

# GEFLÜGEL

GUT GRILLEN



Geschmack & Technologie

# GEFLÜGEL

## GUT GRILLEN

### ★ SO KLAPPT ES ★

---

Es gibt beim Geflügel einige wichtige Punkte zu beachten, um einen unbeschwerten Genuss zu garantieren. Die folgenden Checklisten zeigen, worauf besonders geachtet werden sollte:

#### VORBEREITUNG

Immer für eine durchgängige Kühlkette sorgen! Geflügel nach dem Einkauf sofort in den Kühlschrank legen oder einfrieren. Besonders im Sommer sind Kühltaschen für den Transport optimal.

Geflügelfleisch vor der Zubereitung immer unter fließendem lauwarmen Wasser gründlich abspülen und anschließend mit Küchenkrepp abtupfen.

Zum Schneiden oder Würzen Kunststoff- oder Glasbretter verwenden, da diese sich besser reinigen lassen als Holzbretter.

Rohes Geflügel sollte nicht mit anderen Lebensmitteln, die roh verzehrt werden, in Kontakt kommen.

Schneidebretter und Messer nach dem Kontakt mit Geflügelfleisch immer gründlich reinigen bevor andere Lebensmittel damit in Berührung kommen. Optimal: Geflügel immer zuletzt schneiden!

Geflügelfleisch immer komplett durchgaren, denn so werden Bakterien unschädlich gemacht.

#### AUFTAUEN UND EINFRIEREN

Gefrorenes Geflügel am besten langsam im Kühlschrank auftauen. Wenn es einmal schnell gehen muss, die niedrigste Temperaturstufe der Mikrowelle verwenden.

Geflügelfleisch nicht in der Verpackung auftauen lassen, sonst liegt es in der Auftauflüssigkeit. Optimal ist die Lagerung in einem Sieb über einer Schüssel damit die Auftauflüssigkeit ablaufen kann. Die Auftauflüssigkeit immer wegschütten und Schüssel, Sieb und Hände sorgfältig reinigen!

Geflügel am besten in kleinen Mengen einfrieren. Bei großen Mengen dauert das komplette Einfrieren zu lange. Dadurch entstehen sehr große Eiskristalle, die beim Auftauen zu einem starken Fleischsaftverlust führen.

# AUSNEHMEN

Am Beispiel des Huhns lässt sich etappenweise erklären, wie man beim Ausnehmen vorgehen sollte. Als Hilfsmittel dient ein großes scharfes Küchenmesser.

Das gerupfte Tier zuerst auf den Rücken legen und die Sehnen und Bänder der Fersen durchtrennen. Diese sind vorn gut erkennbar. An den Seiten schräg nach oben schneiden und ggf. die Läufe vorsichtig nach hinten biegen, um die Achillessehnen zu durchtrennen.

Nun den Kropf abtrennen. Dazu presst man ein Stück der dünnen Haut am Hals des Tieres zwischen zwei Finger und reibt diese leicht, damit sie sich etwas löst (nicht den Hals direkt abtrennen). Ein kleiner Schnitt in diese Haut ermöglicht es, sie nach rechts und links aufzureißen und den Kropf freizulegen. Mit den Fingern nun unter den Kropf fahren und gleichzeitig die oberen Partien von Speise- und Luftröhre umgreifen und alle abgetrennten Teile entfernen.

Anschließend mit einer Hand das Huhn fixieren und mit der anderen Speise- und Luftröhre in Drehbewegungen komplett herausziehen.

Nun mit dem Finger das Brustbein ertasten und einen Zentimeter darunter den Bauch aufschneiden. Dabei mit einem Loch beginnen, um auf keinen Fall den Darm oder andere Innereien zu verletzen.

Mit zwei Fingern in das Loch fahren und so das Messer vorsichtig entlang der Bauchdecke zu den Seiten führen und aufschneiden. Dann mit einer Hand durch die Öffnung in den Rumpf greifen und versuchen, den Magen, der sich eher fest anfühlt, zu erspüren. Er und die direkt anliegende Leber werden herausgelöst und entnommen.

Der Darm wird zum Enddarm am Rücken entlang, bis hin zur Kloake gelöst. Mit dem Messer setzt man nun einen Stich zwischen Kloake und Schwanz und trennt die Kloake zu Dreivierteln heraus. Folgend wird der Enddarm durch die Öffnung ein Stück nach außen gezogen und das letzte Viertel abgetrennt.

Besondere Vorsicht ist bei der Galle geboten. Sie wird erst vorsichtig von der Leber gelöst, indem von innen nach außen die Gefäße durchtrennt werden. Hierbei sollte lieber die Leber verletzt werden als die Galle. Wird diese innerhalb des Huhns beschädigt, kann dadurch der gesamte Körper ungenießbar werden. Die Magenpfote und das Gegenstück werden keilförmig ausgeschnitten.

Sind alle Innereien entfernt, werden das Huhn, bei Weiterverwendung auch die entnommenen Organe, gründlich ab- und ausgewaschen. Den Magenmuskel hierbei separiert an einer dünnen Stelle auftrennen und mit klarem Wasser auswaschen.

---

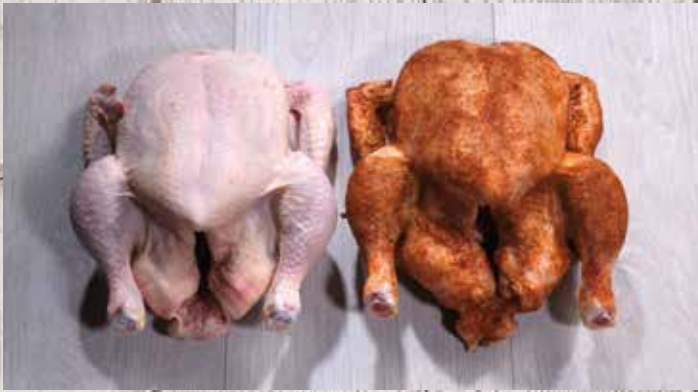
## TIPPS UND WISSENSWERTES

Enten und Gänse sind Wassergeflügel und sind generell fetter als Hühner oder Puten. Außerdem fetten sie das Gefieder mit Hilfe ihrer Bürzeldrüsen regelmäßig ein. Das lose Fett aus der inneren Bauchöffnung und die Bürzeldrüsen sollten unbedingt entfernt werden, da sonst ein traniger Geschmack entsteht. Außerdem sollte das Geflügel beim Braten an den Schenkeln und unterhalb des Brustbereichs angestochen werden, damit auch dort das Fett ablaufen kann.

Auch bildet Wassergeflügel mehr Federn aus. Einige der Federkiele können noch in der Haut stecken. Am besten löst man sie, wenn das Geflügel eine halbe Stunde angebraten wurde: den Bräter aus dem Ofen nehmen und mit einer Pinzette o. ä. die restlichen Federkiele entfernen.

Den ausgenommenen Körper verschließt man vor dem Befüllen am besten mit einem Apfel o.ä.; so kann nichts auslaufen.

## ★ GEFLÜGEL GANZ ★



### POULARDE

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Brathähnchen-Gewürzsatz, Art.-Nr. 054000



### MAISHÄHNCHEN

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Grillhähnchen, Art.-Nr. 555350



### STUBENKÜKEN

Mit einer Füllung aus Wildreis und Kürbis

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Grill-Roll-Spießbraten Gewürzsatz free, Art.-Nr. 580500



### ENTE

Mit einer Füllung aus Birnen und Preiselbeeren

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Spare Ribs Gewürzzubereitung free, Art.-Nr. 502700



### GANS

Mit einer Füllung aus Äpfeln, Orangen und Rosinen

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Mirakel-Würzung Montana free, Art.-Nr. 580200

## ★ GEFLÜGEL GANZ ★



### FASAN

Mit einer Füllung aus Maronen und Äpfeln

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Steakhouse Pfeffer-Mix RIO, Art.-Nr. 869401



### PERLUHNU

Mit einer Füllung aus Schalotten und Bratapfel-Fruchtmix

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Gourmet-Marinade Ontario, Art.-Nr. 544850  
Bratapfel-Fruchtmix, Art.-Nr. 984900



### WACHTEL IM SCHLAFROCK

Mit Bacon umwickelt

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Zitronen-Orangen-Pfeffer, Art.-Nr. 1183200



### MILLION \$ ROADKILL CHICKEN

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Bosphorus free, Art.-Nr. 818750



### HINWEIS

In jedem Fall müssen für das Bierdosenhähnchen spezielle Hähnchenhalter verwendet werden. Andere Konserven- oder Getränkedosen enthalten Farben, die beim Erhitzen gesundheitsgefährdende Stoffe freisetzen können.

### BIERDOSENHÄHNCHEN

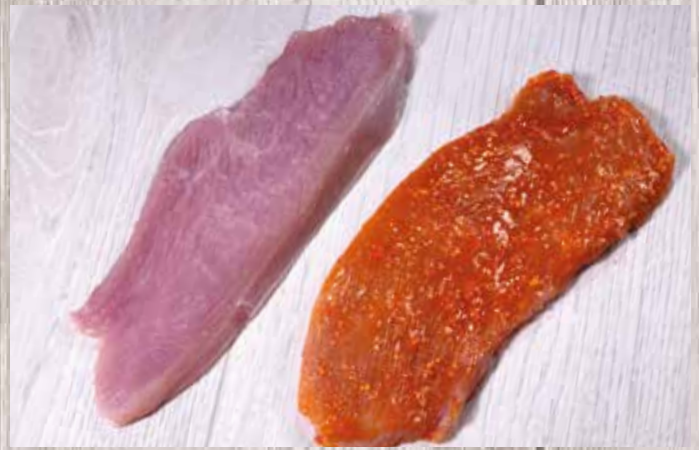
Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Würz-Topping Schwarzbier, Art.-Nr. 1072800

## ★ TEILSTÜCKE UND STEAKS ★



### STRAUSSENSTEAKS

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness BBQ, Art.-Nr. 587950



### PUTENSTEAKS A LA ORANGE

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness à l'Orange, Art.-Nr. 552950



### PUTENOBERKEULENSTEAKS

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Black Garlic, Art.-Nr. 1642800



### PUTENHOLZFÄLLER

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Mirakel Mama African Rub, Art.-Nr. 1453700



### HÄHNCHENBRUST

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Mango-Chili, Art.-Nr. 588450



### GRILLSCHENKEL GAUCHO

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Gauchos Grillgewürz, Art.-Nr. 881900

## ★ TEILSTÜCKE UND STEAKS ★



### HÄHNCHENOBERKEULE

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Würzung Kräuter-Leinsaat, Art.-Nr. 1703100



### POLLO FINO

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Marinade Sanddorn-Quinoa, Art.-Nr. 1703000



### DRUMSTICKS HÄHNCHENUNTERKEULE

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Japan Style, Art.-Nr. 1693700



### BUFFALO WINGS

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Tomate, Art.-Nr. 1024900



### ENTENBRUST

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Country, Art.-Nr. 573550



### ENTENKEULE

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Zitronen-Orangen-Pfeffer, Art.-Nr. 1183200

## ★ PANIERTES UND GEFÜLLTES ★



### HÄHNCHEN-MINUTENSCHNITZEL

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Gewürzpanade Curry Fix & Fertig, Art.-Nr. 519400



### PUTENSCHNITZEL

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Tacopanade, Art.-Nr. 521300  
Nasspanade, Art.-Nr. 506802



### PUTEN CORDON BLEU

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Gewürzpanade Fix & Fertig, Art.-Nr. 501800



### PUTENBRUST-TASCHE

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Piri Piri, Art.-Nr. 478850  
Schlemmerfüllung Chili, Art.-Nr. 478401



### PUTEN-GRILL-RÖLLCHEN

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Las Vegas free, Art.-Nr. 538050  
Schlemmerfüllung Paprika, Art.-Nr. 172401

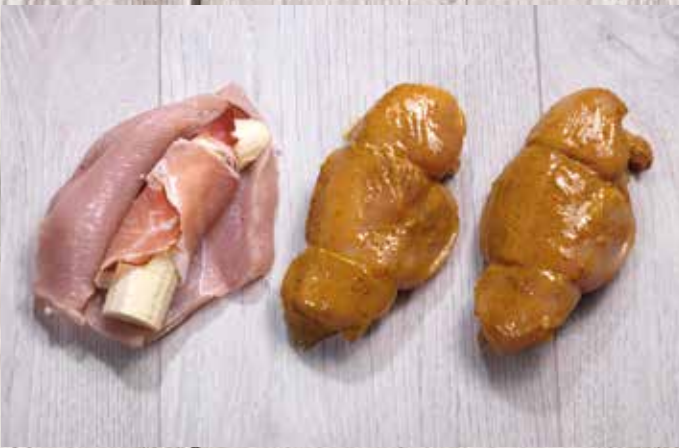


### INVOLTINI DI POLLO TOMATE-FETA

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Bosphorus free, Art.-Nr. 818750



## ★ PANIERTES UND GEFÜLLTES ★



### INVOLTINI DI POLLO BANANE-SCHINKEN

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Curry gelb, Art.-Nr. 1454300



### INVOLTINI DI POLLO SPARGEL-KRÄUTER

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Grillbutter, Art.-Nr. 555150  
Schlemmerfüllung Kräuter, Art.-Nr. 197201



### POLLO FINO JÄGER ART

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Texas Classic free, Art.-Nr. 299850  
Schlemmerfüllung Pilz, Art.-Nr. 172301



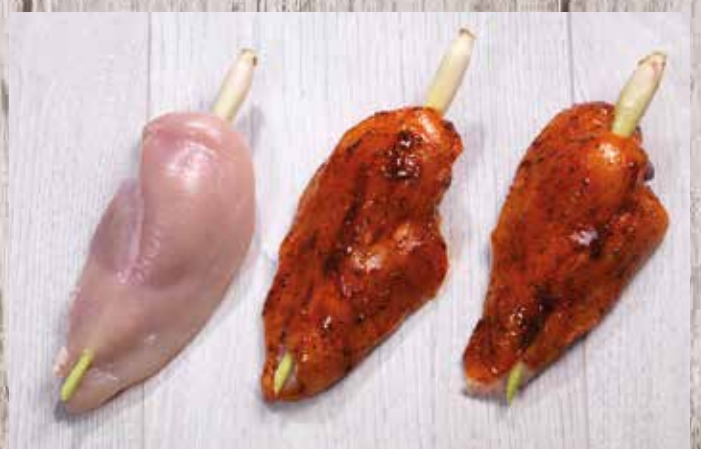
### POLLO FINO BACKOBST

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Arizona free, Art.-Nr. 299950



### TAUBENBRUST IM WIRSINGMANTEL

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Würz-Topping Cariba, Art.-Nr. 585650



### HÄHNCHENBRUST AUF ZITRONENGRAS

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Marseille, Art.-Nr. 1162250

## ★ PANIERTES UND GEFÜLLTES ★



### WACHTELBRUST AUF ROSMARINZWEIG

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Rosmarin free, Art.-Nr. 558350



### ENTENBRUST GEFÜLLT

Gefüllt mit Birnen und Preiselbeeren  
Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Curry-Kräuter Quinoa-Gewürzmischung, Art.-Nr. 1494600



### TRUTHAHNSCHUH

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Kräuterbutter free, Art.-Nr. 835550  
Schlemmerfüllung Zwiebel, Art.-Nr. 274501



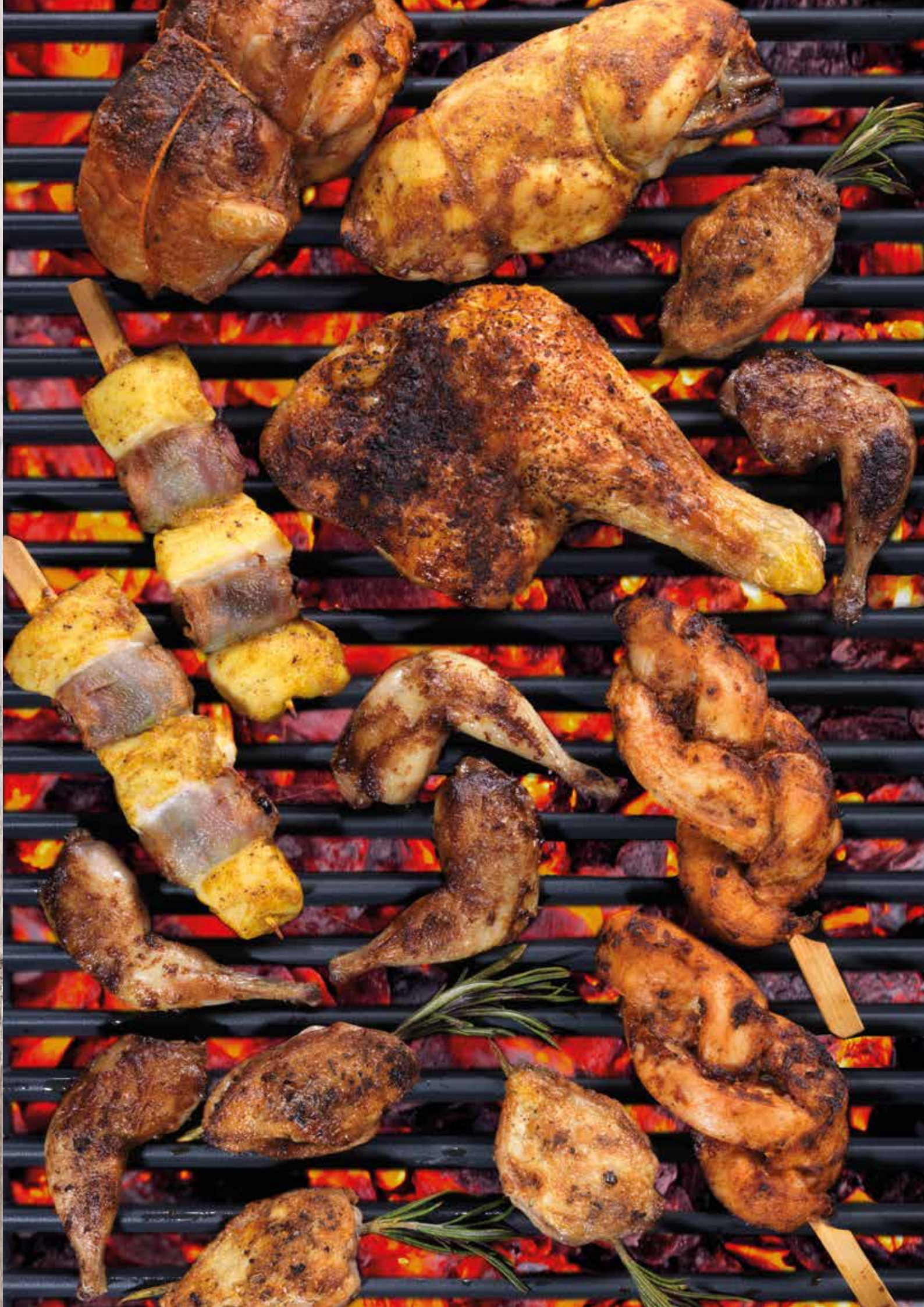
### PUTENOBERKEULE GEFÜLLT

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Bombay, Art.-Nr. 522950  
Bratapfel-Fruchtmix, Art.-Nr. 984900



### PUTENBRUST-SPIESSBRATEN

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Las Vegas free, Art.-Nr. 538050



## ★ GESPIESSTES ★



### HÄHNCHENINNENFILETSPIESS

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Chakalaka, Art.-Nr. 187750



### CHICKEN WINGS-SPIESS

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Gourmet-Marinade Ontario, Art.-Nr. 544850



### HÄHNCHENBRUSTZOPF

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Country free, Art.-Nr. 573550



### HÄHNCHENSPIESS PFLAUME-BACON

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Curry gelb, Art.-Nr. 1454300



### SATE-SPIESS VON HÄHNCHENBRUST

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Black Garlic, Art.-Nr. 1642800



### HÄHNCHENKEBAB

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Bosphorus free, Art.-Nr. 818750

## ★ GESPIESSTES ★



### FALSCHER GARNELN MIT BACON

Aus dem Hähncheninnenfilet  
Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Alabama free, Art.-Nr. 482050



### HÄHNCHENSPIESS YAKITORI

Mit Frühlingszwiebeln und Sesam  
Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Japan Style, Art.-Nr. 1693700



### COQ AU VIN SPIESS HÄHNCHENKEULE

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Zwiebel-Rotwein, Art.-Nr. 847950



### PUTENOBERVERKEULE-GYROS-SPIESS

Mit roten Zwiebeln  
Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Gyros rot mit Zwiebeln, Art.-Nr. 557150



### PUTENSPIESS PATTY PAN

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Mini-Kürbis Patty Pan, Art.-Nr. 1225800  
Lafiness Thai Kokos, Art.-Nr. 1045750



### STRAUSSENSPIESS PEPPADEW

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Peppadew, Art.-Nr. 756300  
Lafiness Piri Piri free, Art.-Nr. 478850

## ★ PFANNEN ★



### GEFLÜGELPFANNE ASIATISCH

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Maritop Asia Style, Art.-Nr. 517250



### GEFLÜGELPFANNE PAPRIKA-RAHM

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Maritop Paprika-Rahm-Style, Art.-Nr. 1040950



### PUTEN-PFEFFER-TOPF

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Maritop Pfeffer Style, Art.-Nr. 832650



### HÄHNCHEN-DÖNER-TOPF

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Maritop Döner Kebab Style, Art.-Nr. 1307200



### HÄHNCHEN-DIJONSENF-TOPF

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Dijon, Art.-Nr. 1162350



### THAI-KOKOS-GEMÜSE-HÄHNCHEN-TOPF

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Lafiness Thai-Kokos, Art.-Nr. 1045750

## ★ SALATE UND SONSTIGES ★



### CHICKEN-COCKTAIL FLORIDA

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Basis-Creme Florida, Art.-Nr. 828350



### GEFLÜGELSALAT TOPICO

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Basis-Creme Topico, Art.-Nr. 968150



### HÄHNCHENSALAT PIRI PIRI

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Piri-Piri Dip, Art.-Nr. 1000950



### SUSHI BURRITO

Wraps mit Würzsauce Flammkuchen und Hähnchenbrustfilet

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Feine Basis-Würzsauce für Flammkuchen,  
Art.-Nr. 1515400



### CHICKEN-CHEESE MUFFIN

Mit Kasslerhähnchen, Paprika und Spargel

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:  
Italia Gewürzsatz, Art.-Nr. 800200  
Käsegranulat Italia, Art.-Nr. 702600

★ SPEZIALITÄT ★

## GEFLÜGELBRATWURST

Auf Abbildung verwendete AVO-Würzung:

Liq-Würz AVO Pflanzencreme für Geflügelbratwurst, Art.-Nr. 1516800



Art.-Nr. 980734



Geschmack & Technologie

AVO-Werke August Beisse GmbH • Industriestraße 7 • 49191 Belm  
Telefon 05406 5080 • Fax 05406 4126 • info@avo.de • www.avo.de