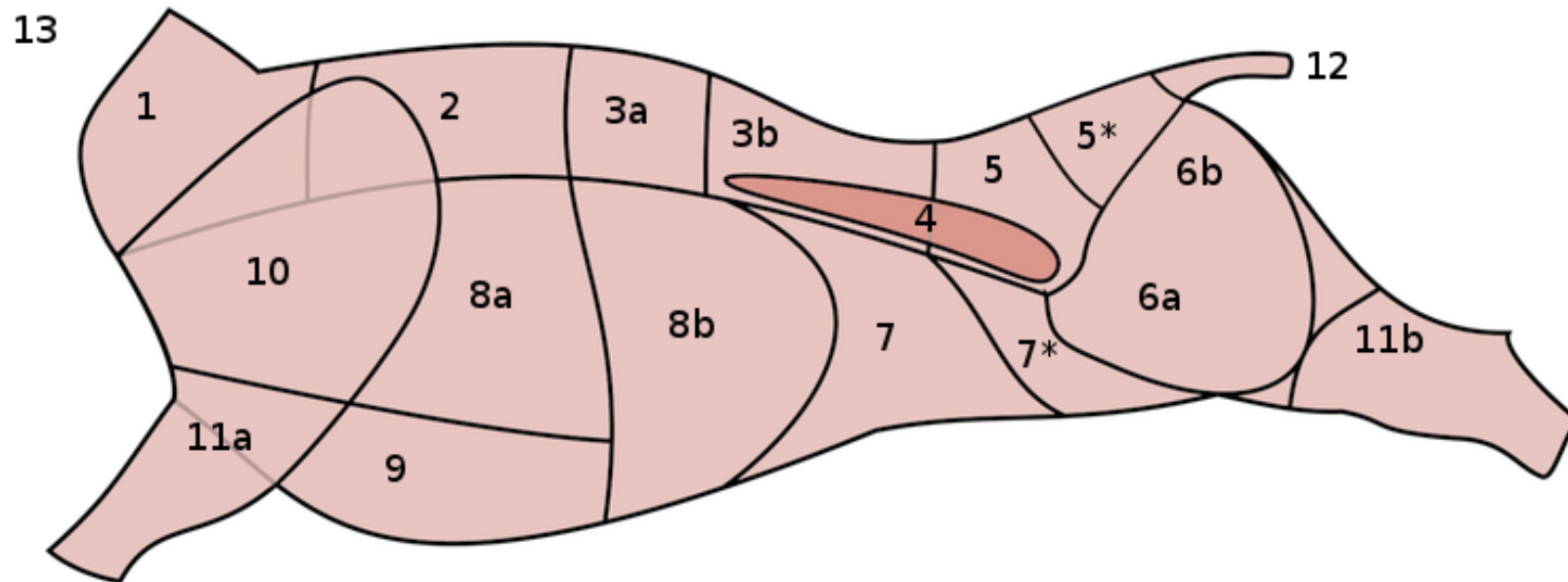


Warenkunde Rindfleisch



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Kamm / Hals, Nacken | 7 | Dünnung / Bauchlappen, 7 * = Flanke (Flanksteak) |
| 2 | Hohe Rippe / Fehlrippe | 8 | a = Querrippe, b = Spannrippe |
| 3 | Hochrippe, a = Roastbeef, b = Entrecote / Rib-Eye | 9 | Brust |
| 4 | Filet / Lende | 10 | Schulter / Bug / Blatt (Bugstück, Schaufelstück, falsches Filet) |
| 5 | Hüfte / Blume, 5 * = Tafelspitz | 11 | a = Vorderhesse (Beinscheiben), b= Hinterhesse (Wade) |
| | ** Bürgermeisterstück | 12 | Schwanz |
| 6a | vordere Keule (Nuss / Kugel) | 13 | Backenfleisch |
| 6b | hintere Keule (Ober- und Unterschale, Rolle) | | |

Nr.	Fleischwaren	Herkunft	Eigenschaften	Zubereitung	typische Beispiele
1	Kamm	Nacken, Hals	kräftig durchwachsen	Kochen, Schmoren	Gulasch, Eintöpfe, saftige Braten
2	Hohe Rippe / Fehlrippe	vorderstes Rückenstück	sehr saftig	Kochen, Schmoren, Braten	Sauerbraten, deftige Eintöpfe, Gulasch, gut abgehangen: Fondue
3	Hochrippe: Roastbeef und Entrecote (=Rib-Eye) bzw. Cote de Boeuf / Kotelett (mit Knochen)	vorderer Rücken	sehr saftig, marmoriert (Roastbeef), mit Fettsäure (Rib-Eye)	Grillen, Braten, Rosa braten, ruhen lassen!	Roastbeef-Steak, Ribeye-Steak, Cote de Boeuf/Kotelett, Rostbraten
4	Filet / Lende	Rücken, unter der Hochrippe	sehr zart, mager, feinfaserig	Kurzbraten, Grillen, Rosa braten!	Filet-Steak, Medaillon, Filetspitze: Filetgulasch und Boeuf Stroganoff
5	Hüfte /Blume	hinterer Rücken	zart und saftig, fein marmoriert	Braten, Schmoren, Grillen	Hüftsteaks, Beefsteaks, Rouladen, (Schmor-)braten
	* Tafelspitz	hinterer Teil der Hüfte, Übergang zum Schwanz	auf Oberseite fett- überzogen		Tafelspitz, Kren

Nr. Fleischwaren	Herkunft	Eigenschaften	Zubereitung	typische Beispiele
6b Unter- und Oberschale	hinterer Teil der Keule (Oberschenkel)	recht mager und zart	Unterschale: grillen, braten, schmoren Oberschale: kochen, schmoren, pökeln	Rouladen, Braten, Tatar, Beefsteaks, Fondue Rouladen, Gulasch, Rost- & Spickbraten
Rolle	hintere Keule	rund ovaler Muskelstrang, sehr mager	schmoren, braten, grillen (mager!)	Schmorgerichte, Braten, Beefsteaks
Bürgermeisterstück	zwischen Hüfte und Kugel	reiner Muskel, zart & saftig	braten, schmoren, kochen	kleine Braten, Rouladen, Fondue
6a Kugel	vorderer Teil der Keule (Oberschenkel)	mager und zart	Braten, Schmoren, Grillen	Rouladen, Schmorbraten, Tatar, Steaks
7 Dünnung / Bauchlappen	Bauch	aromatisch, fettreich	Kochen, Wurstherstellung	kräftige Brühe, Suppen & Eintöpfe, Rindswurst
* Flanke	Teil des Bauchlappens, unterhalb des Filets	aromatisch, lange Fleischfaser!	Braten & Schmoren, Grillen (für „Könner“), Kochen	gefüllter Rollbraten, Flanksteak (mariniert)
8 Brust	unterhalb des Halses bis zum Bauch	fest, auch nach langer Garzeit sehr saftig	Kochen	Eintöpfe, Suppen, Labskaus, Kren (Alternative zum Tafelspitz)

Nr. Fleischwaren	Herkunft	Eigenschaften	Zubereitung	typische Beispiele
9 Querrippe, Spannrippe	Rippenteil	mäßig bis gut durch- wachsen, aromatisch	Kochen, Schmoren, Grillen (mariniert)	kräftige Brühe, Suppen & Eintöpfe, Barbecue/Rippchen
10 Schulter / Bug / Blatt: Schaufelstück, Bugstück, falsches Filet	Schulter, oberer Teil der der Vorderbeine	saftig, aromatisch	Braten, Schmoren, Kochen	(Schmor-)braten, Sauerbraten, Ragout, Geschnetzeltes
11 Vorder- und Hinterhesse * Wade = Hinterhesse ohne Knochen	mittlerer Teil der Beine	aromatisch, gut marmoriert	Kochen, Schmoren	Beinscheiben, Gulasch, Schmorbraten
12 Schwanz		ähnlich der Hesse	Kochen, Schmoren	Ochschwanz- suppe, Ragout
13 Backenfleisch	oberhalb des Unterkiefers	saftig, fein marmoriert	Schmoren	Ochsenbäckchen
* Kronfleisch / Nierenzapfen Onglet	Muskulatur des Zwerchfells (Bauchhöhle, daher zu den Innereien zählend)	dunkel, aromatisch, grobfasrig mittige Bindegewebs- schicht → parieren!	kochen, schmoren, Teilstück Onglet zum kurzbraten geeignet	Suppen, Gulasch, Onglet-Steak