

3 RÜCKEN/ KOTELETT

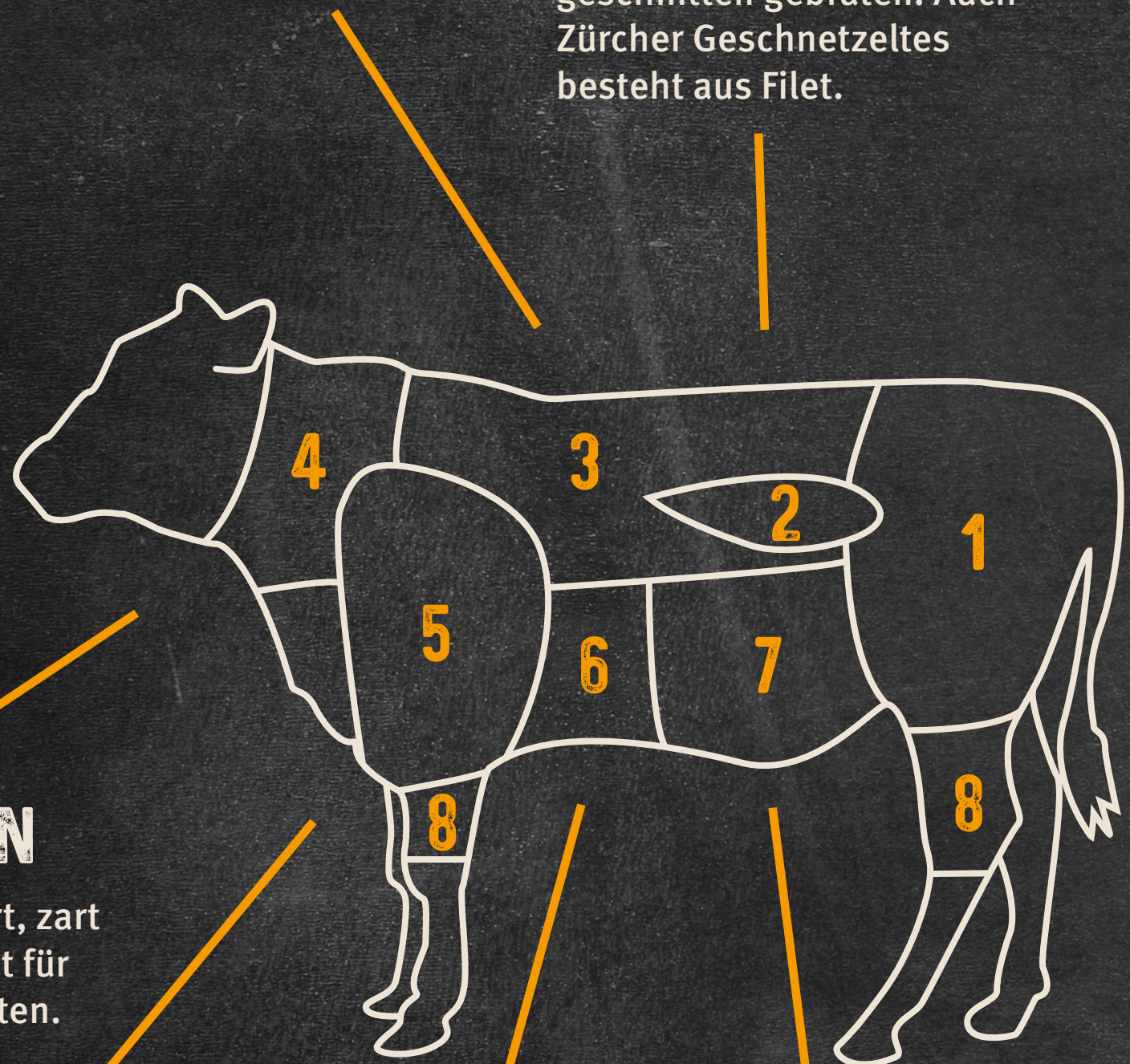
Ausgelöst ergeben sich aus dem Rücken zarte Braten, wie der magere Kalbsnierbraten, aber auch Schnitzel und Steaks.

2 FILET

Kalbfleisch ist ein exklusives, zartes Teilstück. Es wird am Stück oder in Medaillons geschnitten gebraten. Auch Zürcher Geschnetzeltes besteht aus Filet.

1 KALBSKEULE

Die Kalbskeule besteht aus mehreren Teilen. Alle eignen sich für die beliebten Kalbsschnitzel ebenso wie für Braten am Stück.



4 HALS/ NACKEN

Nackenfleisch ist marmoriert, zart und saftig. Es eignet sich gut für Gulasch, Frikassee oder Braten.

5 SCHULTER/ BUG

Das Schulterstück ist von Sehnen durchzogen und hat einen hohen Bindegewebsanteil. Verwendung findet es als Schmorbraten, Gulasch und Frikassee.

6 BRUST

Braten aus der Brust lassen sich vielfältig füllen oder rollen. Die Brust wird auch zu Gulasch und Frikassee geschnitten.

7 BAUCH/ DÜNNUNG

Bauchstücke sind von Bindegewebe durchzogen und müssen lange schmoren. Sie lassen sich auch zu Ragout und Gulasch schneiden.

8 HAXE

Die Hinterhaxe zählt zur Keule und wird gern wie die kleinere Vorderhaxe im Ganzen geschmort oder gegrillt. In Beinscheiben geschnitten werden Haxen für Ossobuco verwendet oder auch für Eintöpfe.

SO VIEL KALBFLEISCH DARF ES PRO PERSON SEIN*

FLEISCHSTÜCK	MENGE/ PERSON
Schnitzel	125 bis 150 g
Steak	150 bis 200 g
Kotelett mit Knochen	200 g
Geschnetzeltes	120 bis 150 g
Gulasch	250 g
Braten	175 bis 250 g
Haxe mit Knochen	250 g
Hackfleisch	175 g
Leber	120 bis 150 g

* Die genaue Menge hängt von den Essgewohnheiten ab und davon, ob das Fleisch als Hauptmahlzeit oder Vorspeise serviert wird.