

# Wie klopft man Fleisch richtig flach?

Was Du brauchst:

- Ein stabiler Tisch
- Ein großes Küchenbrett oder Schneidebrett
- Frischhaltefolie (optional)
- Einen Fleischplattierer
- Einen Teller für das fertig plattierte Fleisch.
- Gefühl beim Plattieren.

## **Schritt 1:**

Lege alle benötigten Utensilien auf den Küchentisch zurecht und mache es Dir gemütlich.

## **Schritt 2:**

Packe das Fleisch vom Supermarkt oder Metzger auf das Schneidebrett und (optional) wickle das Fleisch in einer Folie ein.

Die Frischhaltefolie hat zweierlei Sinn: Erstens schützt Du das Fleisch vor Beschädigungen beim Klopfen / Plattieren. Zweitens bleibt Dein Arbeitsplatz sauberer. Beim Plattieren bzw. leichtem Klopfen des Fleisches kann Wasser austreten; bzw. spritzen.

## **Schritt 3:**

Benutze einen Fleischplattierer und gehe dabei methodisch vor. Das bedeutet nicht einfach sinnlos auf das Fleisch drauf hauen. Sondern arbeite Dich beginnend von einer Richtung in die andere durch.

Also von links nach rechts oder von oben nach unten. Du kannst Deine Arbeitsweise auch diagonal ausrichten. Hauptsache Du plattierst das Fleisch an jeder Stelle. Das ist wichtig, da unterschiedliche Stärken (Dicke) des Fleisches Auswirkungen beim Braten hat.

Dabei sind Deine Schläge sehr sanft, wie bei einem Nagel, den Du in die Wand reinhauen möchtest (gemeint sind die ersten Schläge, damit der Nagel anfangs etwas Halt hat bevor dann die richtigen festen Schläge kommen). Gleichzeitig versucht ihr mit dem Schlag das Fleisch etwas zu strecken.

Bedeutet: Ihr zieht während das Schlagens/Klopfens den Fleischklopfer in eine Richtung.

Zum Vergleich: Bei einem Nagel haut ihr immer auf die gleiche Stelle, aber zieht den Hammer nicht weg. Beim Fleisch klopfen bzw. plattieren klopft und ziehst dabei den Fleischklopfer über das Fleisch.

## **Schritt 4:**

Sobald Du eine Seite fertig plattiert hast, drehe das Fleisch einmal um und wiederhole den ersten Schritt nochmal. Bedeutet: Arbeite Dich wieder von eine in die andere Richtung durch sanftes plattieren bzw. klopfen durch.

Nachdem Du beide Seiten bearbeitet hast, ist dieses Stück Fleisch fertig plattiert und kann weiter zur Zubereitung verwendet werden. Wenn Du nur ein Stück Fleisch hast, bist Du nun fertig mit dem Klopfen / Plattieren. Solltest Du mehr Fleisch plattieren wollen, fange wieder bei Schritt 2 an.

Guten Appetit wünscht [www.Fleischklopfer-kaufen.de](http://www.Fleischklopfer-kaufen.de)!