



# ADLER'S LIMOUSIN

## Fleischkunde - die wichtigsten Fleischstücke

Gutes Rindfleisch ist marmoriert, das heisst, dass im Muskelfleisch feine Fettadern eingelagert sind. Rindfleisch hat eine kräftige rote bis braunrote Farbe und einen hellen bis weissen Fettrand.

Das Fleisch junger Tiere zeigt eine rote Färbung, eine feine Faserung, weisses Fett und plastische Knorpel. Beim älteren Tier wird die Fleischfarbe dunkler, die Faserung gröber und das Fett leicht gelblich.

### Die Lempen

Es gibt deren zwei, nämlich einen sogenannten dicken und einen dünnen Lempen. Beide werden als **Siedfleisch** angeboten. Sie eignen sich aber auch für **Eintöpfe**.

### Die Brust

Sie eignet sich ebenfalls für **Siedfleisch** oder die magere Nachbrust, auch als **Braten**.

### Das Federstück

Es liegt zwischen Rücken und Brust und wird für **Siedfleisch** oder **saftige Schmorbraten** verwendet.

### Der Rücken

Er wird unterteilt in den sogenannten **abgedeckten Rücken** und den **Hohrücken** für saftige Braten und Ragouts.

### Die Schenkel

Sie werden zerschnitten und ergeben die **Haxen**, ein mageres Kochfleisch (auch das echte ungarische Gulasch) sowie die beliebten Markknochen. Schenkelknochen machen jede Sauce sämiger.

### Die Schulter

Sie ist ein vielseitiges Stück und eignet sich für **mageres Siedfleisch**, **Eintopf- und Saucengerichte**. Der **Bug** ergibt **Rollbraten**, **Gulasch** und **Geschnetzeltes**.

### Der Hals

Er eignet sich für **gutes Gulasch**, denn ein richtiges, **geschmackvolles Gulasch** muss lange schmoren.

### Der Stotzen

Von der **Nuss** gibt's Braten, von der **Unterspälte** Braten und Schmorplätzli und vom

**Eckstück** Braten, Plätzli, Steaks und Geschnetzeltes.

#### **Das Nierstück/Filet**

Das ganze **Roastbeef** eignet sich zum Kurzbraten, in Tranchen geschnitten erhalten wir Entrecotes oder dicker geschnitten, **Entrecotes doubles**. Entrecote mit Knochen gibt die klassische "**Cote de boeuf**". Entrecote und Filet, mit Knochen geschnitten, ergeben die berühmten **Porterhaus-** und **T-Bone-Steaks**. Das Filet gibt herrlichen **Filetbraten** oder **Filetsteaks**. Das **Chateaubriand** st am mt vom Filetmittelstück , die **Tournedos** und **Filetsmignons** von der Filetspitze, die auch für "**Boeuf Stroganoff**" Verwendung findet. Auch das Hackfleisch für **Tartar** stammt von den erwähnten zarten Stücken.

#### **Die Huft**

Aus der Rindshuft werden die zarten **Rumpsteaks** und das **Fonduefleisch** geschnitten

#### **Der Kopf**

Am bekanntesten sind die **Rindszunge**, gesalzen und geräuchert oder nur gesalzen und der **Ochsenmaulsalat**.

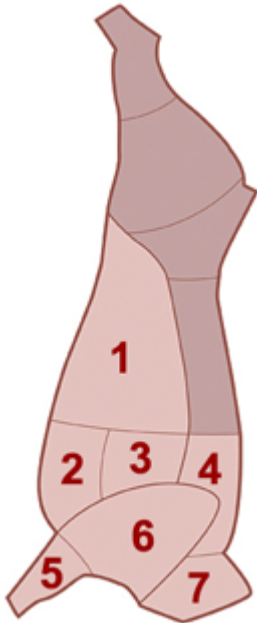
#### **Die Innereien**

**Leber, Nieren, Herz, Lunge** und **Kutteln** sind die Bekanntesten

#### **Der Schwanz**

Er findet für eine echte **Ochsenchwanzsuppe** Verwendung.

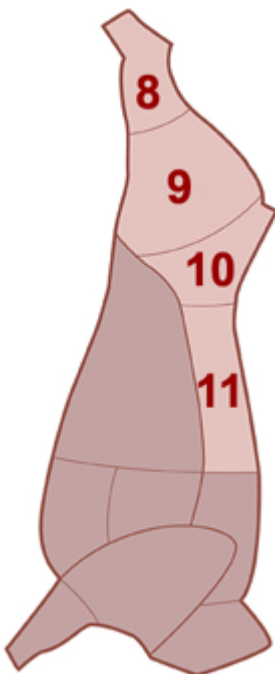
### Stücke vom Vorderviertel...



werden vom Tier viel beansprucht und enthalten deshalb viel Bindegewebe. Langes Sieden oder Schmoren wandelt das Bindegewebe mit Hilfe von Hitze und Wasser in kaubare, saftige Gelatine um und macht die Fleischstücke zart.

- 1 [Lempen](#)
- 2 [Brust](#)
- 3 [Federstück](#)
- 4 [Rücken](#)
- 5 [Schenkel](#)
- 6 [Schulter](#)
- 7 [Hals](#)

### Stücke vom Hinterviertel...



gelten als Edelstücke. Weil diese Muskelpartien vom Tier wenig beansprucht wurden, enthalten diese Fleischstücke wenig Bindegewebe. Als Kurzbratstücke zubereitet, steht die Geschmacksbildung und der Erhalt des Fleischsaftes im Vordergrund.

- 8 [Schenkel](#)
- 9 [Stotzen](#)
- 10 [Huft](#)
- 11 [Nierstück ohne Huft/Filet](#)
- [Kopf](#)
- [Innereien](#)
- [Schwanz](#)