

Wie fett ist unser Hackfleisch? -2-

Schweine- und Rinderhackfleisch sind in Deutschland am weitesten verbreitet, oft halb und halb gemischt. Schweinehackfleisch darf maximal 35 % Fett und Rinderhackfleisch maximal 20 % Fett enthalten. Daraus gemischtes Hack darf maximal 30 % Fett enthalten.

Mett (Thüringer Gehacktes, Hackepeter) ist ein gewürztes Hackfleisch vom Schwein. Die diversen Bezeichnungen können regional unterschiedliche Bedeutungen haben. Der maximal zulässige Fettgehalt beträgt 35 %.

Schabefleisch oder Beefsteakhack wird aus sehnenfreiem und fettarmem Muskelfleisch vom Rind) hergestellt und ist feiner zerkleinert als einfaches Hackfleisch. Es wird vor allem roh angemacht als Tatar gegessen. Der zulässige Fettgehalt beträgt maximal 6 %.

Entnehmen Sie aus den Sortierungstabellen die entsprechenden Angaben.

Überprüfen Sie folgende Hackfleischerzeugnisse auf Ihren Fettgehalt:

1. Gemischtes Hack wird aus folgenden Zutaten hergestellt

3,000 kg S II
2,000 kg S IV
3,000 kg R II
2,000 kg R V

2. Hacksteak wird aus folgenden Zutaten hergestellt:

2% Salz und Gewürze
10% Brötchen
3% Wasser zum Einweichen
25% R II
20 % R III
40% S IV

3. Schweinemett wird aus folgenden Zutaten hergestellt:

200 g Kochsalz
400 g Kräuter und Gewürze
200 g Zwiebeln
6,000 kg S II
4,000 kg S IV

4. Tartar wird aus folgenden Zutaten hergestellt:

400 g R I
600 g RII