Tiefkühl-Reisgerichte: Die Unterschiede liegen im Geschmack

Tiefkühl-Reisgerichte: Die Unterschiede liegen im Geschmack

Von "aromatisches Gemüse mit zart gebratenem Hähnchenfleisch" bis "das gegarte Fleisch ist weich, leicht gummiartig und schwammig" lauten die Beschreibungen der Stiftung Warentest für 12 Tiefkühlreisgerichte Nasi Goreng. Die Ergebnisse reichen deshalb von "gut" bis "mangelhaft". Der ausführliche Test erscheint in der April Ausgabe der Zeitschrift test.
Das beste Nasi Goreng im Test kommt von Frosta. Das Gemüse ist knackig, das Fleisch zart und der Reis locker. Für wenig Genuss sorgt dagegen das Nasi Goreng von Netto Supermarkt. Es riecht deutlich brandig und schmeckt bitter. Das Fleisch ist leicht gummiartig und schwammig. Elf der zwölf Gerichte wurden nicht nur in der Pfanne, sondern auch in der Mikrowelle zubereitet. Geschmacklich überzeugen konnten dabei nur die Gerichte von Frosta, Lidl und Ökoland.
Alle zwölf Fertiggerichte im Test enthalten neben Reis und verschiedenen Gemüsesorten auch Hähnchenfleisch. Sorgen, womöglich auf Pferdefleisch zu stoßen, sind unbegründet. In den Laboranalysen bestätigten die Tester gewachsenes Hähnchenfleisch. Auch wer edlen Basmati-Reis oder den Verzicht auf Aromastoffe auslobte, hielt sich nachweislich daran. Auf Aromazusatz wurde bei fast allen Gerichten verzichtet. Nur das Nasi-Goreng von Kaufland wurde laut Zutatenverzeichnis mit "Aroma" hergestellt.
Der ausführliche Test Tiefkühl-Reisgerichte erscheint in der April-Ausgabe der Zeitschrift test (ab 22.03.2013 am Kiosk) und ist bereits unter www.test.de/fertiggerichte abrufbar.

Stiftung Warentest
Lützowplatz 11-13
10785 Berlin
Deutschland
Telefon: (030) 2631-2345
Telefax: (030) 2631-2429
Mail: pressestelle@stiftung-warentest.de
URL: http://www.test.de
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=527037" width="1" height="1">

Pressekontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
pressestelle@stiftung-warentest.de

Firmenkontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
pressestelle@stiftung-warentest.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage