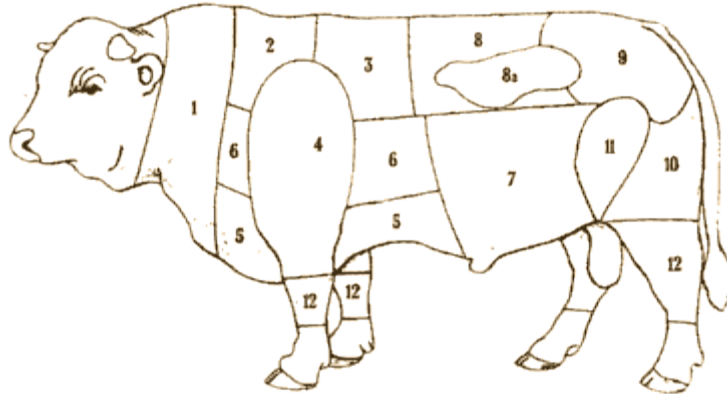


Das Rind

Beim Kauf von Rindfleisch sollte man darauf achten, das Fleisch von jungen Rindern oder Mastochsen zu bekommen, welches heller, von kurzer Faser und weißem Fett durchzogen ist, als das von älteren Tieren (dunkel bis bläulich-rotes Fleisch und gelbliches Fett). Letzteres ist lange nicht so zart und sollte am besten zu Fleischbrühe oder Hackfleisch verarbeitet werden. Rindfleisch ist generell magerer als Schweinefleisch, dadurch in der heutigen Küche begehrt und auch entsprechend teurer. Geschmackssache ist, ob man das saftigere Ochsenfleisch oder das trockenere Fleisch von weiblichen Rindern bevorzugt. Zum Braten und Schmoren sollte Rindfleisch stets gut abgehangen sein.

Folgendes sollten Sie vom Rind wissen:



1. HALS, NACKEN - zum Kochen und Schmoren
2. KAMM - besonders saftiges Fleisch für Sauerbraten, Fleischfondue, Tartar
3. HOCHRIPPE, SCHORRIPPE - zum Braten, Schmoren und Grillen
4. SCHULTER, BUG - besonders zum Kochen; zum Schmoren wird die vordere Partie bevorzugt
5. BRUST - zum Kochen, auch gepökelt und geräuchert
6. QUERRIPPE, SPANNRIPPE - zum Kochen
7. BAUHLAPPEN, DUNNUNG - als Suppenfleisch
8. ROASTBEEF - für Steaks und Grillbraten, als Rumpsteak
9. FILET, LENDE - für Steaks und als Lendenbraten
10. HÜFTE - zum Kurzbraten, als Schmorbraten, Rouladen, Tafelspitz
11. SCHWANZSTÜCK, darunter OBERSCHALE, KLUFT - als Rostbraten, Sauerbraten, für Rouladen und Gulasch; Oberschale auch für Steaks und Tartar
12. KUGEL, NUSS - für Rouladen und Gulasch, aber auch für Fleischfondue
13. BEINFLEISCH, HAXE - zum Kochen und Schmoren