





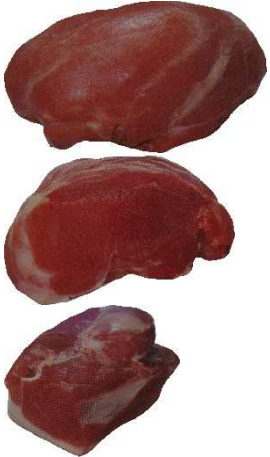




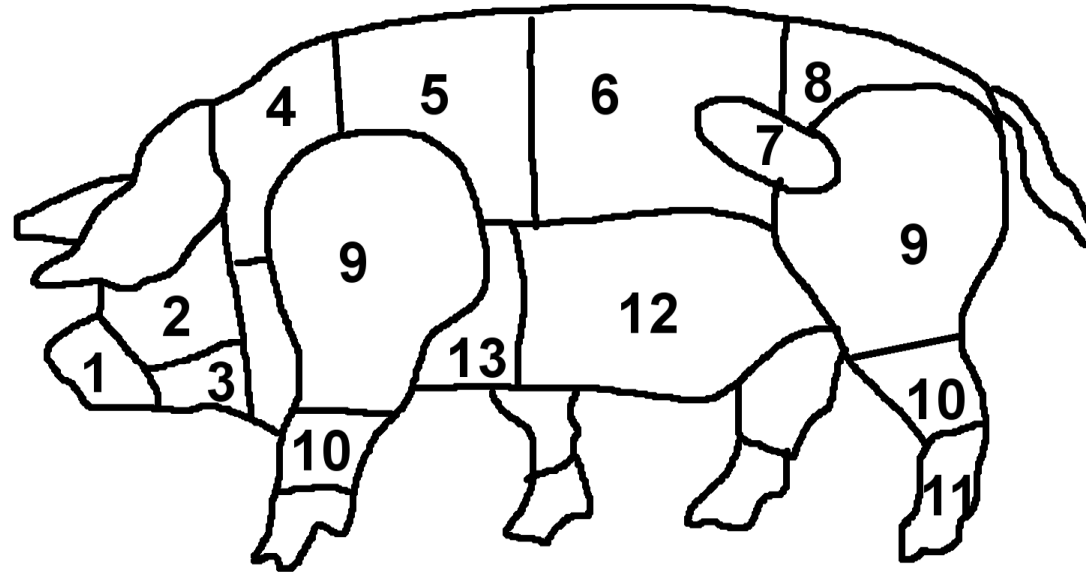


Schweinefleisch

	1	Rüssel
		➤ In Kräutern mariniert, ein Gericht für Liebhaber
	2	Kopf
		➤ Gekocht und gepökelt zu verwenden, zur Herstellung von Wurst und Fleischwaren , Schweineohren als Hundefutter geeignet
	3	Backe
		➤ Langfaserig, reich an Bindegewebe und Fett, eignet sich zum Kochen und Schmoren
	4	Hals / Kamm / Nacken
		➤ Stark mit Fett durchwachsen, beim Braten zart und saftig, Hals- und Nackensteaks sind auch zum Grillen geeignet
	5	Kotelett (Langes Karree)
		➤ Zart, aber wenig mit Fett durchwachsen, geeignet als Kotelett zum Kurzbraten oder Grillen, ausgelöst - ohne Knochen - als Steaks oder Lachsbraten
	6	Kotelett (Kurzes Karree)
		➤ Zart, wenig marmoriert, geeignet als Steak oder Kotelett
	7	Filet / Lende
		➤ Zart, begehrt, saftig, ohne Sehnen, geeignet zum Braten als Medaillons , für Fondue , als Geschnetzeltes
	8	Schlussbraten / Hüfte
		➤ Zart, mager, bei mittlerer Hitze geschmort ein saftiger Braten

	9	Schlegel (Nuss / Oberschale / Unterschale) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verarbeitung zu verschiedenen Schinkenarten ➤ Nuss geeignet als Schnitzel, als Braten und zum Schmoren ➤ Oberschale, feinfaserig, für Schnitzel und Kurzgebratenes ➤ Unterschale geeignet zum Braten und Schmoren, für Gulasch und Hackfleisch
	10	Haxe / Eisbein <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sehr durchwachsen, mit dicker Fettschicht umgeben, lange Garzeit, dann löst sich das Fleisch zart von den Knochen
	11	Spitzbein <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vor allem Schwarte und Knochen, gelatinehaltig, geeignet für Sülze oder Aspik
	12	Bauch / Bauchscheiben <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mit Bindegewebe und Fett durchzogen, lange Garzeit, zur Wurstherstellung, als Speck und zum Grillen geeignet, Rippen auf der Innenseite als „Leiterchen“
	13	Schulter / Bug / Brust / Dicke Rippe <ul style="list-style-type: none"> ➤ Langfaserig, mit Sehnen durchzogen, bis zu 10% Fett, geeignet als Gulasch, Ragout, zum Schmoren, mit aufliegender Fett- und Schwartenschicht als Krustenbraten

SCHWEINEFLEISCH



1 Rüssel

2 Kopf

3 Backe

4 Hals / Kamm

5 Kotelett (Langes Karree)

6 Kotelett (Kurzes Karree)

7 Filet

8 Schlussbraten

9 Schlegel

10 Haxe

11 Spitzbein

12 Bauch

13 Schulter / Bug