

Kleiner Leitfaden zur Sinnvollen Fleischteilverwertung

- Schorrippe:** Leicht marmoriert, also eingelagertes Fett, daher besonders zart und saftig und braucht zum Braten wenig fremdes Fett.
- Verwendung als:** Braten, Sauerbraten, oder sehr gut zum Kochen von Gulasch.
- Schulter:**
- Flache Schulter:** Kochen, Tellerfleisch oder Braten
 - Dicke Schulter:** Braten, Sauerbraten, Gulasch
 - SchulterFilet:** ganz zart und mager zum spicken als Lungenbraten
 - Beinscheibe (Haxe):** dünn gesägt das gute Siedefleisch mit Markknochen oder auch zum Schmoren.
- Querrippe:** Ist das Rippenstück an der Brust vollfleischig und kurzfasrig, kurze Garzeit als Suppenfleisch oder gut für den Eintopf.
- Brust-Kern:** Brust ausschließlich Siedefleisch, etwas fetter aber sehr schmackhaft, wird mit dem Knochen in Scheiben geschnitten.
- Dünnung:** Ist zur Hälfte mit Knochen zur anderen ohne Knochen, wird fast nur für Suppe, Eintopf oder ohne Bein für Hackfleisch verwendet.
- T-Bone-Steak:** Ein Steak wie es der Feinschmecker liebt, mit Bein leicht marmoriert, zart und saftig. Ca 300 - 400 g schwer geschnitten entweder gegrillt oder gebraten. Spitze! Das T-Bone-Steak ist zwischen Lende und Hochrippe.
- Lende:** gut abgehangen ein gutes Steak, Lendenbraten oder in ganz dünne Scheiben geschnitten fürs Fondue.
- Filet:** Das absolute Königsstück, Filetsteak, Fondue oder Filetspieße vom Filetspitz.
- Keule:** Von der Keule kommen Oberschale, Nuß, Unterschale, Mauslein, Tafelspitz, Hüfte, Bürgermeisterstück und Wade.
- Oberschale:** Rouladen aus dem Kernstück, Deckel (Braten, Gulasch).
- Nuß (Kugel):** Bis zum Kernstück-Braten, Kernstück-Rouladen, Nußdeckel-Bratengulasch.
- Unterschale:** Braten, Sauerbraten, Spickbraten.
- Tafelspitz:** Eine besondere Spezialität das Österreicher Tellerfleisch. Kann aber auch als Steak geschnitten werden, so zart ist es.
- Hüfte (Rose):** Wird fast nur als Steak verwendet, da zart und saftig oder als der besondere Festtagsbraten.
- Bürgermeisterstück:** Ist etwas fester im Biß, aber sehr schmackhaft, leider nur ca. 1 kg schwer, daher nur begrenzt zur Verfügung. Kochfleisch oder Kesselgulasch.
- Mäuslein (Rolle):** Ganz mager, aber Vorsicht: langfasrig und fest, als Spickbraten Sauerbraten oder Schmorbraten geeignet.
- Wade:** Ohne Bein zum Gulasch, mit Bein als Kochfleisch oder zum Schmoren bzw. zum Eintopf.