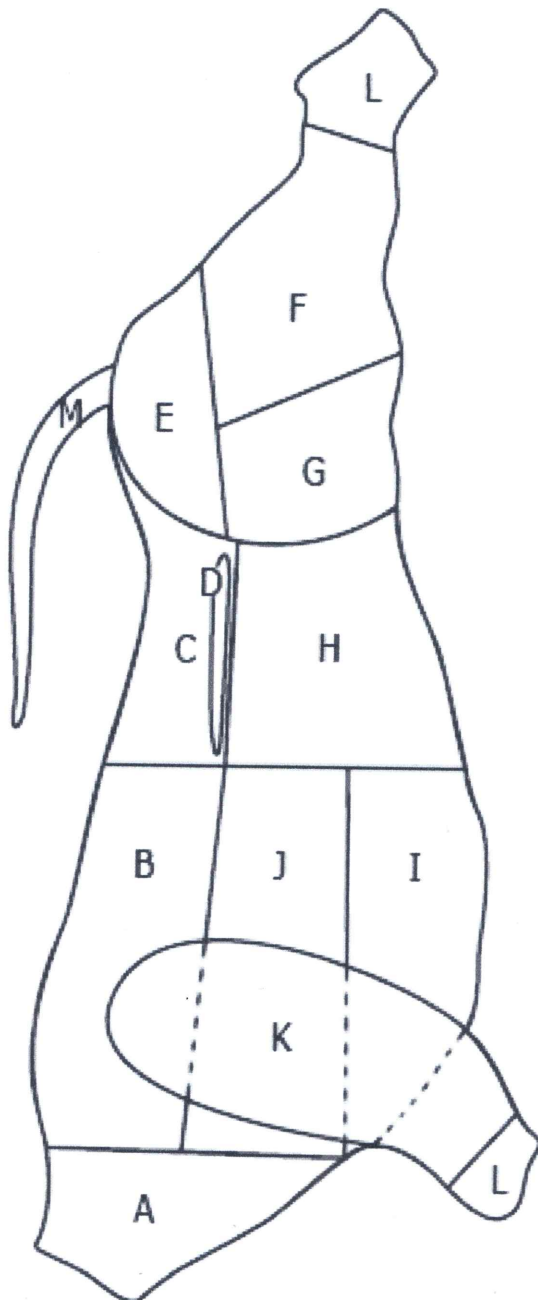




Männer Kochclub
4806 Wikon

Warenkunde Fleisch

Rind



- L Haxen (hintere und vordere)
Schmoren, Suppen
- F + G Stotzen
- F Bäggli (wenig Fett, feine Fasern)
Spiessli, Plätzli, Barten
- G Runder Mocken (gleichm. Stück)
Schmoren, Sauerbraten, Rouladen
- E Huft (leicht von Fett durchzogen)
Braten, kurzgerbratene Steaks
- M Schwanz für Suppen
- D Filet (Fleisch vom Allerfeinsten)
Steaks, Braten, Tischgrill
- C Entrecôte (Sehr zartes Stück)
(Roast beef, Steaks)
- H Bauchlempen (Fettdurchwachsen)
Sied- oder Suppenfleisch
- B Hohrücken (Fettkern, marmoriert)
Braten, Steaks (Rib Eye)
- J Federstück (Fett durchwachsen)
Suppenfleisch, Eintopf
- I Brust (enthält Fettschichten)
Suppenfleisch, Eintopf
- K Schulter (zartes Muskelfleisch)
Braten, Ragout, Geschnetzeltes,
Sauerbraten
- L Haxen (hintere und vordere)
Schmoren, Suppen
- A Hals (kräftiges Muskelfleisch)
Suppen, Siedfleisch, Braten,
Schmoren