



- » [Link zum Originalbild](#)
- » Copyright: News-Reporter.NET
- » Image-No.: 2009460081_0001

Hackfleisch-Lauch-Suppe: heiße Köstlichkeit für kalte Tage. Foto: Nestlé/News-Reporter.NET

Hackfleisch-Hits für die ganze Familie

Fein oder deftig, würzig oder mild – kaum etwas lässt sich so vielseitig zubereiten wie Hackfleisch. Dabei ist die beliebte Fleischspezialität nicht nur schmackhaft, sondern auch besonders preiswert und somit ideal geeignet, um seine Lieben mit abwechslungsreichen, kostengünstigen Gerichten zu begeistern. Ob Hackbraten, Frikadellen, Königsberger Klopse oder Kohlrouladen – Hackgerichte haben Tradition und sind ein Dauerbrenner bei Groß und Klein.

Schweine- und Rinderhackfleisch sind in Deutschland die beliebtesten Sorten. Besonders unkompliziert in der Zubereitung und vielseitig ist eine Mischung aus beiden. Schweinehackfleisch darf maximal 35 % Fett enthalten. Es ist besonders saftig, preiswert und macht Gerichte schön locker. Wegen seines recht milden Geschmacks wird es gern in Kombination mit pikanten Zutaten verwendet. Rinderhackfleisch dagegen darf maximal 20 % Fett enthalten. Es hat einen besonders kräftigen und würzigen Geschmack. Rinderhack kann im Gegensatz zu Schweinehack auch roh gegessen werden, da es deutlich weniger mit Keimen belastet ist. Gemischtes Hackfleisch aus Schwein und Rind enthält ca. 30 % Fett und ist die beliebteste Sorte, da es sich für alle Hackgerichte eignet. Wegen der großen Oberfläche des durch den Fleischwolf gedrehten Fleisches ist Hackfleisch schnell verderblich. Deswegen muss es am Tag der Herstellung verkauft und am besten auch nach dem Kauf direkt verarbeitet werden.

Mit Hackfleisch können zahlreiche ebenso vielseitige wie leckere Gerichte zubereitet werden – wie zum Beispiel eine köstlichen Hackfleisch-Lauch-Suppe. Mit frischem Gemüse und cremigem Schmelzkäse zubereitet, ist dieser warme Eintopf in nur 30 Minuten servierfertig. Eine besonders raffinierte Hack-Variante dagegen ist Hackfleischpizza. Ein flacher Teig aus gemischtem Hack bildet die Grundlage für Tomate, Paprika und Käse – frisches Ciabatta und ein knackiger Salat dazu – bon appetito!

Weitere Tipps & Tricks sowie jede Menge kreative Rezeptideen finden sich unter www.maggi.de im Internet. (News-Reporter.NET/SV)