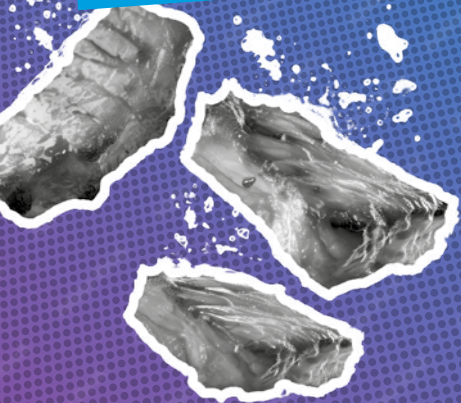


Xperience

Handwerk @home

erleben, bauen, selber machen

Fleischer*in



*In wenigen
Schritten zum
Grill-Meister*



Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main

Als Fleischerin oder Fleischer bist du Expert/-in für Wurst- und Fleischwaren: Qualität, Zerlegung, Zubereitung, Präsentation und Verkauf – mit deinem Fachwissen wählst du hochwertige Produkte aus und verarbeitest diese zu traditionellen und innovativen Spezialitäten.

Du informierst und berätst deine Kundschaft bei Fragen zu Herkunft, Inhaltsstoffen, Zubereitung oder Weiterverarbeitung.

Voraussetzungen:

- ⇒ Sorgfalt und handwerkliches Geschick
- ⇒ Spaß an der Kundenbetreuung
- ⇒ Einhalten von Hygienevorschriften
- ⇒ Du hast einen Hauptschulabschluss (Berufsreife) oder Realschulabschluss (Mittlere Reife) oder Abitur oder Fachabitur

Deine Aufgaben:

- ⇒ Zerlegen und Vorbereiten von Schlachttieren
- ⇒ Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten, z.B. durch Räuchern oder Pökeln
- ⇒ Verkauf der Produkte und passgenaue Beratung der Kunden

Fleischer*in



In wenigen Schritten zum Grillprofi! Unser Fleischermeister Jannis Kullmann zeigt dir wie's geht. In unserem Youtube-Video bekommst du weitere wertvolle Tipps. Scan den Code:



Mein Name ist Jannis und ich bin Fleischermeister bei der Handwerkskammer. Hier bringe ich Auszubildenden bei, wie das Fleischer-Handwerk funktioniert. Ich helfe ihnen ihre Ausbildung erfolgreich abzuschließen!



Unsere Gewürzmischung eignet sich perfekt zum Grillen oder alternativ auch zum Braten. Wichtig ist, dass das Gewürz gleichmäßig aufgetragen wird. Du solltest es auch nicht zu früh auf das Fleisch machen. Sonst wird die Feuchtigkeit entzogen und das Fleisch später trocken.



Am besten gibst du das Gewürz in eine Schale und verteilst es dann gleichmäßig auf dem Fleisch. Wir nehmen ein schönes Strohschwein Kotelett auf der Region – Hühnchen oder Rind gehen aber auch. Sonst benötigen wir eine weiteren Zutaten.



Dreh das Fleisch auf die andere Seite und verteile auch hier gleichmäßig das Gewürz. Lass es dann eine halbe Stunde ruhen. Insidertipp: Kein zusätzliches Öl verwenden. Es würde auf dem Grill nur verbrennen!



Als nächstes musst du den Grill auf ca. 200 Grad vorheizen. Pass hierbei auf und lass dir von einem Erwachsenen helfen. Unser Grillfleisch wird gleich zweimal zu je 1 Minute von beiden Seiten gegrillt. Damit wollen wir ein schönes Caro-Muster erreichen.



Wichtig beim Grillen: Unser Fleisch braucht Zeit und Ruhe. Es muss sich alleine vom Rost lösen. Nicht daran reißen und ständig wenden, sondern Zeit und Ruhe geben.



Nach ca. 1 Minute wird das Fleisch zum ersten Mal umgedreht. Wichtig dabei ist, dass das Fleisch nicht wieder auf die gleiche Stelle gelegt wird. Der Grillrost ist hier kälter. Wir legen das Stück Fleisch an eine andere Stelle. Damit wird das Caro-Muster schöner.



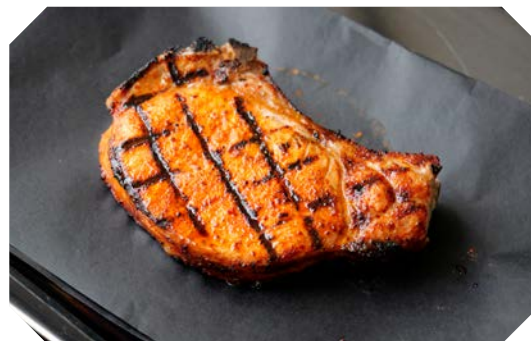
Nach einer weiteren Minute drehen wir das Kotelett zum zweiten Mal. Dabei achten wir darauf, dass wir das Fleisch um ca. 90 Grad drehen. Sodass ein schönes Caro-Muster entsteht.



Jetzt drehen wir das Fleisch zum letzten Mal. Auch hier gilt wieder ca. 1 Minute. Wieder darauf achten, dass wir es in ca. 90 Grad drehen, um ein schönes Caro-Muster zu erhalten. Danach bei niedrigerer Temperatur, je nach Stärke des Koteletts nochmals 3–4 Minute auf dem Grill ruhen lassen.



Das Fleisch ist jetzt fertig gebraten und hat von beiden Seiten ein deutliches Caro-Muster. Damit es perfekt ist, lassen wir es nochmal ein paar Minuten neben dem Grill ruhen und können es dann essen.



Und hier siehst du nochmal unser fertiges Steak!



Das Gewürz könnt ihr an verschiedenen anderen Fleischprodukten ausprobieren. Ich wünsche dir viel Spaß und gutes Gelingen!



Handwerkskammer
Frankfurt-Rhein-Main

In wenigen
Schritten zum
Grill-Meister

Fleischer*in

erleben, bauen, selber machen

Xperience
Handwerk
@jannic

Als Fleischerin oder Fleischer bist du Expert/-in für Wurst- und Fleischwaren: Qualität, Zerlegung, Zubereitung, Präsentation und Verkauf – mit deinem Fachwissen wählst du hochwertige Produkte aus und verarbeitest diese zu traditionellen und innovativen Spezialitäten.

Du informierst und berätst deine Kundschaft bei Fragen zu Herkunft, Inhaltsstoffen, Zubereitung oder Weiterverarbeitung.

Voraussetzungen:

- ➔ Sorgfalt und handwerkliches Geschick
- ➔ Spaß an der Kundenbetreuung
- ➔ Einhalten von Hygienevorschriften
- ➔ Du hast einen Hauptschulabschluss (Berufsreife) oder Realschulabschluss (Mittlere Reife) oder Abitur oder Fachabitur

Deine Aufgaben:

- ➔ Zerlegen und Vorbereiten von Schlachtieren
- ➔ Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten, z.B. durch Räuchern oder Pökeln
- ➔ Verkauf der Produkte und passgenaue Beratung der Kunden