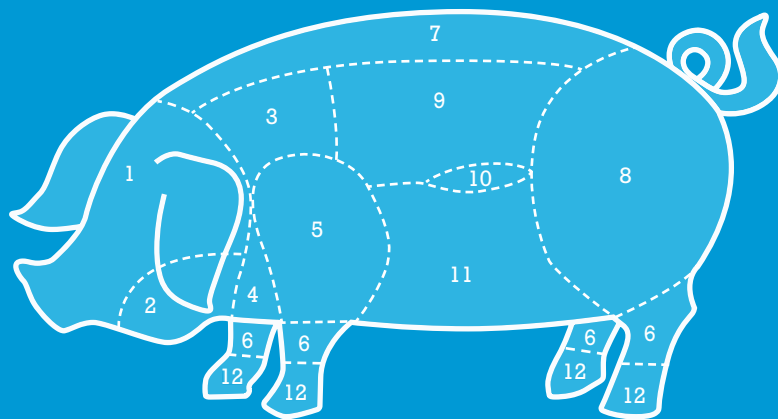


Fleischkunde

SCHWEIN



Welches Teil eignet sich wofür?

1 KOPF

für Sülze oder Tellerfleisch

2 BACKEN

zum Schmoren

3 NACKEN

als Nackensteaks zum Grillen

4 DICKE RIPPE

für Eintöpfe oder Schmorbraten

5 SCHULTER

für einen Schweinebraten

6 EISBEIN

als klassisches Eisbein mit Sauerkraut

7 RÜCKENSPECK

zum Grillen oder Krossbraten

8 SCHINKEN

gepökelt oder gekocht als Schinken

9 KOTELETT

zum Panieren und Ausbacken oder zum Braten in der Pfanne

10 FILET

zum Kurzbraten, Füllen, Braten oder Grillen

11 BAUCH

zum Kochen und Übergrillen

12 FÜSSE

zum Einkochen von Saucen