
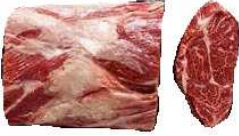

















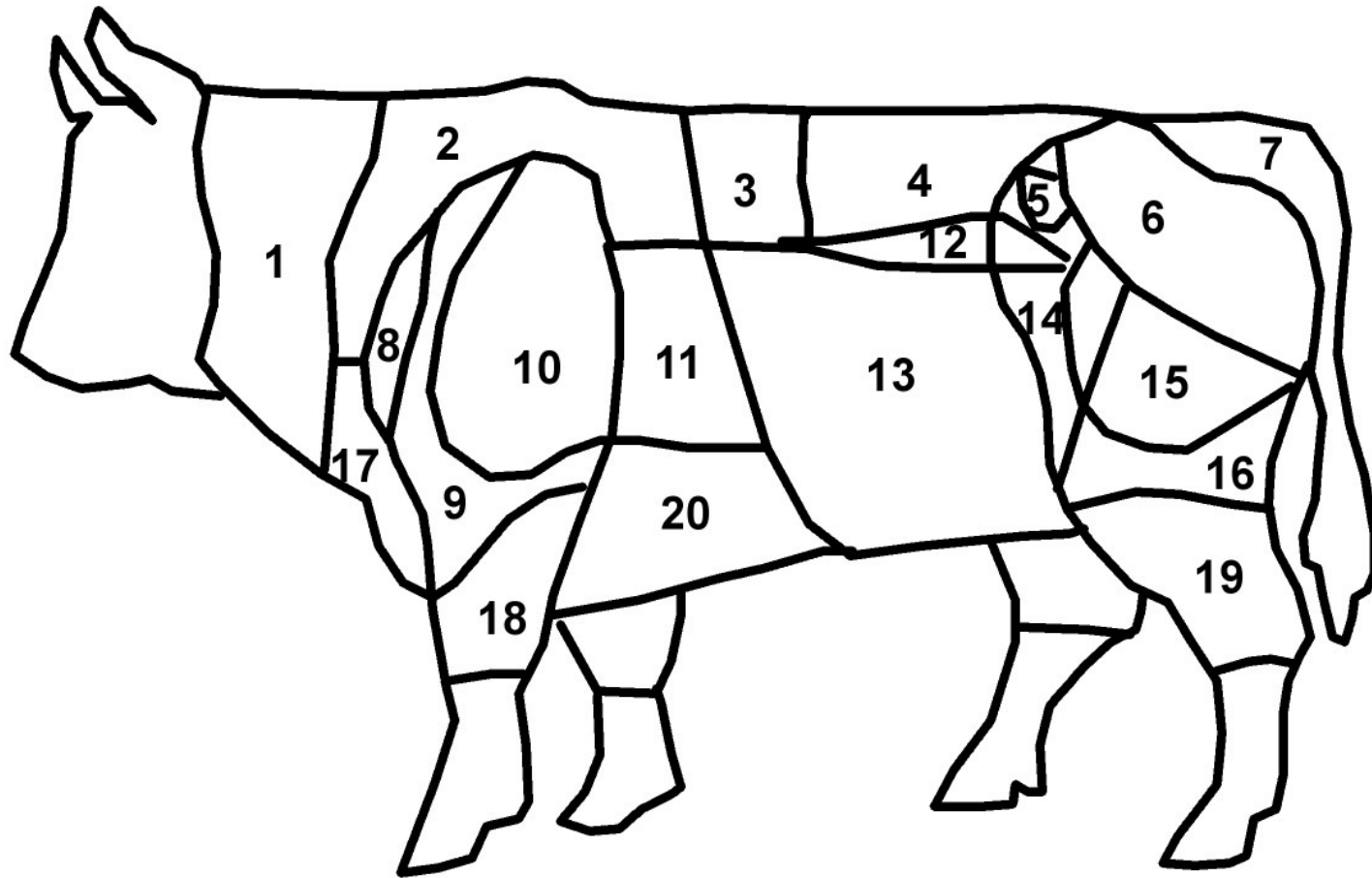


Rindfleisch

	1	Hals, Kammstück, Nacken
		➤ Muskelfleisch, sehnig, saftig geeignet zum Kochen, als Gulasch oder für Schmorgerichte
	2	Fehlrippe/Kammstück
		➤ Fein marmoriert, geringer Fettanteil, geeignet zum Braten und Schmoren (Sauerbraten)
	3	Hochrippe
		➤ Rückenstück, zart, mager, als Entrecôte beliebter Braten, Steak oder Kotelett
	4	Roastbeef
		➤ Rückenstück, sehr geringer Fettanteil, bei circa 80°C gegart besonders zart und saftig, T-Bone-Steaks werden aus dem flachen Roastbeef geschnitten, auch Rumpsteaks sind Teile des Roastbeef
	5	Bürgermeisterstück
		➤ Muskelfleisch, besonders zart, geeignet für Schmorbraten , zum Kurzbraten und als Geschnetzeltes
	6	Hüfte
		➤ Teil der Rinderkeule, eines der zartesten Stücke, mit feinen Fettadern, geeignet zum Kurzbraten, gutes Steakfleisch ➤ ansitzend ist das edle Schwanzteil Tafelspitz
	7	Ochschwanz
		➤ Knochen- und Knorpelhaltig, geeignet für Suppen und Soßen
	8	Falsches Filet
		➤ Von Sehnen durchzogen, nicht zum Kurzbraten geeignet, für Schmor- und Sauerbraten, Tatar, Ragout und Eintöpfe
	9	Schaukel/Dicke Schulter
		➤ geeignet, für Schmor- und Sauerbraten, Tatar, Ragout, Gulasch

	10	Bug/Bugstück
		➤ Geeignet als durchwachsener Braten, als Hackfleisch . Der sogenannte Mittelbug ist sülzig und für Suppen geeignet
	11	Spannrippe/Blattrippe
		➤ Auch „Bauchlappen“, geeignet als Suppenfleisch und zur Wurstherstellung und für Spareribs
	12	Filet/Lende
		➤ Sehr mager, dünne Silberhaut, sollte bei Temperaturen unter 80° C gegart werden
	13	Bauchfleisch/Bauchscheiben
		➤ Stark durchwachsen, mit saftigen Fettschichten, zum Grillen und als Suppenfleisch geeignet, sowie als Speck
	14	Nuss
		➤ Mager, geeignet als Braten und zur Schinkenherstellung
	15	Oberschale
		➤ Kurzfaseriges Fleisch, wenig Fett, geeignet zum Braten oder Schmoren, für Rouladen
	16	Unterschale
		➤ Hat eine Fettauflage, große Stücke werden beim Braten leicht trocken, geeignet als Gulasch oder Tatar
	17	Brustspitze/-kern
		➤ Fleischig, knochenarm, geeignet für deftige Suppen oder Brühe
	18/19	Beinscheiben
		➤ Hochwertiges Suppenfleisch , ohne Knochen als Gulasch und Ragout zu verwenden
	20	Mittelbrust
		➤ Überzogen mit einer dicken Fettschicht, stark durchwachsen, kräftiger Geschmack, Grundlage für Corned Beef

RINDFLEISCH



- | | | | |
|----------------------------|---------------------------|------------------|----------------------|
| 1 Hals | 6 Hüfte | 11 Spannrippe | 16 Unterschale |
| 2 Fehltrippe (Zwerchrippe) | 7 Ochsen Schwanz | 12 Filet | 17 Brustspitze/-kern |
| 3 Hochrippe | 8 Falsches Filet | 13 Bauchscheiben | 18 Beinscheiben |
| 4 Roastbeef | 9 Schaufel/Dicke Schulter | 14 Nusschinken | 19 Beinscheiben |
| 5 Bürgermeisterstück | 10 Bug/Bugstück | 15 Oberschale | 20 Mittelbrust |