

Einfrieren, aber richtig!

Wild eignet sich gut zum Einfrieren. Das Fleisch darf vor dem Einfrieren nicht gewaschen und nicht mariniert werden. Wenn Wild zu lange eingefroren bleibt, wird es trocken und strohig. Fleischstücke sollten, wenn sie eingefroren werden, mit Inhaltsangabe, Gewicht und Datum versehen werden. Sie müssen verpackt und beschriftet sofort bei – 18 Grad eingefroren werden. Die Lagerdauer ist unterschiedlich.

Lagerdauer und Auftauzeiten

Wild	Lagerzeit	Auftauzeit im Kühlschrank
Hasen- und Wildkaninchenkeule ungespickt	bis zu 6 Monate	20 – 25 Stunden
Hasen- und Wildkaninchenkeule gespickt	4 Monate	
Hasen- und Wildkaninchenrücken ungespickt	bis zu 6 Monate	20 – 22 Stunden
Hasen- und Wildkaninchenrücken gespickt	4 Monate	
Rehkeule ungespickt	6 Monate	30 – 35 Stunden
Rehkeule gespickt	4 – 5 Monate	
Rehrücken ungespickt	6 Monate	25 – 30 Stunden
Rehrücken gespickt	4 – 5 Monate	
Wildgeflügel		
Wildente	bis zu 6 Monate	20 – 25 Stunden
Kleines Wildgeflügel	3 – 4 Monate	20 – 22 Stunden

Die angegebenen Zeiten gelten für eine Lagerung bei - 18° C, und zwar in der Tiefkühltruhe, im Gefrierschrank oder im Tiefkühlfach eines Kühlschranks mit drei bis vier Sternen.