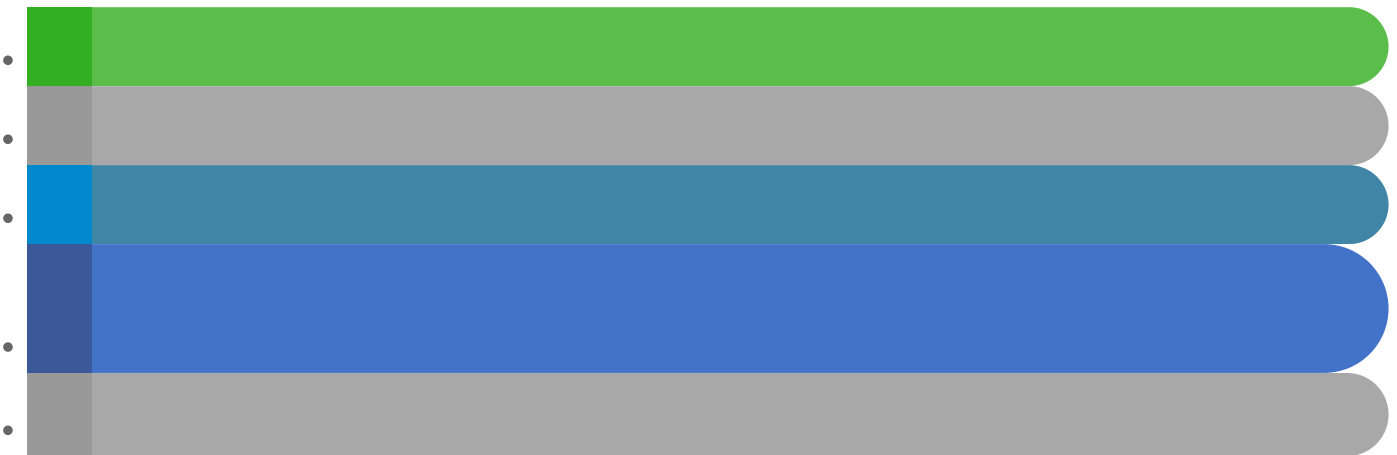


Teile mit deinen Freunden:



Lesezeit: ca. 12 Minuten

Lamm

Lamm gewinnt immer mehr Anhänger und kann auf vielfältige Weise genutzt werden.

Als Lämmer dürfen nur Tiere angeboten werden, die jünger als 12 Monate sind. Lämmer werden hauptsächlich im Alter von 3 bis 4 Monaten, von Dezember bis Mai, geschlachtet. Lammfleisch stammt ausschließlich von Milchlämmern oder Mastlämmern, ist sehr zart und hat einen feinen, leicht würzigen Geschmack. Das Fleisch ist proteinreich (**Proteine** sind essentielle Nährstoffe für den menschlichen Körper) und enthält wertvolle **Vitamine** und Mineralien. Als besondere Köstlichkeiten gelten Heidschnucken, eine Spezialrasse aus der Lüneburger Heide, und Salzwiesenlämmer von den Deichen an der Küste. Sie sind deswegen etwas teurer. Lammfleisch muss etwa eine Woche lang hängen, dann schmeckt es am besten.

Milchlämmer werden im Alter von drei bis sechs Monaten geschlachtet und waren noch nie zuvor auf der Weide. Das Fleisch ist daher leicht, besonders zart und im Geschmack sehr fein. Mastlämmer sind bis zu einem Jahr alt und haben mehrere Monate auf saftigen Weiden gegrast. Das Fleisch ist von kräftiger **Farbe** und besonders würzig 1 Hals2 Brust - Hals oder Kamm - Das Fleisch ist mit feinem, weißem Fett durchzogen und sehr saftig. Erhältlich in

einem Stück, mit oder ohne Knochen. Geeignet zum Schmoren von Gulasch oder gebratenem Hals. Zum Kochen von Suppen, Eintöpfen und Lappen. Erhältlich al

Referat mit dem Thema Fleisch weiterlesen

s Brust und Brustspitze. Das Fleisch ist flach mit Fett und saftig. Im Stück, mit oder ohne Knochen im Angebot. Geeignet zum Kochen von Suppen und Eintöpfen sowie zum Schmoren von Gulasch und gefüllten Lamnbrüsten. 3 Schulter 4 Knöchel. Auch als Schleife oder Blatt auf dem Markt erhältlich. Alle Schnitte von der Schulter führen zu zarten, saftigen Fleischstücken. Die Außenkante des Fettes muss jedoch vor der Zubereitung entfernt werden. Es wird in Stücken, mit oder ohne Knochen und in gerollter Form angeboten. Geeignet zum Kochen von Eintöpfen, Gulasch, Braten und Grillen von Fleischspieße, ist das Fleisch sehr saftig, stark und kernig im Geschmack. Im Handel wird es im Stück mit Knochen angeboten. Ideal zum Braten, Grillen und Schmoren. 5 Chops⁶ zurück. Es gibt Stick-Chaops, die vom vorderen Teil der Rückseite mit den eingewachsenen Rippenenden kommen, und es gibt Loin-Chaops von der hinteren Rippe. Die kleinen Filets sind an der Unterseite der Schlaufenkoteletts gewachsen.

Das Fleisch beider Arten ist sehr saftig und zart. Die Scheiben des Schnitzelstrangs werden auch als Lammgeschäfte bezeichnet. Die sehr kleinen Schlaufenkoteletts werden in der Regel nur zweimal angeboten, als sogenannte Schmetterlingskoteletts. Die Esstübchen sind separat erhältlich. Ideal zum kurzen Braten und Grillen. Auch Lammlende, enthält das zarteste Fleisch des Lammes. Er liefert sowohl Lammkoteletts als auch saftige Bratenstücke. Erhältlich als Stück, mit oder ohne Knochen, als Lammrücken, Lammrückenfilets und Lammfilets. Ideal geeignet zum kurzen Braten, Grillen, Braten im Ofen und Schmoren von Lammrückenfilet. 7 Dünne⁸ Bein Das Dünne ist das Bauchtuch, ein flaches Stück Fleisch, das mit Fett und Knorpel durchzogen ist. Im Stück zu kaufen, mit oder ohne Knorpel und Rippen, auch als Rollbraten erhältlich. Geeignet zum Kochen von Ragout, Eintöpfen, Suppen, Gulasch und Rollbraten. Die Lammkeule (Lamm, Hogget und Hammelfleisch sind das Fleisch von Hausschafen verschiedenen Alters) – der Schlegelfleisch – ist mager, zart und fleischig. Das beste Stück Lammbraten. Wird in einem Stück, mit oder ohne Knochen, zum Verkauf

angeboten und in Scheiben geschnitten. Kann zum Braten im Ofen und als Gulasch verwendet werden. Ideal zum Grillen von Steaks und Fleischspieße, zum Braten und als Gulasch. Hinweis: Achten Sie beim Einkaufen auf die Fettfarbe des Fleisches. Das Fett von Jungtieren ist weiß, während das Fleisch von älteren Lämmern gelb ist. Frisches Lamm kann im **Kühlschrank**, mit Folie bedeckt, für 2 - 3 Tage aufbewahrt werden. Gefrorenes Lamm muss vor der Zubereitung vollständig aufgetaut sein. Größere Stücke werden am besten über Nacht im Kühlschrank gegerbt. Vor Gebrauch kurz mit kaltem **Wasser** abspülen und vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen.

Lamm kann sowohl heiß als auch kalt serviert werden. Lammfett hat im Gegensatz zu Hammelfett einen niedrigeren Schmelzpunkt, so dass das Fleisch sehr gut "englisch", d.h. "rosa" gebraten werden kann. Um zu verhindern, dass sich die Fleischscheiben beim Braten ausdehnen, muss das Fett (Frying the Fat war das erste Sammelalbum des unabhängigen Plattenlabels Grand Central Records, das am 8. Dezember 1995 in Zusammenarbeit mit Fat City Recordings veröffentlicht wurde) mehrmals im Abstand von 2 cm geschnitten werden. Bei Bratenstücken von hinten muss die Fettschicht in eine Diamantform geschnitten werden, damit sich das Fleisch nicht verformt und sowohl Gewürze als auch Bratenwärme besser in das Fleisch eindringen können. Schweinefleisch zeichnet sich durch einen würzigen und pikanten Geschmack aus. Sie muss frisch sein, eine tiefrosa Farbe haben und mit Fett marmoriert, d.h. mit Fettadern durchzogen sein, denn so schmeckt sie am besten. Im Gegensatz zu Rindfleisch dauert es nur zwei Tage, bis man sich trifft. Sehr empfindliches und mageres Fleisch befindet sich im Kopf des Schweins und unter der Fettschicht der Schweinewange. Gekocht wird das Fleisch häufig für Aspik, Suppen und Eintöpfe verwendet. Die Schweinebacke wird im Handel leicht gereift oder gesalzen und geräuchert angeboten. Es ist perfekt für Eintöpfe, Sauerkraut (Sauerkraut ist ein Gemüsegericht, das in der bosnischen, kroatischen, serbischen und bulgarischen Küche beliebt ist) und Grünkohl. Besonders gerne werden die Pfoten oder Füße für die Muskulatur verwendet, da die Knorpel viele Geliermittel enthalten.

Das Rückenfett besteht aus reinem Fett, es eignet sich unter anderem zur Geschmacksverfeinerung von Eintöpfen sowie zum Aufspießen und Einwickeln von magerem

Fleisch. 1 Hals 2 Dicke Rippen Schweinenacken sind besonders saftig, da sie mit Fett durchzogen sind. Erhältlich in Stück oder in Scheiben, mit oder ohne Knochen und gewürfelt. Mild gereift und geräuchert, eignet er sich zum Schmoren von Hals-, Gulasch- und Brötchenbraten als Halskasserolle (Eine Kasserolle ist eine große, tiefe Schale, die sowohl im Ofen als auch als Servierschale verwendet wird) auf dem Markt. In ungehärteter Form zum Braten im Ofen, zum Kurzbraten oder Grillen von Nacktschnitzel verwendbar. Wird als Brust oder Brustspitze im Handel angeboten. Alle Schnitte von der Schulter haben ein relativ grobfasriges, fettgewachstes Fleisch im Stück oder mit Rippen geschnitten, auch mit Schwarte im Handel erhältlich. Es wird zum Kochen von Suppen und Eintöpfen, zum Braten oder Schmoren von gefüllten Brüsten, zum Grillen von Rippen, 3-Schulter 4-Esstäbchen (Essstäbchen sind geformte Paare von gleichlangen Stäbchen, die in fast ganz Ostasien seit über 6000 Jahren als traditionelle alte Küchen- und Essutensilien verwendet werden), etc. verwendet. Es wird auch als Bogen-, Blatt- oder Schaufelstück verkauft. Das Fleisch der Schulterstücke ist relativ grobfaserig und mit Fett durchzogen. Erhältlich in Stücken, mit oder ohne Knochen, Rinde und Fett, gewürfelt, gerollt oder gesalzen und leicht geräuchert. Es wird zum Kochen geräuchert, ungehärtet zum Braten im Ofen, zum Schmoren von Rollbraten und Gulasch verwendet. Auch bekannt als Carbonade, ein Teil der Schweinelende mit zartem, feinkörnigem Fleisch wird in Stücken oder in Scheiben verkauft, mit oder ohne Kochen, mild gesalzen und geräuchert, auch als Kasseler angeboten Ideal zum Braten oder Grillen geeignet, zum Kochen von Eintöpfen gereift, Aspik (Aspik ist ein Gericht, bei dem die Zutaten in eine Gelatine aus Fleischbrühe oder Konsum eingelegt werden) Koteletts und Koteletts (Ein Schweinekotelett), wie andere Fleischkoteletts ist ein Schnitt, der senkrecht zur Wirbelsäule des Schweins genommen wird und in der Regel eine Rippe oder einen Teil eines VA enthält, der als Einzelportion serviert wird) oder Rollbraten, 5 Filetkoteletts 6 Filet oder Lende, ist Teil der Schweinerücken mit zartem, feinkörnigem Fleisch. Filetkoteletts zeichnen sich durch einen geringeren Knochenanteil und ein darauf gewachsenes Filet aus. Sie werden in Stücken oder Scheiben verkauft, mit oder ohne Kochen, mild gesalzen und geräuchert oder als Schweinelende erhältlich (Schweinelende ist ein Fleischstück von einem Schwein, das aus dem Gewebe entlang der Oberseite des Brustkorbes hergestellt wird). Es wird zum Braten oder Grillen, zum Kochen von Eintöpfen, als geschmortes Kotelett oder zum Schmoren verwendet (Ein Eintopf ist eine Kombination von festen Lebensmittelzutaten, die in

Flüssigkeit gekocht und in der entstehenden Sauce serviert wurden) Kotelett (Kotelett bezieht sich auf): eine dünne Fleischscheibe aus der Keule oder den Rippen von Kalb-, Schweinefleisch oder Hammelbraten (das Rösten ist eine Kochmethode, die trockene Hitze verwendet, bei der heiße Luft das Essen umhüllt und es gleichmäßig von allen Seiten mit Temperaturen von mindestens 150 °C aus einer offenen Flamme, einem Ofen oder einer anderen Wärmequelle gart). Auch Lendenbraten genannt (Das Lendensteak wird vom Rücken des Tieres geschnitten) oder Lummer. Es ist ein mageres, sehr zartes und saftiges Fleischstück Wird auf dem Markt als ganzes Filet oder als in Scheiben geschnittenes Medaillon ohne Knochen angeboten Hervorragend zum Braten und Schmoren von Filetbraten, gefüllten Filets, Streifen, für kurze Braten von kleinen Medaillons vom Schwein (Schweinefleisch ist der kulinarische Name für Fleisch vom Hausschwein) oder für Fondü.

Die Hüfte, das Stück Speck, ist ein Teil des Schinkens und besteht aus zartem, saftigem Fleisch. Es wird im Stück ohne Knochen, mit oder ohne Schwarte, in Scheiben oder in kleine Stücke geschnitten verkauft. Es eignet sich zum Braten, zum Schmoren von Gulasch, Fleischstreifen, zum Kurzbraten und zum Fondünne auch Unter-Frikandeau genannt. Es ist ein zartes, saftiges Stück Schinken, das ohne Knochen, mit oder ohne Schwarte, gerollt oder geschnitten verkauft wird. Er wird zum Braten von Prager Schinken verwendet (Prager Schinken ist eine Art von salzgehärtetem, gedünstetem und mild geräuchertem Buchenholzschinken ohne Knochen, ursprünglich aus Prag in Böhmen). Schinken im Brotteig, Schmorbraten, kurze Braten oder Grillen, 9 Nüsse¹⁰ oben, auch bekannt als Maus, Kugel oder Blume. Die Nuss ist Teil des Schinkens, sie ist mit feinen Fettadern durchzogen und daher saftig. Es ist auf dem Markt erhältlich, in Scheiben ohne Knochen oder in Stücke geschnitten. Es eignet sich zum Schmoren, Braten und für kurze Bratenstücke. Dieses Fleisch wird auch als Kluft oder Ober-Frikandeau bezeichnet. Die Oberseite ist eines der vier Stücke Schinken (7,8,9,10), das Fleisch ist sehr zart und mager. Hinter dem mageren Bauch befinden sich die Rippen. Das Fleisch wird in Stücken oder in Scheiben verkauft, mit oder ohne Rippen. Gut geeignet zum Kochen von Eintöpfen, Rippen, Braten oder Grillen. Auch als Schweinshaxe bezeichnet. Es ist die hintere Schinkenknöchel vom Schwein und fleischiger als die vordere Knöchel vom Schwein. Er hat einen kernigen, kräftigen Geschmack. Die Schweinshaxe ist frisch oder mild gesalzen auf dem Markt erhältlich, mit Knochen, ganz oder in Stücke oder

Scheiben geschnitten. Ideal zum Kochen von Suppen, Eintöpfen, Sauerkohl, ungehärtet zum Braten, Schmoren und Grillen. Die Qualität des Rindfleischs hängt vom Alter, Gewicht und natürlich von der Aufzucht der geschlachteten Tiere ab. Ebenso wichtig ist jedoch das Aufhängen der Fleischstücke, denn frisch geschlachtetes Rindfleisch wird beim Kochen nicht zart, sondern zäh. Damit er zart und zart wird, muss er im Kühlhaus hängen. Erst nach dieser Reifezeit erhält das Fleisch sein typisches Aroma und wird zart. Beim Einkauf von Fleisch sind die folgenden Punkte zu beachten: Das Fleisch muss eine tiefrote Farbe haben, denn je älter das Rindfleisch, desto dunkler das Rot. Rindfleisch kann gefroren werden und hält maximal 2 Monate. Nach der Zubereitung ist das mit feinen Fettadern durchzogene Fleisch besonders saftig und aromatisch. Mageres Fleisch hingegen kann beim Braten leicht trocknen und muss während des Bratenprozesses oft mit Bratfond bestreut werden. Roastbeef wird besonders saftig und zart, wenn das Fleisch mariniert wird. Fleisch sollte immer in heißem Fett gebraten werden, damit sich die Fleischporen schnell schließen und kein Fleischsaft austreten kann. Es ist ratsam, nach dem Braten große Fleischstücke in Alufolie zu wickeln und 10 Minuten ruhen zu lassen. Dadurch kann sich der Fleischsaft im Inneren verteilen und beim Schneiden nicht auslaufen. Das Fleisch soll zur Faserbildung aufgeschnitten werden, 1 Hals, 2 Halsrippe, auch Hals oder Kamm genannt, ist sehr saftig, da es mit Fettadern durchzogen ist. Es wird auf dem Markt sowohl als Stück angeboten als auch in kleine Stücke geschnitten.

Es eignet sich besonders zum Kochen und Schmoren, für Gulasch und Rollbraten. Im Handel auch als Siegel- oder Zungenstück, hat einen harmonischen Fettanteil. Es wird im Stück angeboten, mit und ohne Knochen, und in kleine Stücke geschnitten. Es ist geeignet für Eintöpfe, zum Schmoren von Sauerbraten und Gulasch. 3 Hohe Rippen. 4 Dicke Schleife oder "hohe Rippe". Das Fleisch ist in Stücken, mit und ohne Knochen erhältlich. Es ist ideal für die Zubereitung von feinem gekochtem Fleisch und starken Brühen. Die Steaks werden aus der hohen Rippe geschnitten. Auch als Nasenstück erhältlich, ist es relativ schlank und das beste Stück aus der Schulter. Das Fleisch wird stückweise und ohne Knochen verkauft. Es ist ideal zum Schmoren von gebratenen Braten, Rouladen, geschnittenem Fleisch oder als Braten im Ofen. 5 Mittelbug 6 Falsches Filet Das Fleisch erhält seinen saftigen und kräftigen Geschmack durch eine Sehne, die durch das Schulterstück in der Mitte verläuft. Es ist grätenlos, in das Angebot zu kommen. Sehr gut geeignet für Ragouts, Eintöpfe, Suppen und zum Schmoren

von Bratenstücken. Dieses Schulterstück hat auch eine dicke Sehne, die das Fleisch beim Schmoren saftig und weich macht. Das Fleisch wird im Handel in dem Stück ohne Knochen angeboten. Es wird zum Kochen von Eintöpfen, zum Schmoren von Gulasch und Sauerbraten verwendet. 7 Schaufel 8 Brustspitze Das Fleisch ist grobfaserig und wird aus der Schulter geschnitten. Es ist in dem Stück ohne Knochen zu verkaufen. Es ist sehr gut für Eintöpfe, Eintöpfe, Braten und als Gulasch ist die Spitze der Brust mit Fettschichten bedeckt, so dass das Fleisch beim Kochen saftig bleibt. Das Fleisch wird in dem Stück mit dem Brustbein (das Brustbein oder Brustbein ist ein langer flacher Knochen in Form einer Krawatte in der Mitte der Brust) angeboten, geheilt und ungeheilt. Es wird zum Kochen in Stück, für Eintöpfe und Suppen verwendet. Das Fleisch ist ideal zum Kochen von starken Brühen und zum Schmoren. Es ist ein gut entwickelter Teil der Rinderbrust. Es hat nicht so viel Fett und Knochen wie die Spitze der Brust. Das Fleisch wird in gesunder und ungehärteter Form gewonnen. Es ist sehr gut für Suppen und Eintöpfe geeignet. 11 Qürrippe 12 Zugrippe ist ein gut entwickeltes Stück Fleisch. Das Fleisch wird in Stücken mit Knochen verkauft. Es wird für Suppen und Eintöpfe verwendet. Das Fleisch ist mit Fettadern durchzogen und enthält etwas Knorpel (Knorpel ist ein elastisches und glattes elastisches Gewebe, gummiartige Polsterung, die die Enden der langen Knochen an den Gelenken bedeckt und schützt und ein struktureller Bestandteil des Brustkorbes, des Ohres, der Nase, der Bronchien, der Bandscheiben und vieler anderer Körperkomponenten ist). Wird im Stück mit oder ohne Knochen auf dem Markt verkauft. Es ist ideal für Brühen und Eintöpfe. 13 Roastbeef 14 Filet Das Fleisch hat eine sehr feine Faserstruktur und ist daher sehr zart. Das Fleisch ist in Stücken mit und ohne Knochen, als Steak und T-Bone Steak erhältlich (Der T-Bone und Porterhouse sind Steaks aus Rindfleisch, das aus dem kurzen Lendenstück geschnitten wurde). Es eignet sich besonders gut zum Braten im Ofen, für kurze Braten oder zum Grillen. Oder Lendenbraten, ist das zarteste und feinste Fleisch von Rindfleisch. Die Verrundung ist unterhalb der Rückseite. Sie erhalten es in der Stück oder geschnitten als Steak im Handel. Es ist ideal für zarte Braten, kann in Blätterteig gebacken werden (Blätterteig, auch bekannt als ' ', ist ein flockiger, leichter Teig mit mehreren Butterlagen, der bei 20 °C in festem Zustand ist), eignet sich zum Grillen oder für kurze Bratenstücke. 15 hip 16 ball Das Fleisch ist sehr saftig und zart, da es von feinen Fettadern durchzogen ist. Im Handel wird es im Stück ohne Knochen angeboten und geschnitten Es wird für gekochtes Rindfleisch, zum Schmoren von Rouladen oder für Steaks

verwendet. Oder auch die "Nuss", ist ein sehr fettarmes und trockenes Fleisch. Im Angebot in Stück, in Scheiben oder als mageres Rindfleisch (Ein Rindfleisch ist ein flacher Schnitt vom Rindfleisch, meist senkrecht zu den Muskelfasern geschnitten) Hacken. Geeignet zum Schmoren von Gulasch, Rouladen, Schmorbraten oder geschnittenem Fleisch. 17 Bürgemeisterstück¹⁸ Oberschale, auch als Pfarrerstück auf dem Markt erhältlich, ist ein mageres Stück Fleisch. Wird in einem Stück ohne Knochen verkauft. Es ist geeignet für Gulasch, Sauerbraten und Schmorbraten. Oder die Lücke ist ein sehr zartes, leckeres Fleisch. Wird im Handel als Fleisch für Rouladen oder Steaks angeboten Bestens geeignet für Rouladen, geschmortes Fleisch, kurzgebratenes Fleisch, zum Grillen (Grillen ist eine Kochform, bei der trockene Wärme auf die Oberfläche von Lebensmitteln aufgebracht wird, üblicherweise von oben oder unten) oder für Fondü. 19 Unterschale²⁰ Schwanzrolle ist das zarte Muskelfleisch aus dem Saitenhalter. Im Handel wird sie oft im Stück oder als Roulade angeboten (Eine Roulade ist ein Gericht aus gefülltem Rollfleisch oder Gebäck). Es eignet sich für Rouladen, als Schmorbraten im Ofen, als Rollbraten und zum Schmoren eines sehr mageren Fleischstücks mit grober Faserstruktur. Das Fleisch wird auf dem Markt als entbeinte Stücke angeboten. Es kann zum Schmoren für gebratene Braten, zum Braten im Ofen oder zum kurzen Braten von Steaks verwendet werden. Sie wird überwiegend als Kleinteile im Handel angeboten. Ideal geeignet für Fleischbrühen, Suppen, Eintöpfe und zum Schmoren von Ragout. Kalbfleisch hat einen milderen Geschmack und eine feinere Faserstruktur als herzhaftes Rindfleisch. Das Fleisch stammt in der Regel von 5 bis 6 Monate alten Kälbern und ist so zart, dass es nur 2 bis 3 Tage zum Aufhängen braucht. Außerdem ist es kalorienarm und leicht verdaulich. Deshalb spielt es eine wichtige Rolle - neben knusprigem Schnitzel, leckeren Koteletts und Braten - vor allem in der Patientenernährung und in der **Ernährung**. Die besten Braten kommen aus dem Kalbsrücken und der Keule. Der Rücken versorgt auch die Koteletts, und die Schnitzel (Ein Schnitzel ist ein Stück knochenloses Fleisch, das mit einem Hammer, Nudelholz oder mit dem Griff eines Messers ausgedünnt oder lediglich gebuttert wurde) werden hauptsächlich aus dem Bein geschnitten. Das Fleisch enthält kleine Knorpel, ist gut mit Fett marmoriert und sehr saftig und relativ preiswert. Wird in einem Stück angeboten, mit oder ohne Knochen und gewürfelt. Geeignet zum Schmoren von Gulasch und kleinen Braten. Für die Zubereitung von Suppen wird Frikassee (Fricassee oder Fricassée ist eine Methode zum Kochen von Fleisch, bei der es

zerkleinert, gebraten und geschmort und mit seiner Sauce, traditionell eine weiße Sauce, serviert wird) und Ragouts verwendet. Erhältlich als Brust und Brustspitze. Die Spitze der Brust ist dick, schön fleischig, von Fett durchzogen und sehr saftig. Die Brust hingegen ist flacher und weniger fleischig. Es ist gut zum Befüllen, relativ preiswert. Erhältlich in einem Stück, mit oder ohne Knochen. Um die Kalbsbrust zu füllen, lassen Sie beim Einkauf eine Tasche hineinschneiden Geeignet zum Kochen von Ragout. Um Gulasch zu schmoren, rollen Sie den Braten. 3 Schulter 4 Knöchel Auch Bogen genannt. Alle Schulterstücke machen große, magere Fleischstücke relativ günstig. Erhältlich in Stücken, mit oder ohne Knochen, oder in Würfeln Geeignet zum Kochen von Ragout, Gulasch und geschnittenem Fleisch sowie zum Braten im Ofen Das Fleisch hat einen starken Geschmack. Die hinteren Schäfte sind fleischiger als die vorderen Schäfte, und ihre Knochen enthalten relativ billig mehr Mark. Erhältlich in Stück oder mit Knochen geschnitten, geeignet zum Kochen von Eintöpfen und Suppen. Zum Braten und Grillen und Schmoren von Beinscheiben 5 Vordere Rückseite 6 Hintere Rückseite Der vordere Teil der Rückseite wird auch als Kotelett bezeichnet. Das ist sehr saftig und zartes Fleisch relativ teuer. Erhältlich in Stück oder in Scheiben, mit oder ohne Knochen. Geeignet zum Schmoren von Schweinekoteletts, Braten und Koteletts. Das ist der hintere Teil der Kalbsbratenniere. Es enthält die gewachsenen Nieren, die in Fett eingebettet sind, sehr teuer. Auf dem Markt kann es im Ofen gekocht oder geschmort werden. Es ist das feinste und zarteste Fleisch vom Kalb (Kalb ist das Fleisch von Kälbern, im Gegensatz zu Rindfleisch von älteren Rindern). Die Schalen und Sehnen, die das Filet umgeben (Ein Filet ist ein Schnitt oder eine Scheibe von knochenlosem Fleisch oder Fisch), werden vor der Zubereitung entfernt, sehr teuer. Es wird im Stück ohne Knochen im Handel angeboten und als Medaillons geschnitten Zum Braten, für Fondü, zum Eintopf von Geschnetzeltem und zum Kurzbraten passend. In einem Stück, mit oder ohne Knorpel, auch als Rollbraten erhältlich Geeignet zum Braten, Kochen von Ragout (Der Begriff Ragout bezieht sich auf einen Eintopf auf der Hauptgerichte) und Suppen, sowie zum Schmoren von Gulasch 9 Oberseite und Hip 10 Nuss Beide Stücke sind aus dem Bein geschnitten. Sie haben fast fettfreies, zart faseriges Muskelfleisch, das auch als Ball oder Rose bezeichnet wird. Das Fleisch ist sehr zart und mager. Es ist aus dem Club teuer ausgeschnitten. Tür auf dem Markt im Stück erhältlich oder in Scheiben geschnitten ohne Knochen. Dieses Beinteil hat eine etwas gröbere Faserstruktur als die Oberschale. Der zugehörige Rollenschwanz führt beim Loslassen zu einem ovalen

Bratenstück. Erhältlich in Stückchen ohne Knochen, in Scheiben oder Würfeln Geeignet zum Schmoren von Gulasch (Gulasch ist eine Suppe oder ein Eintopf aus Fleisch und **Gemüse**, gewürzt mit Paprika und anderen Gewürzen), zum kurzen Braten oder Grillen und zum Braten im Ofen.