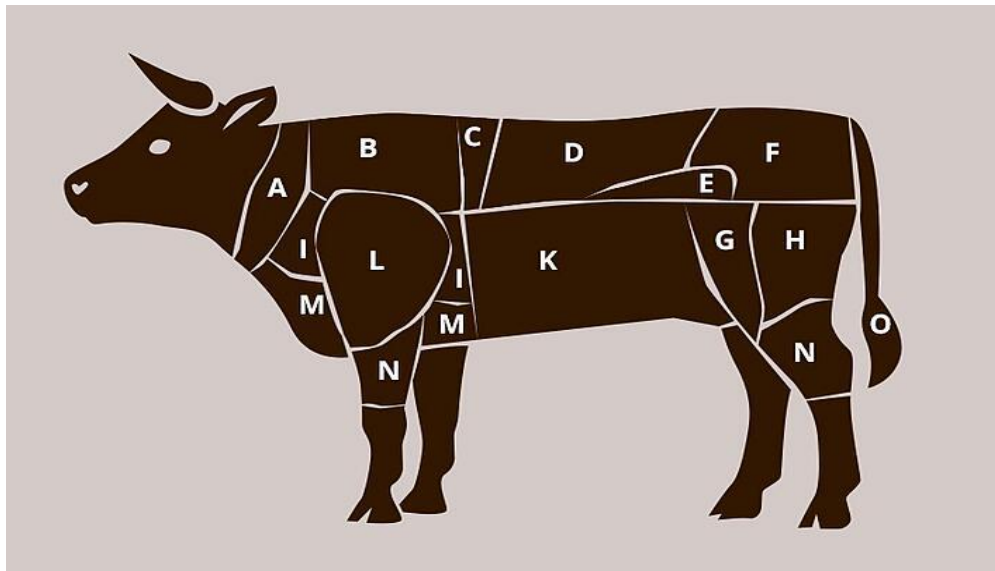


Franziskushof Leutwitz



Warenkunde Rindfleisch



	Bezeichnung	Verwendung	Zubereitung
A	Rinderhals und Nacken/Kamm	Gulasch, Suppen	kochen, schmoren
B	Fehlrippe/Hohe Rippe	Sauerbraten	braten, schmoren
C	Vorderrippe/Hohes Roastbeef	Tomahawk-Steak	braten
D	Hochrippe/Roastbeef	Steak, Entrecôte	braten, grillen, niedergaren
E	Filet	Lendenbraten, Filetsteak, Medaillons	braten, grillen
F	Hüfte/Blume	Rouladen, Rumpsteak	braten, schmoren
G	Kugel/Nuss	Braten, Rouladen	braten, schmoren
H	Oberschale und Unterschale	Braten, Rouladen, Geschnet., Gulasch	braten, dünsten, grillen
I	Querrippe/Spannrippe	Suppen, Eintopf	garen, kochen, schmoren
K	Dünnung/Lappen/Bauch	Brühe, Fonds, Suppen	kochen
L	Bug/Schulter	Braten, Steak, Rouladen, Hackfleisch	braten, dünsten, kochen, schmoren
M	Rinderbrust/Brustspitze/Brustkern	Suppen, Eintopf, Brühe	kochen, schmoren
N	Hesse/Vorderbein/Hinterbein/Wade	Suppen, Gulasch	dämpfen, kochen
O	Schwanzstück	Tafelspitz, Ragout	dämpfen, kochen

Quelle: <https://beilerei.com/rezepte-wissen/fleischkunde/fleischkunde-alle-rindfleischsorten-auf-einen-blick>



DE-ÖKO-060 DE-Landwirtschaft

