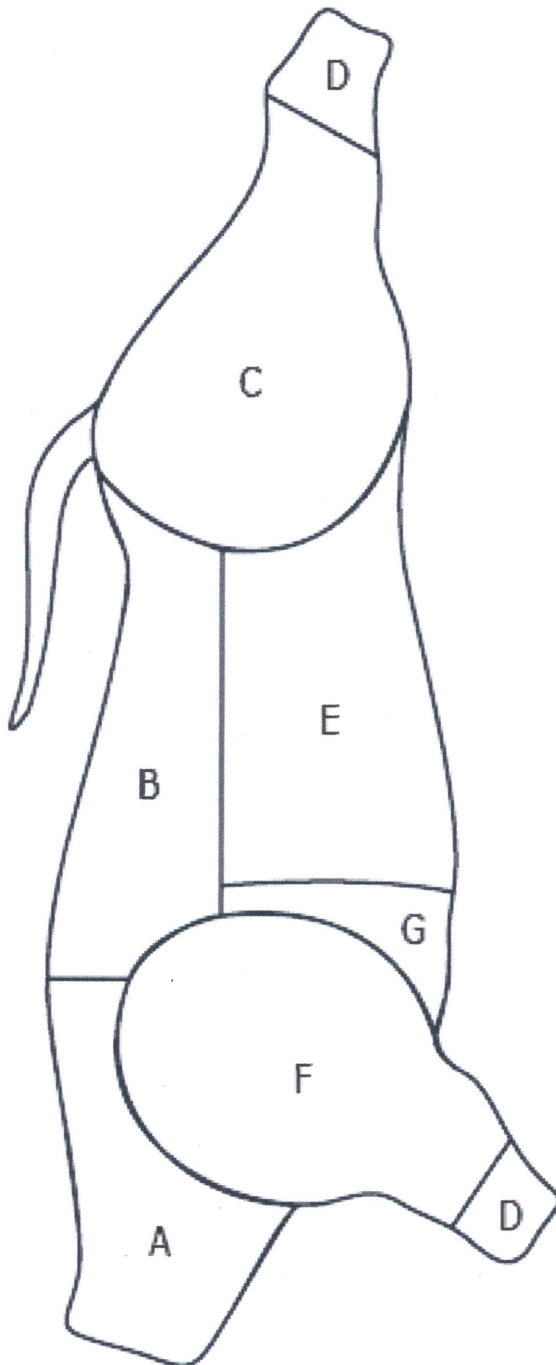




Männer Kochclub
4806 Wikon

Warenkunde Fleisch

Kalb



D Haxen (hintere und vordere)
Schmoren, Braten

C Stotzen (wenig Fett, feine Fasern)
Das Stück wird in Baggli, Nuss,
Mocken, Huft und Unterspälte
aufgeteilt
Schnitzel, Braten, Geschnetzeltes

E Brust (knochenlos, durchwachsen)
Rollbraten, Ragout, Suppen, gefüllte
Kalbsbrust

B Rücken (mager und sehr zart)
mit Knochen als Kotelett oder
Kronenbraten, Schnitzel, Filet, kurz
Gebratenes

G dicke Brust (saftiges Fleisch)
Braten, Ragout

F Schulter (sehr mager, saftig)
Braten, Grillbraten, Voressen

D Haxen (hintere und vordere)
Schmoren, Braten

A Hals (fein marmoriert)
Rollbraten, schmoren, Grilladen