erhalten bleibt.

—

Eier sollten möglichst geruchsneutral gelagert werden, da sie fremde Gerüche annehmen, z.B. im Eiereinsatz des Kühlschrankes oder, wenn ungekühlt, im Eierkarton.

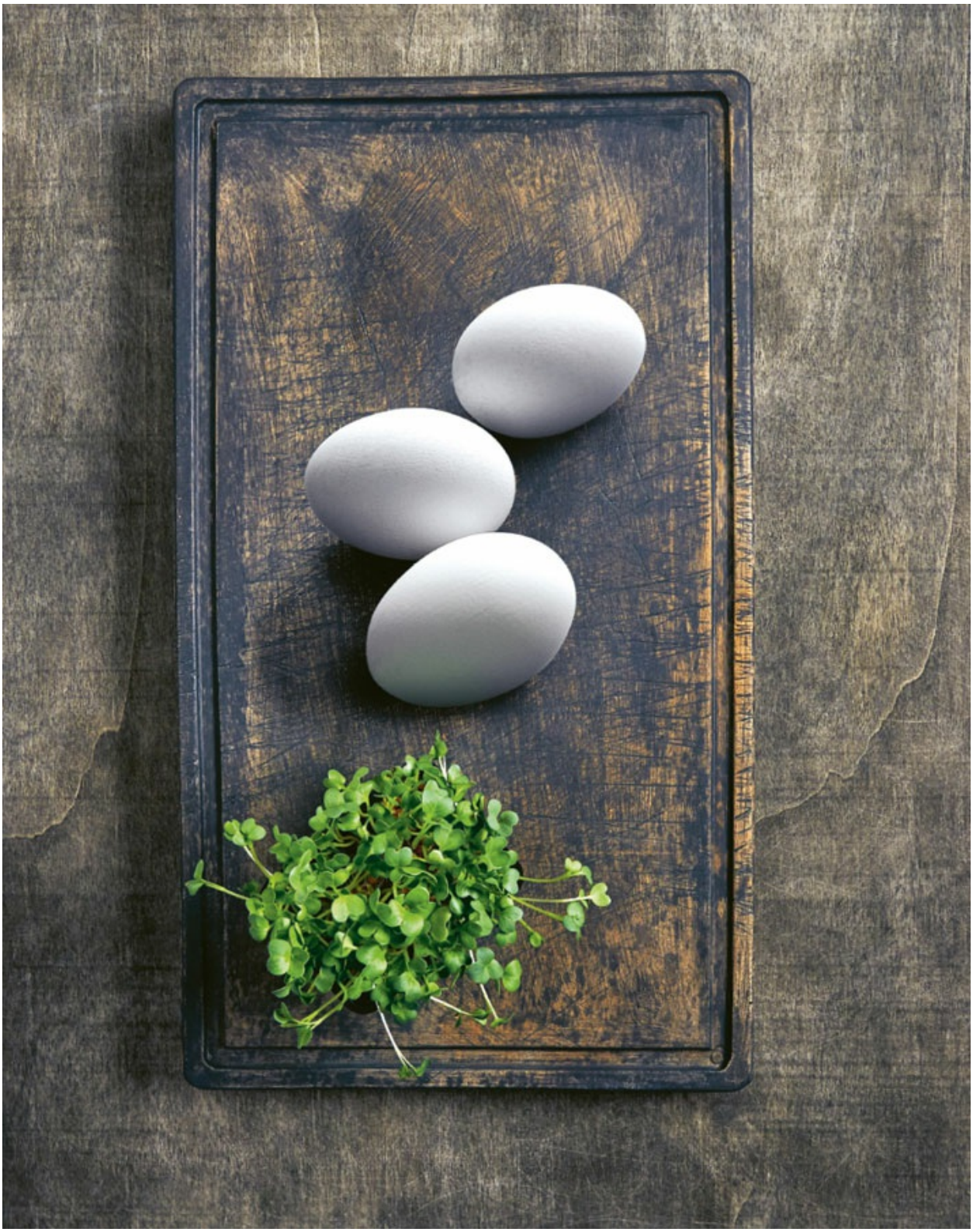
—

Eier mit der Spitze nach unten lagern, so wird kein Druck auf die Luftkammer ausgeübt und das Eigelb bleibt am Platz.



WISSEN FÜR SCHLAUE EIERKÖPFE

Hilfe, das Eigelb meines harten Eies hat einen grünen Rand? Keine Sorge, ist nicht schlecht, nur etwas unschön. Hier ging eine chemische Reaktion vonstatten, bei der das Eisen im Eigelb mit den Schwefelverbindungen im Eiweiß reagierte. In Zukunft die Eier etwas schonender kochen (unter 90 °C und nicht zu lange) und danach kalt abschrecken – Problem gelöst!



Das „Mechelner Huhn“ oder auch „Kuckucksperber“ ist eine alte Haushuhnrasse aus der Gegend um die flämische Stadt Mechelen. Die Hühner stellten lange bis zur Zucht von Masthybriden die ideale Form eines Fleischhuhns dar.

DAS
Huhn

Das Huhn als Lebensmittel gehört neben Ente, Gans und Pute zum Geflügel und ist dabei das am häufigsten verwendete. Der Großteil des Fleisches am Markt stammt von Mastbetrieben, wobei sowohl konventionelle als auch Bio-Betriebe vorwiegend mit Hybridrassen, die schnell viel Fleisch anlegen, arbeiten. Das weltweit beliebte

Nahrungsmittel wird in unzähligen Speisen verwendet. Das heißt in Zahlen: Im Jahr 2017 betrug der gesamte Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügelfleisch durchschnittlich rund 20,9 kg, wovon etwa 12,4 kg für den menschlichen Verzehr bestimmt waren. Der Verbrauch steigt von Jahr zu Jahr, während der Konsum von Rind- und Schweinefleisch stetig zurückgeht. Weltweit gesehen, hat sich der Konsum in den letzten Jahrzehnten vervierfacht.