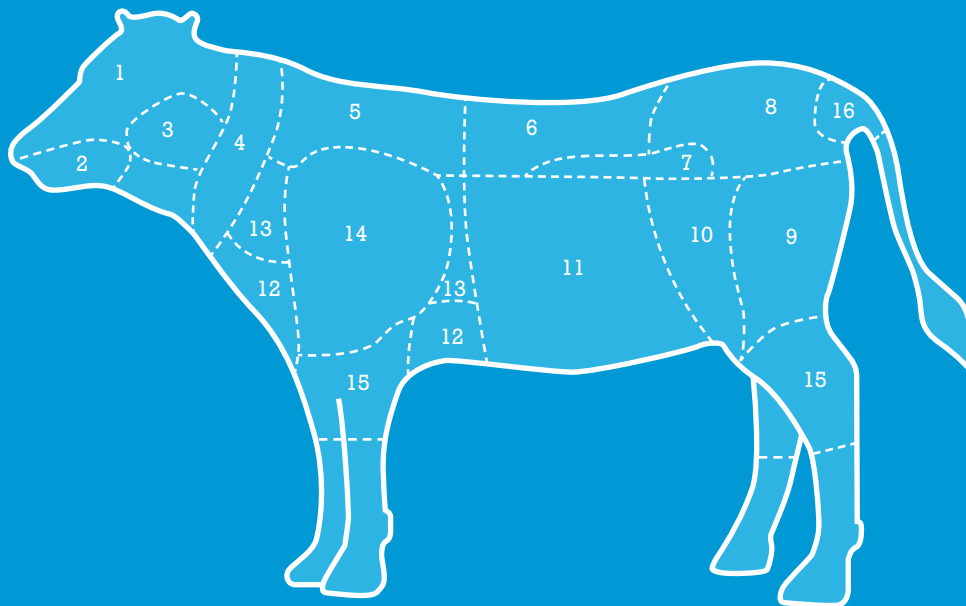


Fleischkunde

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