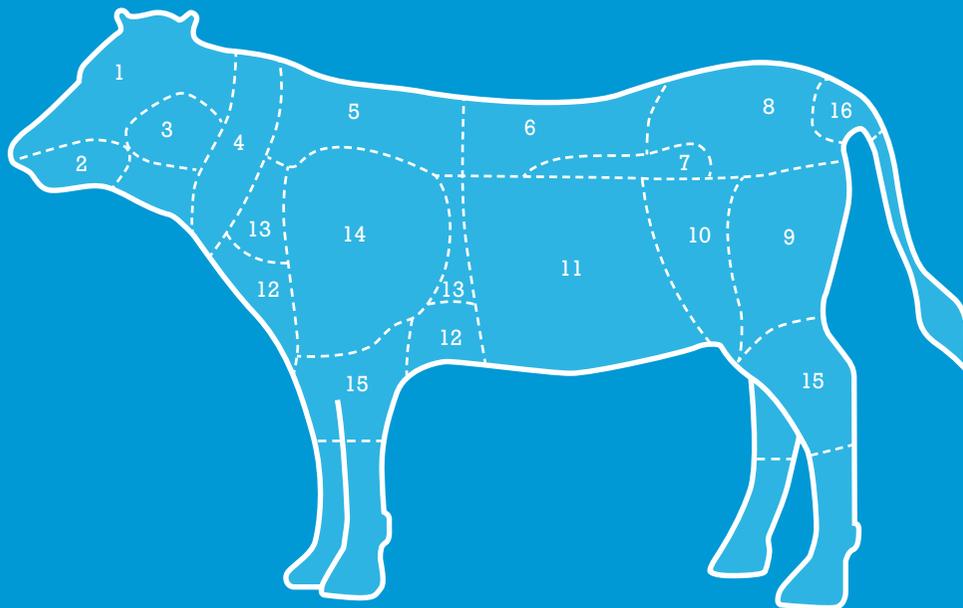


# Fleischkunde

# RIND



## Welches Teil eignet sich wofür?



### 1 KOPF

für Sülze oder Tellerfleisch

### 9 UNTER-/OBERSCHALE

als Suppeneinlage, zum Schmoren und Braten, als Gulasch oder für Rouladen

### 2 ZUNGE

zum Pökeln und als Aufschnitt

### 10 KUGEL

zum Schmoren (als Roulade)

### 3 BACKEN

zum Schmoren

### 11 BAUCH

zum Grillen oder Braten (Flank Steak)

### 4 NACKEN

als Nackensteaks zum Braten oder Grillen

### 12 QUERRIPPE

zum Grillen oder Schmoren (Short Ribs)

### 5 HOHE RIPPE

zum Schmoren oder für Braten

### 13 BRUST

als Tafelspitz oder Suppenfleisch

### 6 ROASTBEEF

zum Braten oder langsamen Garen

### 14 SCHULTER

zum Schmoren und Braten, für Rouladen

### 7 FILET

zum Grillen oder Braten

### 15 VORDER-/HINTERHESSE

als Suppenfleisch, Klärfleisch oder für Hackfleisch

### 8 HÜFTE

für Steaks oder Gulasch

### 16 SCHWANZ

für Suppen und Saucen