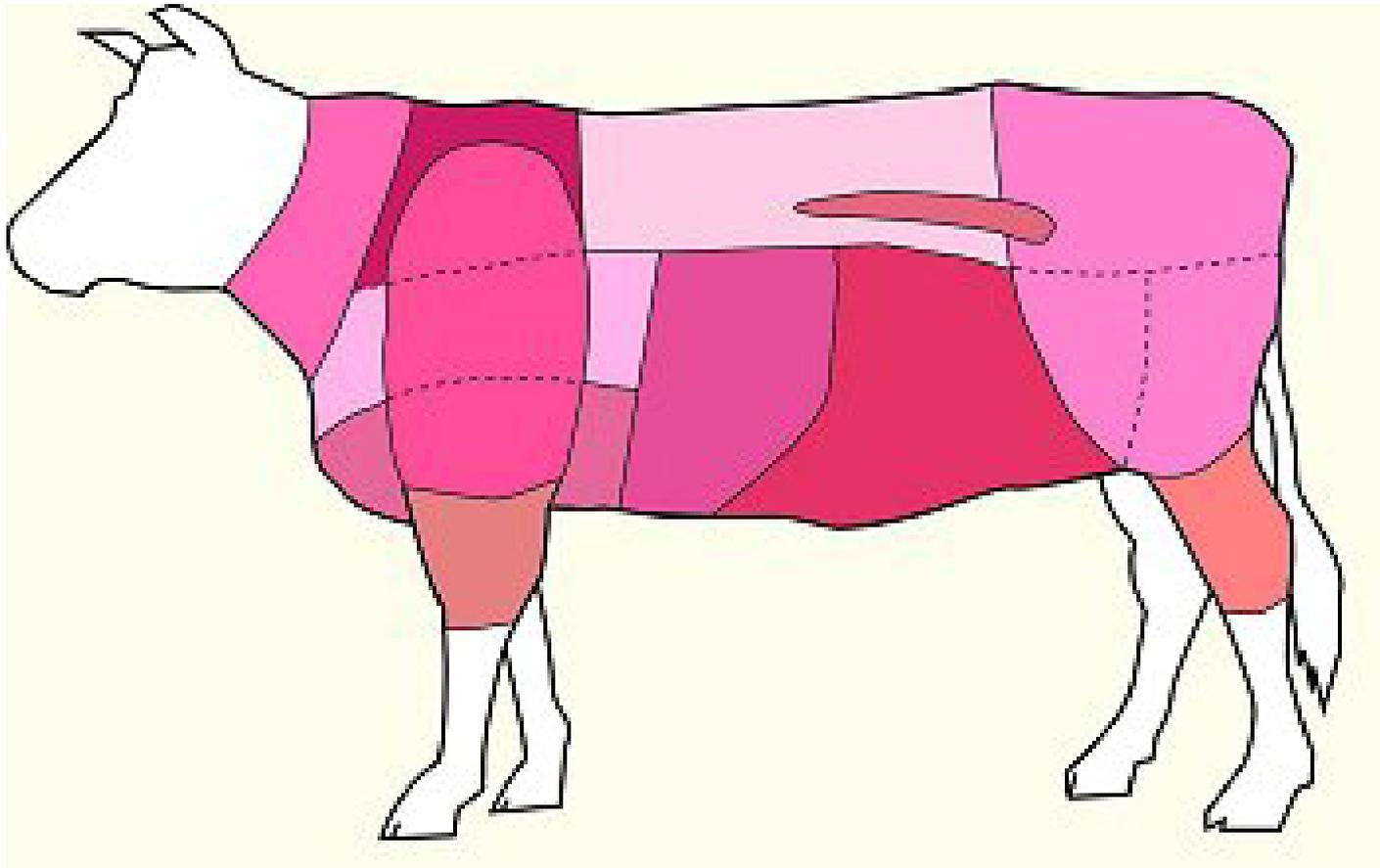




Das Rindfleisch



Rindfleisch

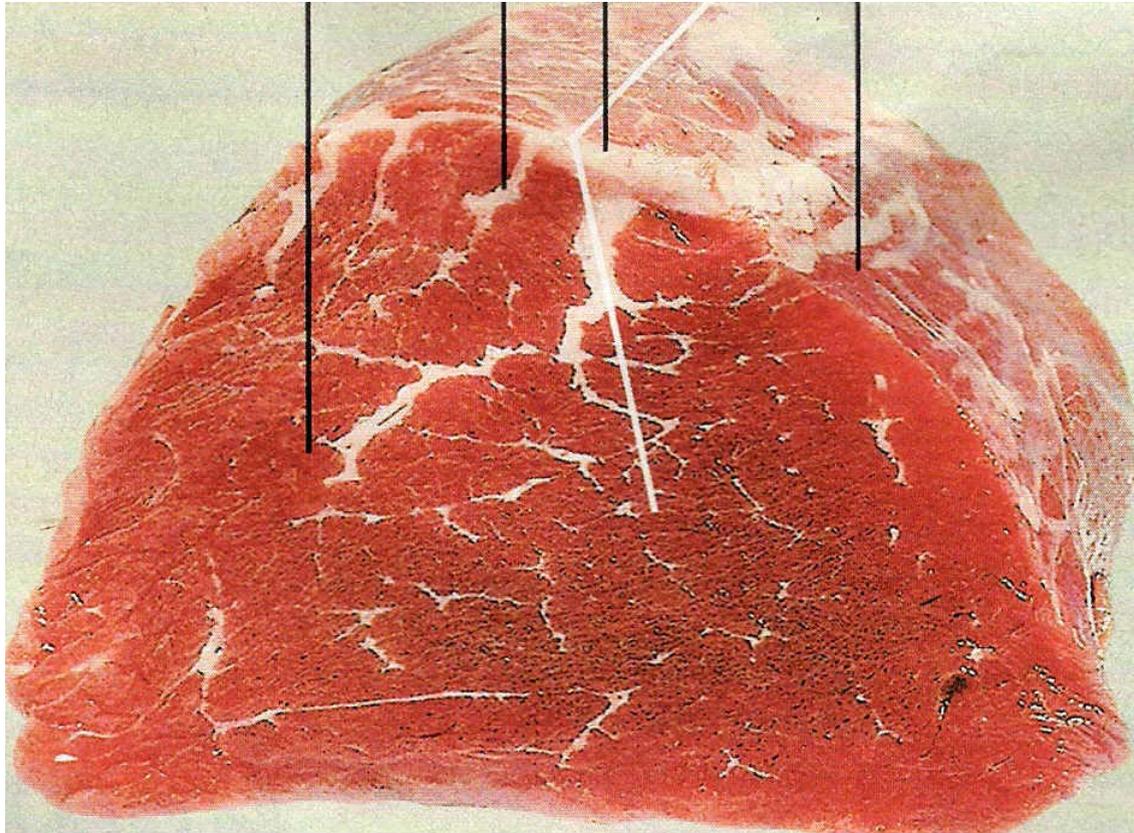
- **Im Allgemeinen gilt das Rindfleisch als das wertvollste im Vergleich mit allen anderen Fleischarten, vor allem den Schlachttieren.**
- **Qualitätsbestimmend ist nicht nur der Fleischanteil, sondern auch das Tier, von dem das Fleisch abstammt.**
- **Für die Beurteilung der Fleischqualität ist die Farbe des Fleisches und des Fettes ein sehr wichtiger Faktor.**
- **Das Fett sollte fast weiß und kernig sein. Ausnahme: bei freilaufenden Tieren ist das Fett durch die Grünfutteraufnahme etwas gelblicher.**

Rindfleisch

- **Generell kann man zur Fleischfarbe sagen, je jünger das Fleisch, um so heller die Farbe. Mit zunehmendem Alter steigt der Blutfarbstoff im Fleisch an und die Fleischfarbe wird intensiver.**
- **Das Alter der Tiere hat einen direkten Einfluss auf die Zartheit. So beträgt der Anteil des „löslichen“ Bindegewebes beim jungen Tier (14 Monate) bei ca. 20%, bei 2 Jahre alten Tieren nur mehr 11,2%.**
- **Dieser Verlust an löslichem Bindegewebe kann jedoch durch eine gleichmäßige und gute Marmorierung (intermuskuläre Fettablagerungen) ausgeglichen, bzw. überlagert werden.**
- **Mit zunehmendem Alter des Tieres wird das Fett gelblicher und auch etwas schwammiger.**

... die Marmorierung

Die Marmorierung ist beim Rindfleisch wichtig. Dünne Fettäderchen sollte man sehen. Sie durchziehen das Muskelfleisch und machen das Fleisch zarter, saftiger und geschmackvoller.



(C) km p.mitterer

Kategorien

Rinder werden in Kategorien eingeteilt .

KA KALBFLEISCH

JR JUNGRINDFLEISCH

**JB JUNGSTIERFLEISCH
(JUNGBULLEN)**

O OCHSENFLEISCH

**K / B KUHFLLEISCH /
STIERFLEISCH (Bulle)**

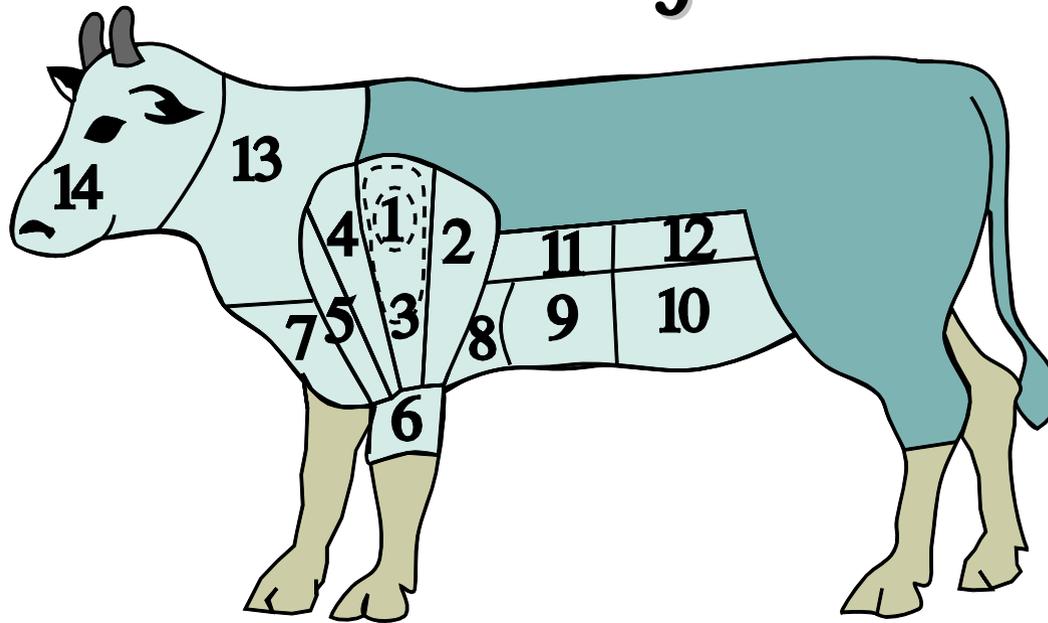
F KALBINEN (FRÄSENFLEISCH)



Kategorien

Arten	Merkmale
Jungrind	Ca. zehn Monate alte Jungrinder aus der Muttertierhaltung, die sich von Milch und Grünfutter ernähren. Hellrotes, mageres, saftiges, marmoriertes Fleisch
Kalbinen	Junge ausgewachsene weibliche Rinder, die noch kein Kalb geboren haben. Hellrotes Fleisch, feine Faserung, marmoriert, sehr gute Fleischqualität.
Jungstier	Junge, ausgewachsene Stiere, wird im Handel meist als Rindfleisch angeboten. Hell- bis dunkelrot, besonders mager mit kernigem, weißem Fett, hervorragende Qualität.
Ochsen	Kastriertes männliches Rind, bis 4 Jahre alt, dunkelrotes, feinfasriges, saftiges Fleisch mit heller Fetteinlage (marmoriert). Bestes Rindfleisch.
Kuh oder Stier	Wird kau als Frischfleisch angeboten, es wird hauptsächlich zur Wurstherstellung verwendet.

.... Aufteilung des halben Rindes



Vordere Viertel

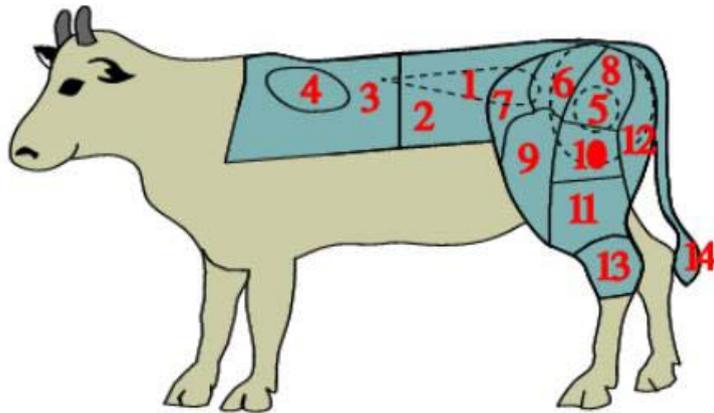
- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Kavaliersspitz | 2. Dicke Schulter |
| 3. Schulterscherzel | 4. Mageres Meisel |
| 5. Fettes Meisel | 6. Vorderer Wadschinken |
| 7. Brustkern | 8. Dickes Kügerl |
| 9. Dünnes Kügerl | 10. Wamme / Bauchfleisch |
| 11. Beinfleisch | 12. Riedhüftel |
| 13. Hals | 14. Vordermaul |

.... Verwendung des vorderen Viertels

- 1 **KAVALIERSPITZ**
geeignet zum Sieden und Dünsten
- 2 **DICKE SCHULTER**
geeignet zum Sieden und Dünsten
- 3 **SCHULTERSCHERZEL**
geeignet zum Sieden und Dünsten
- 4 **MAGERES MEISEL**
für Kleingerichte, Siederindfleisch im Ganzen und pressieren für Kleingerichte
- 5 **FETTES MEISEL**
für Kleingerichte, Siederindfleisch, pressieren
- 6 **VORDERER WADSCHINKEN**
Gulasch, Gulaschsuppe
- 7 **BRUSTKERN**
zum Sieden, Pökeln
- 8 **DICKES KÜGERL**
zum Sieden, Pökeln und Sieden
- 9 **DÜNNES KÜGERL**
für Suppen
- 10 **WAMME / BAUCHFLEISCH**
für Suppen
- 11 **BEINFLEISCH**
Sieden für Suppen, Tellerfleisch
- 12 **RIEDHÜFTEL**
Sieden für Suppen, Tellerfleisch
- 13 **HALS**
Kleingerichte, Gulasch, Faschieren für Hamburger, Ragouts
- 14 **VORDERMAUL**
Ochsenmaulsalat



.... Aufteilung des halben Rindes



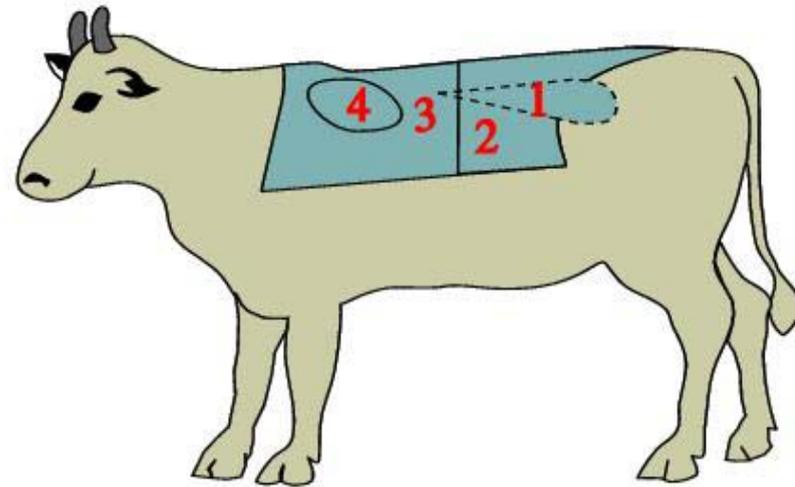
Hinter Viertels / Pistole

- Englischer
- Knöpfel / Stutzen

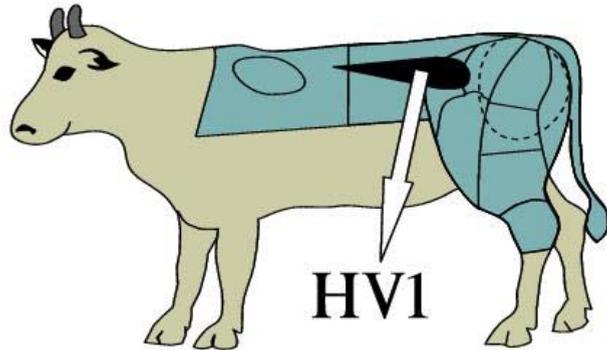


Englischer

- 1 Lungenbraten
- 2 Beiried / niedere Beiried
- 3 Rostbraten / hohe Beiried
- 4 Rieddeckel

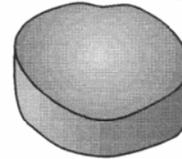


Rinderfilet bzw.



DER LUNGENBRATEN

Châteaubriand
360-400 gr



Filetkopf

Filetsteaks



180 gr

Filetherz
Mittelstück

Tournedos



à 90 gr

Filet Mignons



à 60 gr

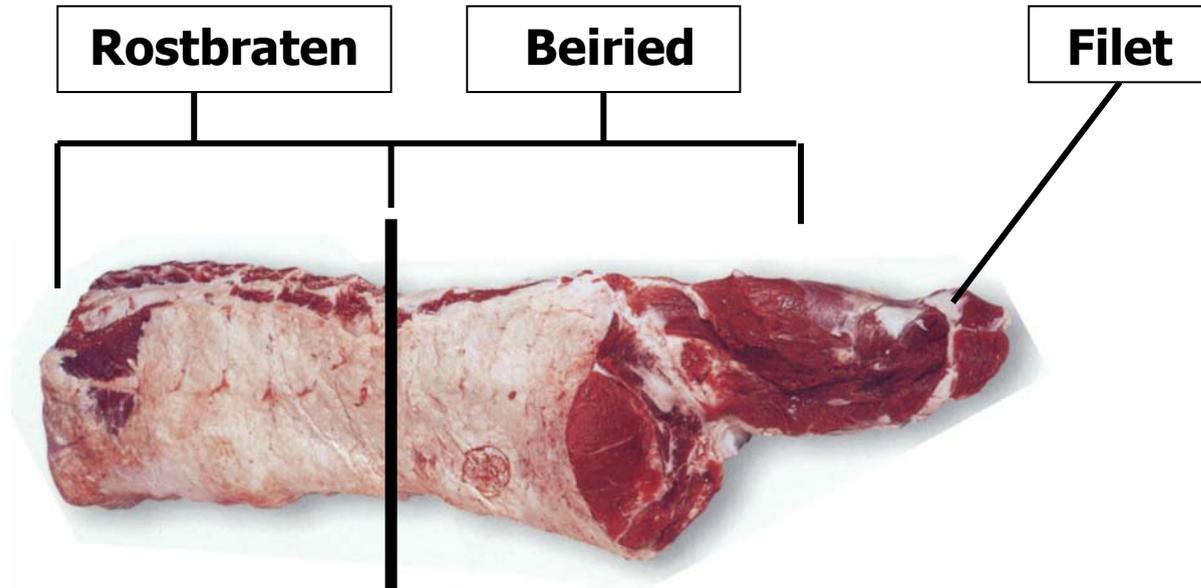
Filetspitz

Filet-Gulasch



180 gr

Englischer / Schosse / Beiried

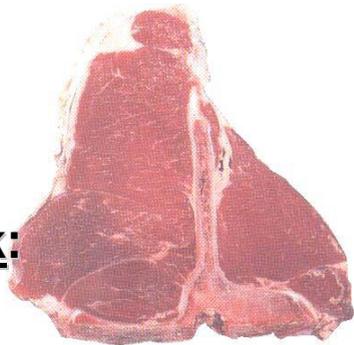


Englischer / Schosse / Beiried

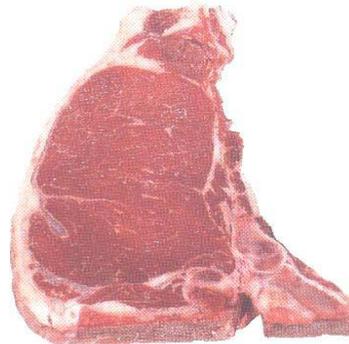
Hochrippe:
Zum braten und
braun dünsten



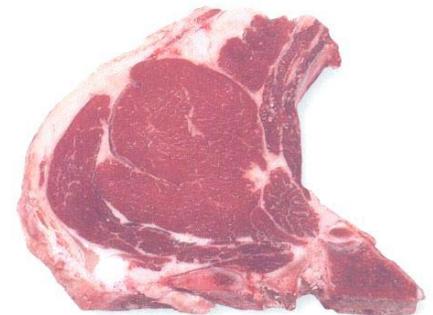
T-Bone Steak:
Dicke ca. 4 cm
750g
Kurzbraten und
Grillen



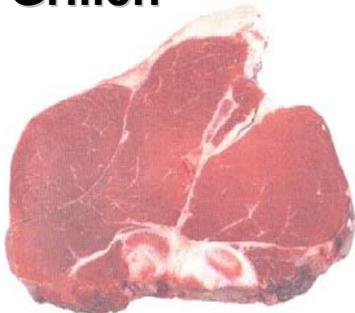
Clup Steak:
Dick ca. 3 cm
600g
Kurzbraten und
Grillen



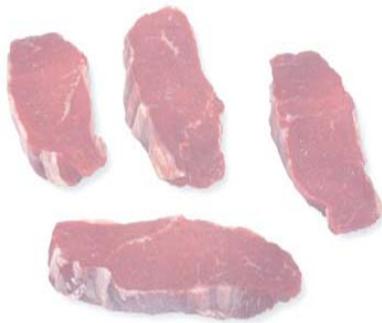
Rib – Eye – Steak:
Dicke ca. 2,5 cm
450 – 500g
Kurzbraten und
Grillen



Porterhousesteak:
Dicke 6 cm 1 kg
Kurzbraten und
Grillen



Englischer / Schosse / Beiried



Die Beiried:

Die Beiried ist der niedere, zum Stutzen gehende Teil des Englischen.

Ausgelöst und portioniert wird es zu Entrecôte mit ca. 180 g und Entrecôte double 360g verarbeitet. Im Ganzen wird er zu Roastbeef verarbeitet

Englischer / Schosse / Beiried



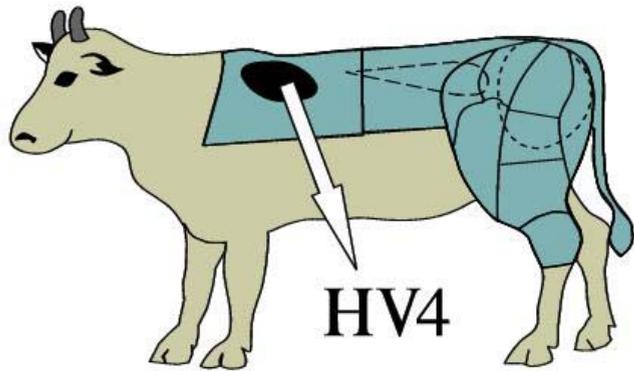
Beiried:

Das Beiried ist der hohe, bis zur Schulter gehende, dicke Teil des Englischen.

Portioniert und ausgelöst wird er zu Rostbraten mit ca. 180 g. Im Ganzen noch auf den Knochen wird er zu einer Hochrippe verwendet.

Englischer / Schosse / Beiried

Rieddeckel:



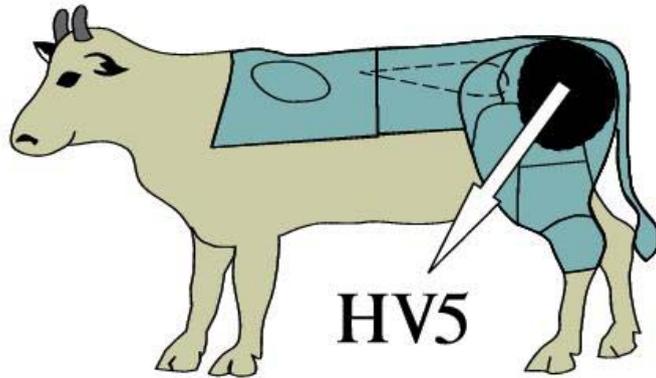
Der Rieddeckel ist der obere Teil des Rostbratenstückes.

Da das Fleisch sehr saftig ist, eignet es sich sehr gut zum Dünsten für Ragout und zum Kochen für Suppenfleisch und Fleischsalate.



Knöpferl / Stutzen

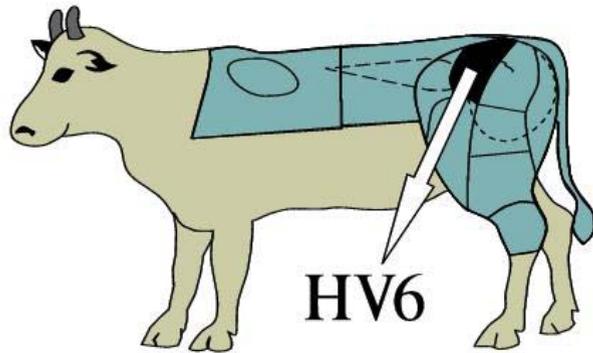
Die Schale:



Die Schale ist der Muskel der inneren Keulenhälfte. Eignet sich sehr gut zum Dünsten im Ganzen, portioniert für Schnitzel und Rouladen, luftgetrocknet als Bündner Fleisch. Der Schalendeckel wird für Kleingerichte verwendet



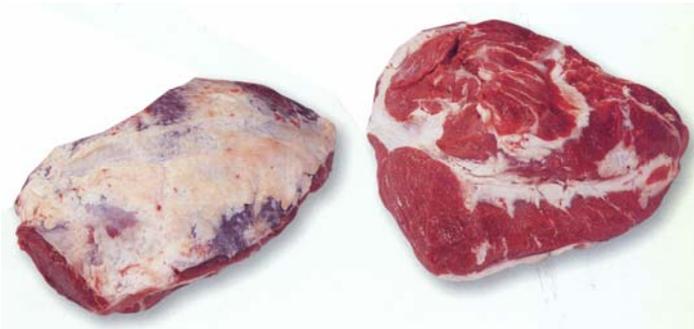
Knöpferl / Stutzen



Hieferschertel:

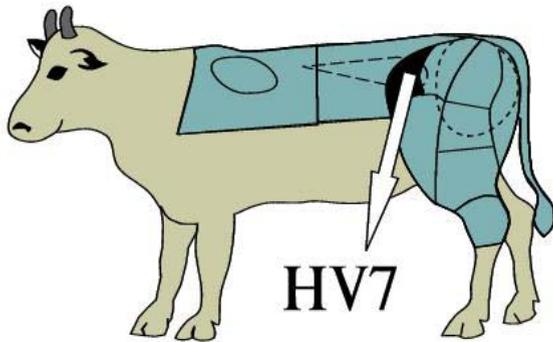
Wenn es gut abgelegt und 1. Qualität ist, kann es im Ganzen rosé gebraten werden; portioniert eignet es sich für Rumpsteak.

Die 2. Qualität eignet sich hervorragend zum Braisieren, Kochen und für gedünstete Rindsschnitzel.



Knöpferl / Stutzen

Hieferschwanzel:

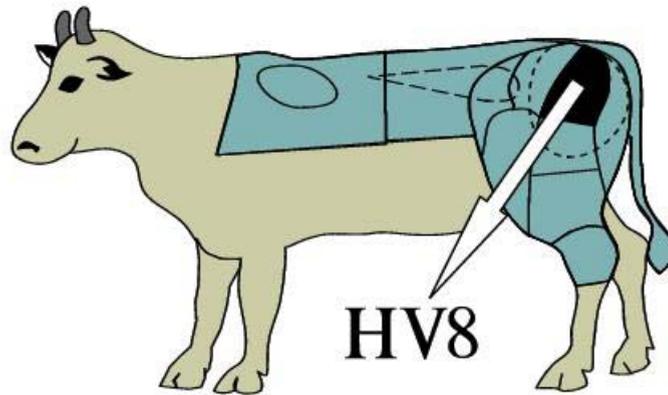


Das Hieferschwanzel ist der dreieckige Muskel, der vom Hieferscherzel zum Zapfen geht. Es eignet sich vorzüglich zum Sieden und Dünsten.



Knöpferl / Stutzen

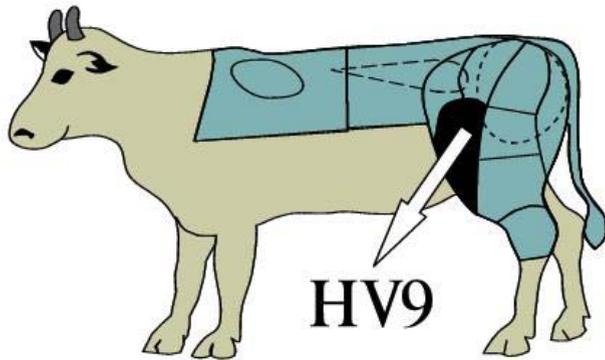
Tafelspitz:



Der Tafelspitz ist das an das Schwarze Scherzel anschließende, spitz zulaufende, sehr feinfaserige Muskelstück. Eignet sich hervorragend zum Sieden und Dünsten.



Knöpferl / Stutzen

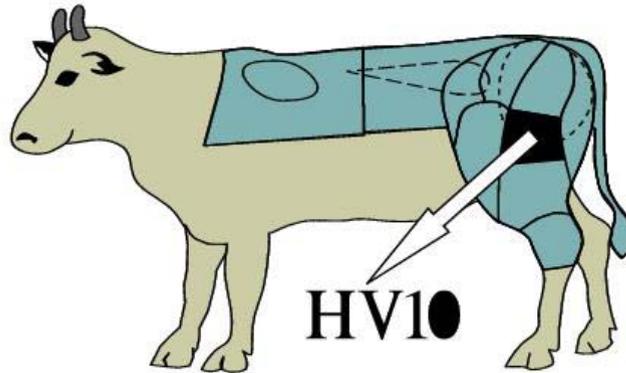


Nuss / Zapfen / Kügerl:

Der Zapfen ist das magerste Fleisch vom Stutzen. Dieses runde Fleischstück eignet sich zum Braisieren im Ganzen, aber auch für portionierte, gedünstete Gerichte und luftgetrocknet als Bündner Fleisch.



Knöpferl / Stutzen

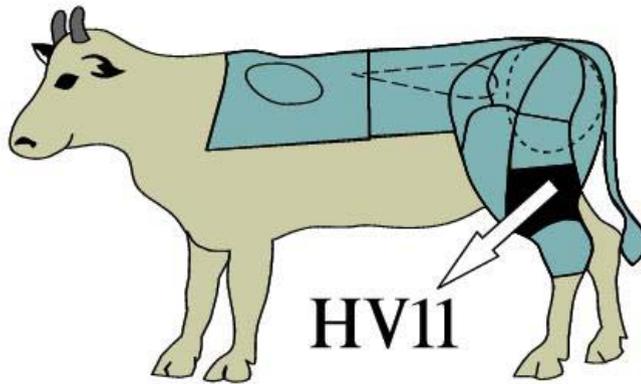


Tafelstück:

Das Tafelstück ist ein rechteckiger, etwas grobfaseriger Muskel. Zum Dünsten im Ganzen sollte es gespickt werden. Portioniert kann es für gedünstete Schnitzel und Rouladen verwendet werden.

Knöpferl / Stutzen

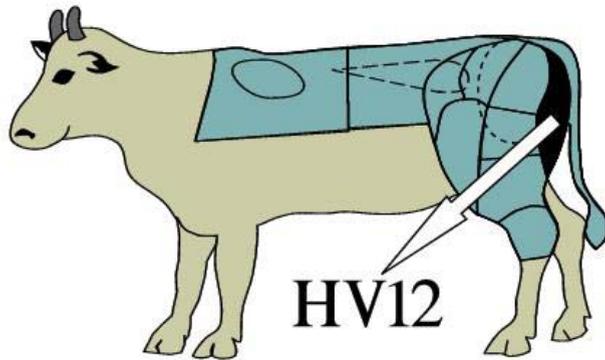
Schwarzes Scherzel:



Ähnlich dem Tafelstück ist das schwarze Scherzel ein fast rechteckiger, etwas grobfaseriger Muskel. Zum Dünsten im Ganzen sollte es gespickt werden. Portioniert kann es für gedünstete Schnitzel und Rouladen verwendet werden.



Knöpferl / Stutzen

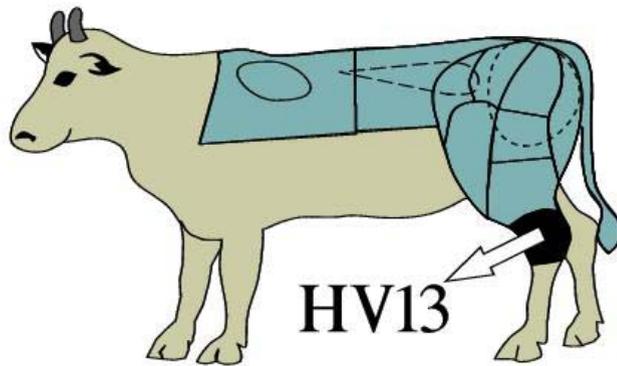


Weißes Scherzel:

Das weiße Scherzel ist der runde, längliche Muskel längs des Schwarzen Scherzels. Das trockene, bröselige Fleisch ist eigentlich nur zum Dünsten und Kochen geeignet und sollte immer etwas gespickt werden, um es etwas saftiger zu bekommen.



Knöpferl / Stutzen

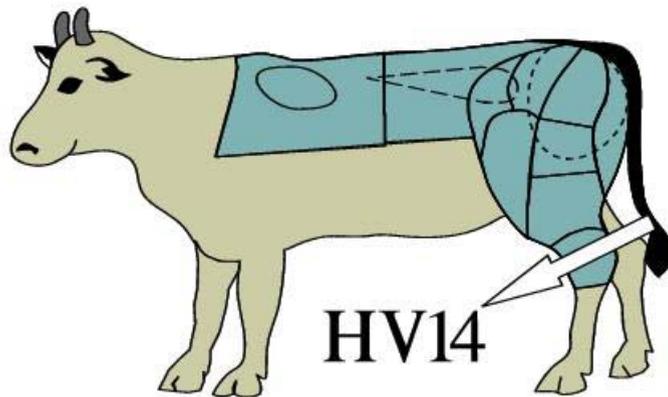


Hinterer Wadschinken:

Der Hintere Wadschinken ist ein stark durchwachsenes Muskelteil und das ideale Gulaschfleisch.

Er ist etwas fleischiger.

Knöpferl / Stutzen



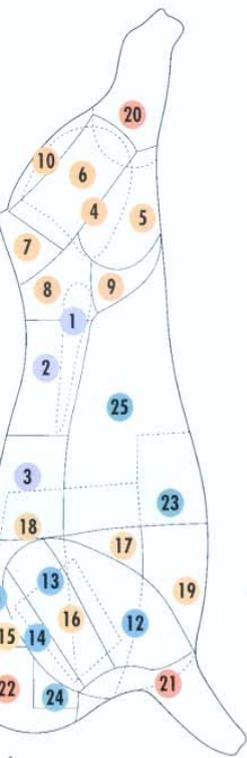
Schlepp:

Der Schlepp ist zum Kochen und Schmoren geeignet (Ochsenschlepp).

Qualitätsnormen vom Rindfleisch

1. Qualität	2. Qualität	3. Qualität
Lungenbraten	Schulterscherzel	Riedhüftel
Beiried	Mageres Meisel	Dünnes Kügerl
Rostbraten	Kruspelspitz	Wadschinken
Hieferscherzel	Hals	Schlepp
Tafelstück	Hieferschwanzel	Fettes Meisel
Tafelspitz		Brustkern
Nuss		Vordermaul
Weißes Scherzel		
Schale		
Dicke Schulter		

Welches Stück für welchen Zweck ?



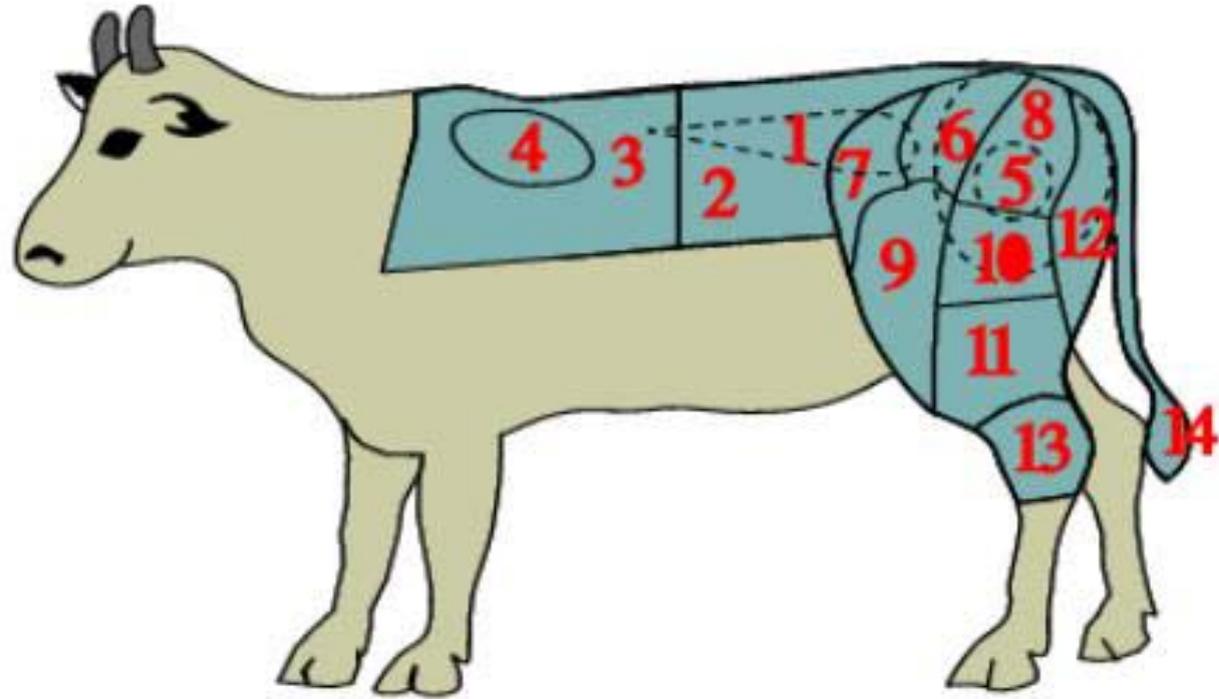
ILSTÜCKE,
GE,
GENSCHAFTEN,
RWENDUNG

			Braten/Grillen	Braten	Bräunsten	Dünsten	Kochen	
ENGLISCHER	1	Lungenbraten	●	●		●		Liegt unter der Beiried; besonders mager, feinfasrig, mürb und saftig. Speziell für Steaks, Tournedos, Filets mignons, Fondues, Sautées, Geschnetzeltes; im Ganzen, gespickt; roh, gehackt zu Beef tatar, in hauchdünnen Scheiben als Carpaccio.
	2	Beiried	●	●				Liegt zwischen Knöpfel und Rostbraten. Sehr wohlschmeckendes, marmoriertes, mit Fett abgedecktes Teilstück, das rosa gebraten oder gegillt werden sollte. Im Ganzen als saftiges Bratenstück, in Scheiben als Steaks; z. B. Rumpsteaks, F-Bone- oder Porterhouse Steaks (mit Knochen und Lungenbraten).
	3	Rostbraten	●	●	●			Liegt vor der Beiried und ist zur Hälfte vom Rieddeckel überdeckt. Sehr saftiges, aromatisches Teilstück, das marmoriert (mit Fett durchwachsen) ist und eine schmackhafte Fettabdeckung aufweist. Zum Kurzbraten und Grillen (rib eye und prime rib steaks), Braten und Bräunsten.
GUSTOSTÜCKE vom Knöpfel	4	Schale		●	●			Liegt unter dem Tafelstück und wird in das schwanzseitige Beinscherzel und das kopfseitige Schwarze Scherzel geteilt. Saftiges, mageres, kurzfasriges, etwas dunkles Teilstück, aus dem Bratenstücke und Schnitzel (Rouladen) geschnitten werden.
	5	Nuß	●	●	●			Liegt in der Mitte des Knöpfels und ist ein hervorragendes, fast fettfreies Teilstück. Ausgezeichnet geeignet für Schnitzel, zum Bräunsten, im Ganzen sowie für Fondues und Ragouts.
	6	Tafelstück				●	●	Überdeckt die Schale. Etwas grobfasrig, jedoch hervorragend geeignet für Schnitzel, Rouladen und zum Kochen.
	7	Tafelspitz				●	●	Wird vom Tafelstück geteilt und liegt dem Hüferscherzel an. Hervorragendes Siedefleisch mit leichter, schmackhafter Fettabdeckung; beim Kochen leicht aufquellend.
	8	Hüferscherzel	●	●	●		●	Bezeichnung kommt von der Hüfte, dem Teil des Knöpfels, der an die Beiried anschließt. Saftiges, mageres, leicht marmoriertes Fleischstück. Ideal zum Kurzbraten (Steaks), Braten, Bräunsten und Kochen.
	9	Hüferschwanzel				●	●	An die Nuß anschließendes Teilstück, das eine lockere Struktur besitzt und sich auch ausgezeichnet zum Bräunsten, Dünsten und Sieden eignet.
	10	Weißes Scherzel				●	●	Bildet den hinteren Teil des Knöpfels. Sehr mageres, helles, trockenes Teilstück, das sich gut portionieren läßt. Bestens geeignet zum Schmoren (gespickt), für Schnitzel, Rouladen und zum Sieden.
GUSTOSTÜCKE vom Vorderviertel	11	Hinteres Ausgelöstes		●	●		●	Liegt zwischen Hals und Rostbraten. Saftiges, fettdurchwachsenes Fleisch, zum Braten, Bräunsten und Sieden geeignet.
	12	Dicke Schulter			●	●	●	Bildet den hinteren Hauptteil der Schulter. Saftiges, ziemlich festes Fleisch, das sich ideal zum Bräunsten, Sieden und für Ragouts eignet.
	13	Schulterscherzel				●	●	Längliches, von Sehnen durchzogenes Schulterstück. Sehr saftig, gut geeignet zum Bräunsten, Sieden und für Ragouts bzw. Gulasch.
	14	Mageres Meisel		●	●	●	●	Sehr mageres, kompaktes, gut zu portionierendes Schulterstück. Hervorragend geeignet zum Braten (gespickt), Bräunsten und Sieden.
HINTERES	15	Kruspelspitz					●	Liegt "verborgen" unter der Schulter. Von einem Knorpel durchzogenes, grobfasriges, saftiges, gut aufquellendes Siedefleisch.
	16	Kavalierspitz					●	Liegt an der Unterseite des Schulterblatts. Wegen seiner Saftigkeit beliebtes, aufquellendes Siedefleisch.
	17	Dicker Spitz					●	Unter der Schulter und dem Rieddeckel liegendes, meist mit Fett untersetztes, grobfasriges, saftiges, beim Sieden aufquellendes Fleisch (Zwerchspitz, Beinflleisch).
	18	Rieddeckel					●	Über dem Rostbraten liegendes, gut gedecktes, zartes Suppenfleisch.
	19	Brustkern					●	Brustspitz und Dickes Kügel bilden ein kerniges, von Fett umgebenes, jedoch nicht durchzogenes Siedefleisch.
GULASCH-FLEISCH	20	Hinterer Wadschinken und Wadelstutzen				●	●	Kräftiges, saftiges, mit Sehnen durchzogenes Fleisch. Speziell für Gulasch; der Wadelstutzen (Gschnotter) eignet sich auch ausgezeichnet zum Bräunsten.
	21	Vorderer Wadschinken und Bugscherzel					●	Kräftiges, saftiges, sehniges Gulaschfleisch.
	22	Hals					●	Grobfasriges, fast fettloses Fleisch. Ideal für Faschiertes und Gulasch.
VORDERES	23	Mittleres und Dünnes Kügel					●	Schließen an das Dicke Kügel an. Stark fettdurchwachsenes, aromatisches, kräftiges Suppenfleisch.
	24	Fettes Meisel					●	Überdeckt am Hals das Magere Meisel. Fetttes, grobfasriges, jedoch sehr saftiges Suppenfleisch.
	25	Platte					●	Mit Rippen auch als "Beinflleisch" bekannt. Saftiges, beim Sieden aufquellendes, gutes Suppenfleisch.

END E!



Rindfleisch



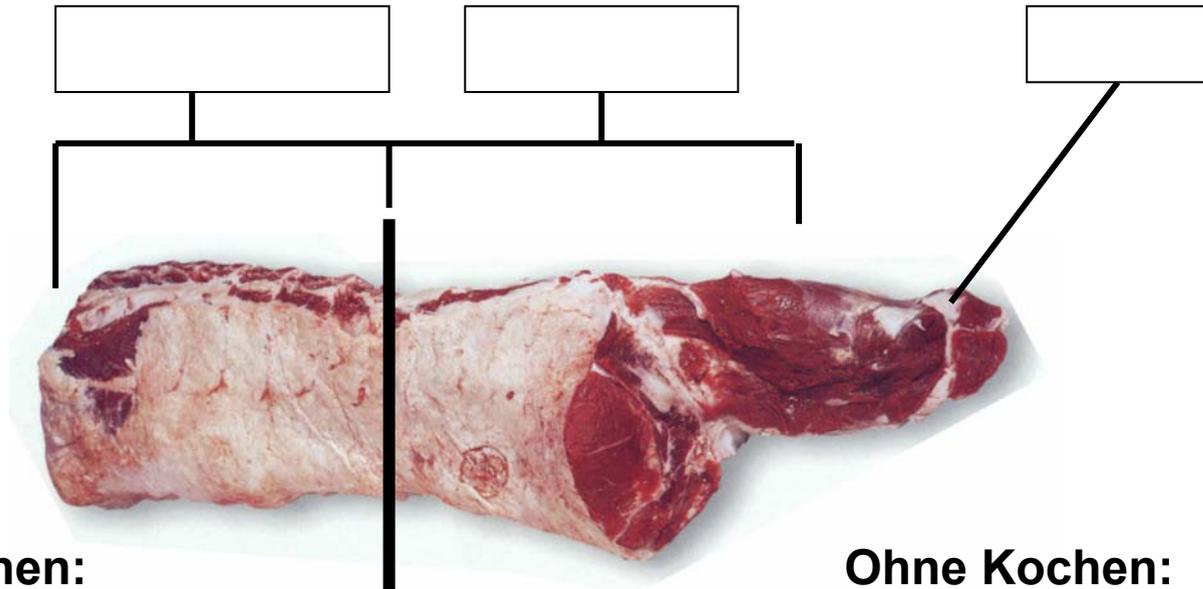
Englischer

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Knöpfe / Stutzen

- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.

Englischer / Schosse / Beiried



Mit Knochen:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Ohne Knochen:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8..