

Das ist unser Geflügel! – Enjoy, it's from Europe!

Kochen mit Geflügel: Hähnchen, Pute & Co. nicht abwaschen!

Brüssel/Berlin, 5. November 2020 – Viele Verbraucher waschen ihr Geflügelfleisch vor dem Kochen oder Braten. Doch davon raten Lebensmittelexperten* ab: Das Durchgaren des Geflügelfleisches sowie die richtige Küchenhygiene sind die besten Garanten für unbeschwerten Genuss.

Sichere und gesunde Lebensmittel sind die Grundlage unserer Ernährung. Das gilt auch für Geflügel. Die Europäische Union schreibt daher hohe Hygienestandards auf allen Stufen der Erzeugung und Verarbeitung vor. Sie garantieren, dass nur unbehandeltes und hochwertiges Geflügelfleisch in unsere Küchen gelangt.

Bei der Zubereitung sorgt eine optimale Küchenhygiene dafür, dass natürliche Keime – die auf allen Naturprodukten vorkommen können – nicht auf andere Lebensmittel übertragen werden, die später roh verzehrt werden. Konkret bedeutet das: Vor und nach dem Kontakt mit dem Fleisch gründlich Hände waschen, separate Schneidebretter und Messer für rohes Geflügelfleisch verwenden und diese unter heißem Wasser und mit Spülmittel reinigen.

Das Abwaschen des rohen Geflügels ist nach Ansicht von Experten übrigens kontraproduktiv, denn es vernichtet die Keime nicht. Wichtig ist stattdessen, Geflügelfleisch immer durchzugaren. Geflügel ist dann „well done“, wenn beim Einstechen in die dickste Stelle farblosers Fleischsaft austritt oder die Kerntemperatur für mindestens zwei Minuten bei 70 °C lag.

Und es gibt viele Zubereitungsarten, um Geflügelfleisch abwechslungsreich und lecker durchzugaren: ob Dünsten, Grillen, Schmoren oder – wie bei unserem Rezept Putenknusperspieße mit Gemüse-Orangen-Salat – durch Braten.

*Bundesinstitut für Risikobewertung: <https://www.bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zum-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-im-privathaushalt.pdf>

Puten-Knusperspieße mit Gemüse-Orangen-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Putenbrust
- 1 Salatgurke
- 2 Möhren
- 2 Orangen
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Apfelessig
- Salz & Pfeffer
- 7 EL Öl
- Saft von 1 Zitrone
- 200 g Erdnusskerne
- 2 Eier
- 3 EL Vollkornmehl
- lange Holzspieße



Bildquelle: @eu-poultry.eu

Zubereitung:

1. Gurke putzen und waschen. Möhren schälen. Gemüse mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. Orangen filetieren, den dabei austretenden Saft auffangen. Orangensaft, Honig, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. 4 EL Öl unterrühren. Gemüsespaghetti, Orangenfilets und Vinaigrette vermengen.
2. Putenbrust in Würfel schneiden und auf Holzspieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft beträufeln. Nüsse hacken. Eier verquirlen. Putenspieße zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den gehackten Nüssen wenden.
3. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenspieße darin unter Wenden ca. 6 Minuten braten. Mit dem Gemüse-Orangensalat in Schalen anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Portion 360 kcal/1510 kJ – E 49 g, F 12 g, KH 14 g

Über die Kampagne „Das ist unser Geflügel – Enjoy it's from Europe!“

„Das ist unser Geflügel! Höchste Qualität aus unserer Region mit europäischer Garantie“ – unter diesem Motto steht die neue Kampagne für Geflügelfleisch aus der EU. Die Kommunikationskampagne, kofinanziert durch die Europäische Union, hat das Ziel, Verbraucher und Fachleute über die hohen Standards der EU-Geflügelfleischerzeugung zu informieren. Dabei konzentriert sie sich darauf, über die einheitlich hohen EU-Standards aufzuklären, die ein hohes Maß an Tierschutz, Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Zusammen mit dem europäischen Dachverband der Geflügelwirtschaft AVEC (European Association of Poultry Processors and Poultry Trade) haben die Geflügelwirtschaftsverbände aus Deutschland und vier weiteren EU-Ländern diese gemeinsame Kampagne ins Leben gerufen. Auf nationaler Ebene vertreten die Partnerverbände die Interessen der Erzeuger und Vermarkter. Weitere Informationen finden Sie auf der Kampagnen-Webseite eu-poultry.eu sowie auf den Social Media Kanälen [@we_love_gefluegel](https://www.instagram.com/we_love_gefluegel) (Instagram), [@Geflügelrepublik-Deutschland](https://www.facebook.com/Geflügelrepublik-Deutschland) (Facebook) und [@we_love_gefluegel](https://www.pinterest.com/we_love_gefluegel) (Pinterest).

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland
Maren Henke
Telefon: +49 (0)211 49808-43
E-Mail: maren.henke@sopexa.com

Kontakt deutsche Geflügelwirtschaft:

Bundesverband der Geflügelschlachtereien (BVG)
Florian Anthes
Telefon: +49 (0)30 288831-35
E-Mail: f.anthes@zdg-online.de

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.