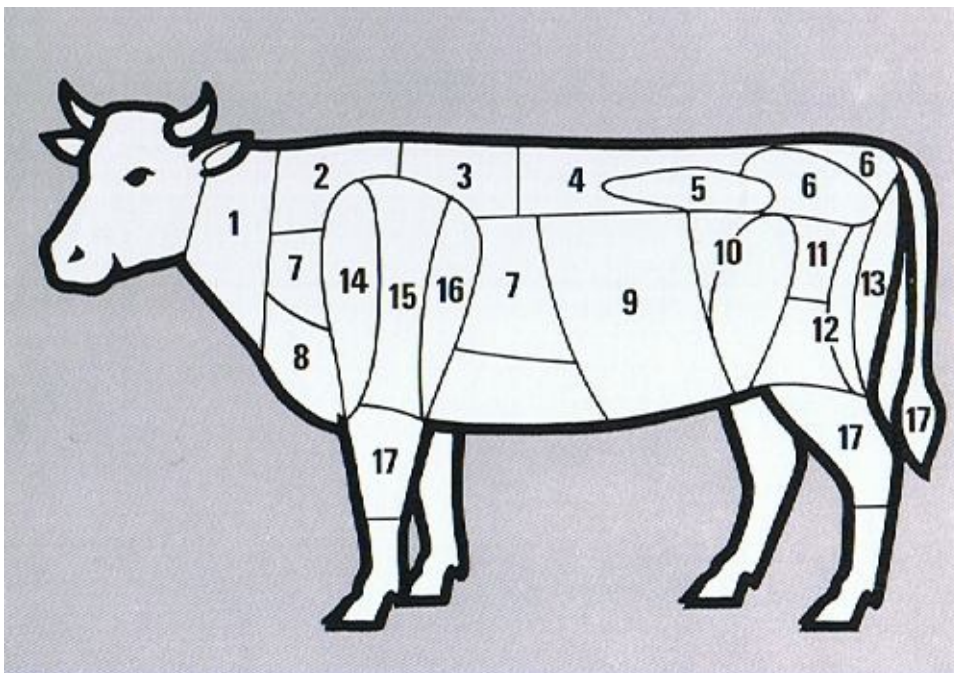


# Das Rind und seine Teilstücke

Vielfältig sind die Zubereitungsmöglichkeiten der unterschiedlichen Teilstücke vom Rind. Doch gilt als Faustregel, dass sich die grobfasrigen Teilstücke eher zum Schmoren oder Kochen, die feinfasrigen in erster Linie zum Kurzbraten eignen. Kurzfasriges Fleisch benötigt weniger Garzeit als grobfasriges. Dafür sollten aber gerade die kurzfasrigen Teilstücke (Roastbeef, Filet und Teile aus der Hüfte) zum Kurzbraten gut abgehangen sein. Denn in der Regel werden sie beim Zubereiten nicht ganz durchgegart, sondern innen noch rosa serviert. Gut abgehangen, gereift sind diese dann besonders zart.



## 1 – Der Nacken (Hals)

Nicht gerade das magerste Stück, aber eins der saftigsten; wer das Fett nicht mag, braucht es nicht mitzuessen. Eignet sich für Eintöpfe, Schmorgerichte, Gulasch, aber auch zum Grillen. Auch als Kochfleisch ist es gut geeignet und ergibt schmackhafte Brühen.

## 2 - Der Kamm (Halsgrat / Zungen- oder Siegelstück)

Dieses Stück ist relativ preiswert und recht saftig. Eignet sich für Braten, Schmorbraten, Sauerbraten und Gulasch. Außerdem ist es ein hervorragendes Hackfleisch. Wenn es lange genug abgehangen ist, eignet es sich auch für Fondues.

## 3 - Das Blatt (Mittelbug, Schulternaht, Schaufelstück)

Der Geheimtipp unter Kennern. Das preiswerte Stück zum Kochen. Viel preiswerter als vergleichsweise das Fleisch aus dem Schwanzstück. Eignet sich für Sauerbraten, Schmorbraten, marinierte Braten und natürlich hervorragend zum Kochen.

#### **4 - Die Hochrippe** (Hohe Rippe/Schorrippe)

Bei diesem Stück scheiden sich die Geister. Die einen halten es für das beste Fleisch zum Kochen, die anderen schneiden Steaks daraus.

Eignet sich für gekochte Rindfleischgerichte und Schmorbraten sowie ab 3 –4 cm dicke Scheiben als Steak.

#### **5 - Das Roastbeef** (Lende, Nierenstück)

Das vordere Stück, hohes Roastbeef oder Vorderrippenstück, ist in der Steak-Terminologie der Amerikaner Nr. 1. Danach folgt das flache Roastbeef, auch Zwischenrippenstück genannt. Eignet sich für Roastbeefbraten, Entrecôte, Rumpsteak und für saftige Steaks.

#### **6 - Das Filet**

Das kostbarste Stück vom Rind und auch das teuerste.

Lange genug abgehängt, ist es butterzart und zergeht auf der Zunge. Eignet sich für die klassischen Filetsteaks (Kopfstück), Tournedos, Mignon und für das exklusive Filetgulasch.

#### **7 - Die Hüfte** (Rosenspitz, Hüft-Tafelspitz)

Rindfleisch erster Klasse mit lockerer Faserstruktur und feinsten Marmorierung, zart und saftig. Eignet sich für die größten Steaks nach amerikanischer Methode, Rouladen, Rumpsteaks, Braten und für den berühmten Tafelspitz.

#### **8 - Das Falsche Filet**

Ist genauso schön gewachsen und fettarm wie das Filet, nur nicht so feinfaserig und es ist von einer dicken Sehne durchzogen.

Eignet sich für Schmorbraten, marinierte Braten, Ragouts und Eintöpfe, und es ist das beste Sauerbratenfleisch.

#### **9 - Der dicke Bug** (Dickes Blatt)

Nicht so teuer wie das begehrte Fleisch aus dem Hinterviertel, aber es hält dem Vergleich stand. Eignet sich für Sauerbraten, Geschnetzeltes, Schmorbraten und Rouladen.

#### **10 - Die Brustspitze** (Kern, Brustkern)

Kerniges, von Fettschichten durchzogenes Fleisch, saftig und preiswert. Eignet sich zum Kochen und Schmoren.

#### **11- Der Brustkern**

Qualität und Preis wie die Brustspitze, aber kompakter und noch ein bisschen attraktiver. Eignet sich für Eintöpfe, als Suppenfleisch und zum Braten. Beliebt ist gepökelter Brustkern.

#### **12 - Die Querrippe** (Leiter, Zwerchrippe, Federstück)

Gerade so durchwachsen, um dem Fleisch Saft zu geben und fleischig genug, um Kraft zu geben. Preiswert und gut. Eignet sich für Eintöpfe, Gulaschsuppen und Gulasch.

#### **13 - Die Spannrippe** (Bauchlappen, Dünnung)

Ein bemerkenswertes Stück, denn es ist preiswert und lässt sich in vielen Variationen verwenden.

Eignet sich für Bouillon, Eintopf und als Flank-Steak (in Scheiben geschnitten und fest gerollt, wie Rouladen)

#### **14 - Die Blume** (Rose, Kugel, Nuss, Bürgermeisterstück)

Wieder eine Kostbarkeit vom Rind, denn aus diesem Stück werden die echten Rumpsteaks geschnitten. Eignet sich für Rumpsteaks, Beefsteaks, Rouladen und Braten. Gut abgehängt auch für Fondue.

**15 - Die Unterschale** (Klufteckstück, Scherzel)

Ein mächtiges, saftiges Stück schieres Fleisch mit feiner Marmorierung. Eignet sich für Rouladen, Schmorbraten, mageres Gulasch und Sülze.

**16 - Die Oberschale** (Mittelstück)

Butterzart und fettarm, für feine Gerichte und die besten Rouladen der Welt. Eignet sich für Rouladen, Schmorbraten, Beefsteaks und das beste Tatar.

**17 - Das Bein** (Vorderbein, Hinterbein, Haxe, Hesse, Wadschenkel, Beinflisch)

Ein kerniges Stück Fleisch, das mit dem Markknochen in Scheiben zulegt angeboten wird. Eignet sich für Brühen, Suppen, Eintöpfe, aber auch für Gulasch und zum Schmoren.

**18 - Der Ochschwanz**

Ganz am ende vom Rind noch ein gutes Stück, das bescheiden in unseren Küchen dahindämmert. Es lassen sich vorzügliche Gerichte daraus bereiten. Eignet sich zum Kochen, schmoren und Braten und ergibt die schönsten Suppen.

(Quelle/Auszüge: Erika Köhler und Vehling Verlag)