

Die Teilstücke vom Rind und Ihre Verwendung:

Nacken: Der Nacken ist ein preiswertes Stück, das sich für Eintöpfe aller Art, Gulasch, Braten sowie zum Kochen und Schmoren eignet.



Fehlrippe: Dieser Teil des Rindes ist ein saftiges Stück, das sich gut kochen, braten und schmoren lässt. Die Fehlrippe ist geeignet für feine Sauerbraten, herzhaftere Eintöpfe und Gulaschgerichte.



Hochrippe: Die Hochrippe ist eines der vielseitigsten und beliebtesten Stücke zum Kochen, Braten und Schmoren. Besonders empfehlenswert für Steaks sind 2-6 cm dicke Scheiben. Brät oder grillt man sie mit dem Knochen, werden sie besonders saftig.



Dicker Bug: Aus diesem Teil lassen sich respektable Braten zubereiten. Genau richtig ist er für Sauerbraten. Allerdings eignet sich dieses Stück auch gut für Geschnetzeltes und ist übrigens auch fein für preiswerte (allerdings kleine) Rouladen.



Mittel-Bug: Der Mittel-Bug ist ein Geheimtipp für bestes Kochfleisch. Das Fleisch ist außerdem ideal zum Marinieren und ergibt einen köstlichen Sauerbraten. Auf friesische Art gepökelt und gekocht, ist der Mittel-Bug sehr delikats zuzubereiten.



Falsches Filet: Aus dem falschen Filet lassen sich wunderbare Spick- und Schmorbraten zubereiten. Das Stück eignet sich ebenfalls sehr gut für geschmorte Ragouts und Eintöpfe sowie für Sauerbraten.



Bug-Schaukelstück: Dieses Teilstück lässt sich sehr vielseitig verwenden: Für Kochfleischgerichte, für Eintöpfe, aber auch für sehr saftige Sauerbraten

Ochsenbein: Beinfleisch ist kerniges Fleisch und wird fast immer in dicken Scheiben mit dem Knochen angeboten. Das Knochenmark macht Soßen und Brühen kräftig, lässt sich aber auch für Markklößchen verwenden. Knorpel und Sehnen vom Beinfleisch geben beim langsamen Kochen und Schmoren ihre ganze Kraft ab. Wohl deshalb werden aus Beinfleisch bevorzugt Gulasch und andere Schmorgerichte zubereitet.

Brustspitze: Das große Stück Fleisch mit dem kräftigen Fettrand wird meistens wie gewachsen angeboten - also mit dem Brustbein. Es eignet sich bestens zum Kochen.



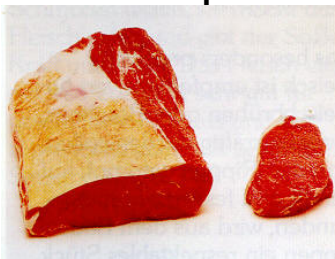
Brustkern: Der Brustkern ist noch ein wenig kompakter und etwas durchwachsener als die Brustspitze. Aus beiden Stücken bereitet man zahlreiche Spezialitäten zu, z.B. Friesisches Pökelfleisch, Oldenburger Ochsenbrust, Kesselfleisch, aber auch Pot au feu und Mastochsenbrust. Ungepökelt und kleingeschnitten lässt sich der Brustkern auch für Eintöpfe verwenden.

Querrippe: Sie ist ein Teilstück mit Knochen, mäßig durchwachsen - genau richtig für Suppen und Eintöpfe, denen die Querrippe die nötige Kraft verleiht. Das geschnittene Fleisch ist auch ideal für herzhaftes Gulasch.

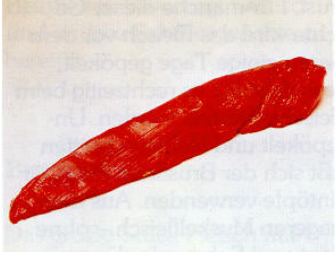


Spannrippe: Das besonders preiswerte Fleisch ist empfehlenswert für Fleischbrühen oder Bouillons, die sehr kräftig werden sollen.

Roastbeef: Das Fleisch wird grundsätzlich rosa gebraten. Eine Ruhepause vor dem Aufschneiden ist besonders wichtig, damit sich der große Temperaturunterschied zwischen der heißen Fleischoberfläche und dem warmen Fleischkern ausgleichen kann. Aus dem Roastbeef kommen große, klassische Steaks, allen voran das bekannte und beliebte Rumpsteak.



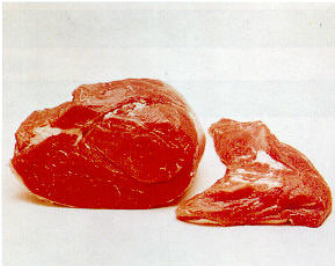
Filet: Dieses Fleischstück ist besonders zart und feinfasrig. Fachmännisch zerlegt liefert uns das Filet die klassischen Steaks: Filetsteaks, Chateaubriand, Tournedos, Medaillons und Mignons.



Hüfte: Die Hüfte und der Hüftdeckel sind bestes Braten- und Schmorfleisch. Man kann es in die schönsten Braten und viele andere erstklassigen Gerichte verwandeln, z.B. in wundervolle Rouladen und prächtige zarte Steaks.



Bürgermeister- oder Pastorenstück: Das früher sehr begehrte Fleischstück, wird gerne für kleine Braten, Rouladen und für Fleischfondue bevorzugt.



Kugel oder Blume: Dieses Teilstück aus der Keule ist sehr vielseitig und besonders zart. Es eignet sich für Schmorbraten, Rouladen und auch für Steaks.

Unterschale: Die Unterschale ist ein Stück bestes Muskelfleisch, besonders gut geeignet zum Schmoren. Daraus lassen sich schöne große Rouladen und feine Rostbraten und Gulaschgerichte zubereiten.

Schwanzrolle: Sie eignet sich bestens zum Kurzbraten und Schmoren. Schwanzrolle ist auch hervorragend für schöne ovale Beefsteaks und kleine Rouladen geeignet.



Oberschale: Die Oberschale liefert das Fleisch für klassische große Rouladen, die beim Schmoren schön weich werden. Tartar aus der Oberschale ist aber ebenso erstklassig wie ein Festtagsbraten für alle, die gerne eine Portion butterweiches Fleisch essen.



Ochenschwanz: Sein Fleisch ist so kernig wie das vom Ochsenbein, seine Gallertstoffe geben Suppen und Soßen eine schöne Bindung und viel Fleischgeschmack.