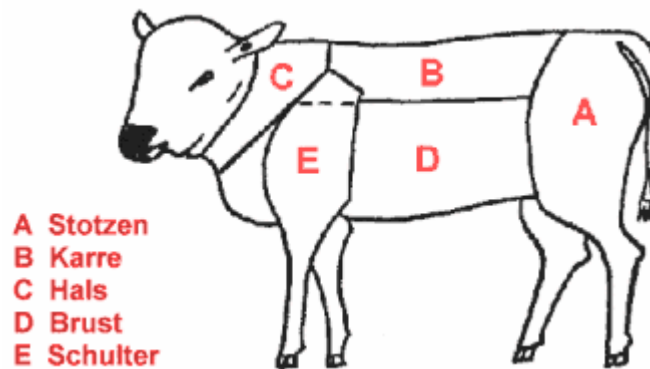


Benennung der Fleischstücke

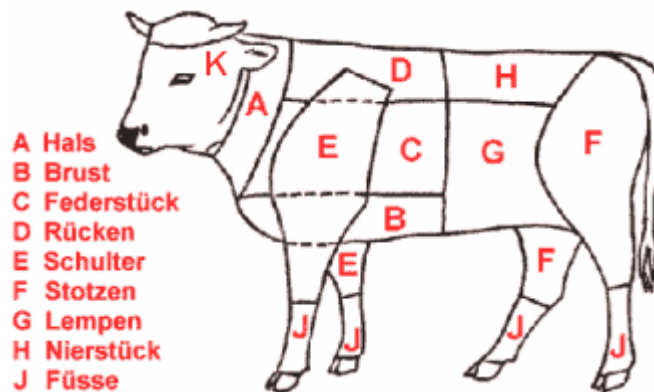
Kalb



- A Stotzen
- B Karre
- C Hals
- D Brust
- E Schulter

- A.) Stotzen (Huft, Unterspälte, Eckstück): *Braten, Geschnetzeltes, Koteletts*
- B.) Carrée (Nierstück, Filet, Kotelettsstück): *Braten, Plätzli, Geschnetzeltes, Koteletts*
- C.) Hals (Bug, Schulterdeckel): *Voressen, Ragout*
- D.) Brust: *Braten, Geschnetzeltes*
- E.) Schulter: *Braten, Geschnetzeltes*

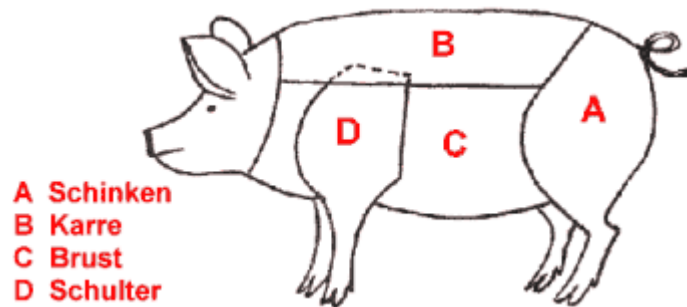
Rind



- A Hals
- B Brust
- C Federstück
- D Rücken
- E Schulter
- F Stotzen
- G Lempen
- H Nierstück
- J Füße

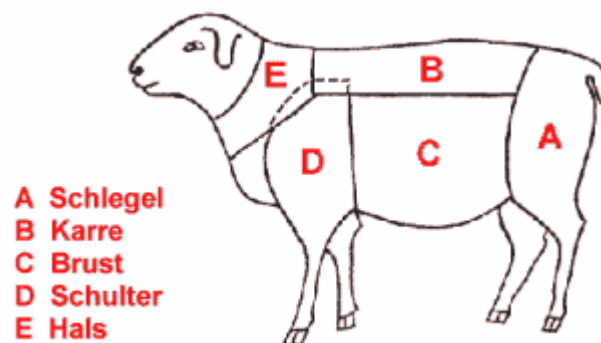
- A.) Hals & Schulter (Bug, Schulterdeckel): *Ragout, Schulterfilet*
- B.) Brust: *Siedfleisch*
- C.) Federstück: *Siedfleisch*
- D.) Rücken (Hohrücken): *Ragout, Siedfleisch*
- E.) Schulter: *Plätzli, Voressen*
- F.) Stotzen (Eckstück, Unterspälte, Vorschlag / Nuss): *Braten, Plätzli, Geschnetzeltes*
- G.) Lempen / Füße / Schwanz: *Kraftbrühe*
- H.) Nierstück: *Roastbeef, Filet, Huft*
- J.) Füße: *Saucen, Extrakte*
- K.) Kopf: *Ochsenmaulsalat, geräucherte Zunge*

Schwein



- A.) Schinken (Eckstück, Nuss, Unterspälte): *Hinterschinken, Braten, Plätzli*
 - B.) Carrée (Nierstück, Filet & Kotelettsstück): *Braten, Plätzli, Geschnetzeltes*
 - C.) Schulter: *Vorderschinken, Plätzli, Geschnetzeltes*
 - D.) Schulter: *Voessen, Ragout*
-

Schaf / Lamm



- A.) Schlegel: *Gigot*
 - B.) Carrée (Nierstück, Kotelettsstück): *Braten, Koteletts*
 - C.) Brust: *Voessen, Ragout*
 - D.) Schulter: *Voessen, Ragout*
 - E.) Hals: *Voessen, Ragout*
-