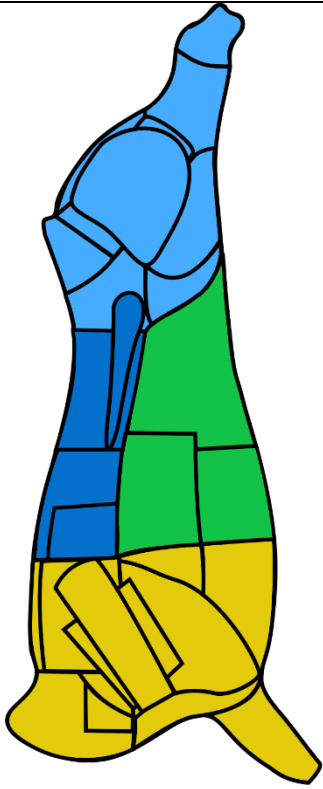
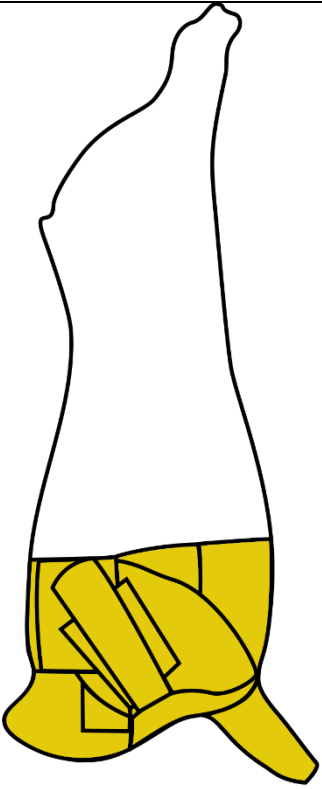
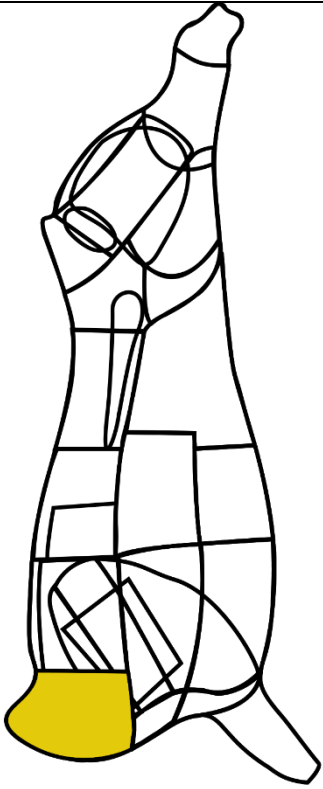
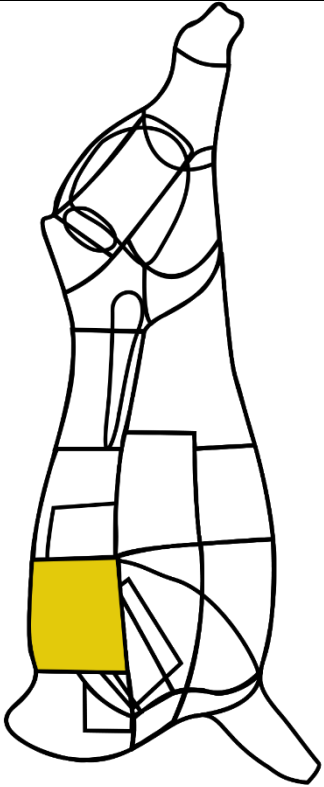
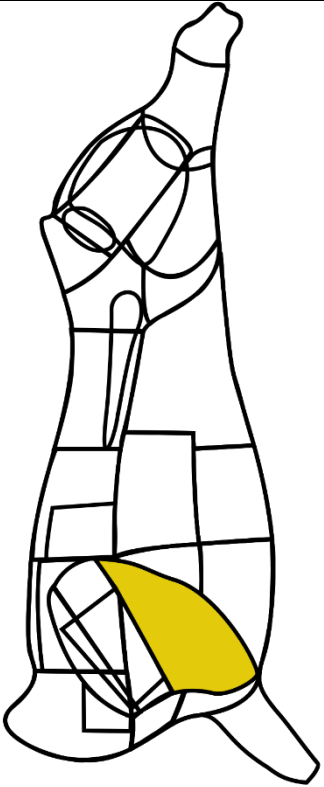
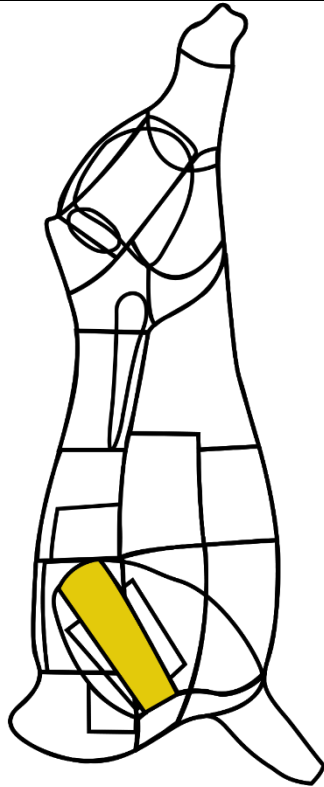
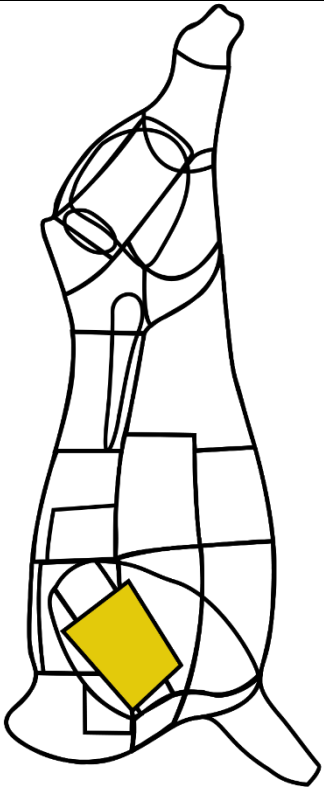
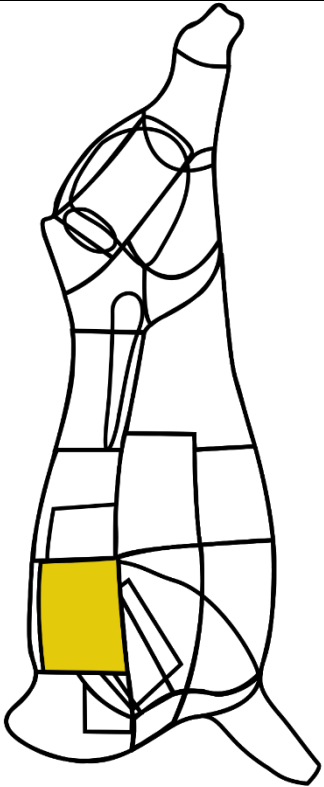
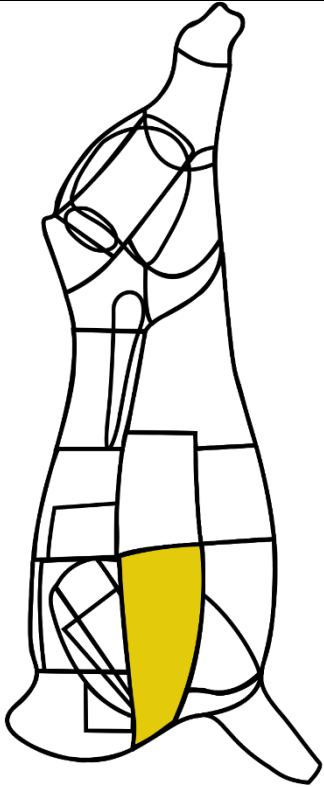
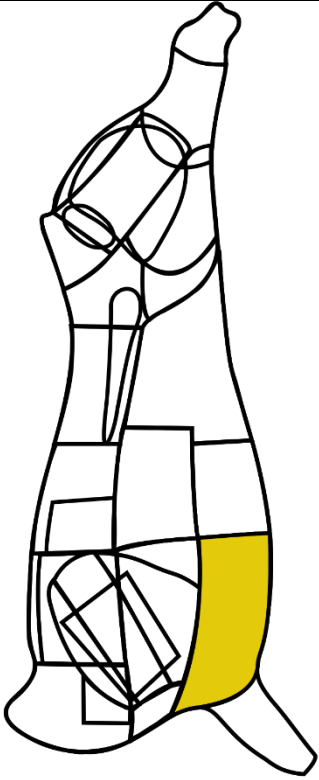
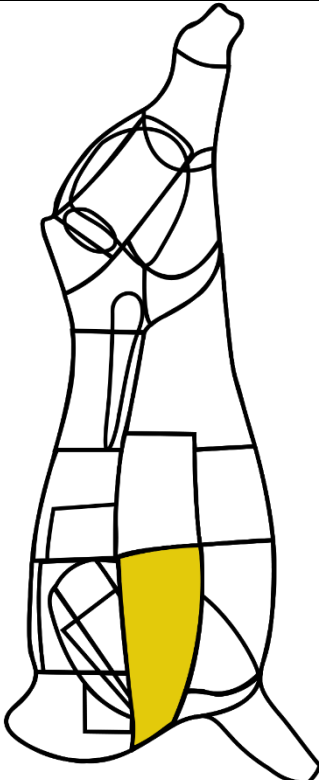
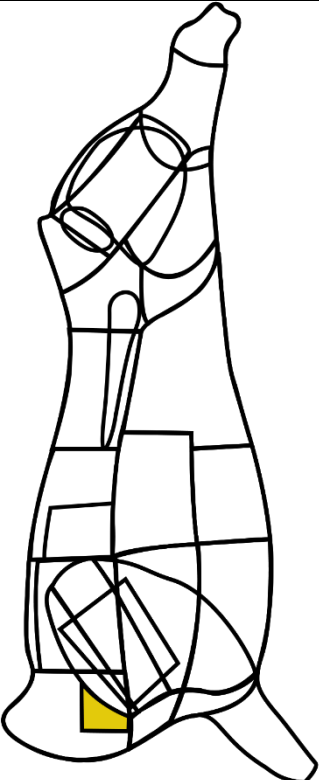
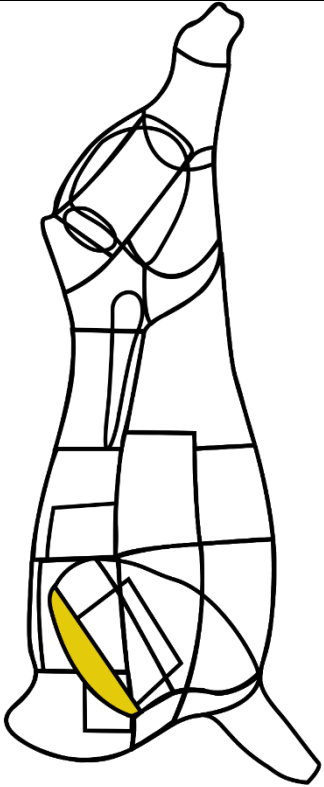
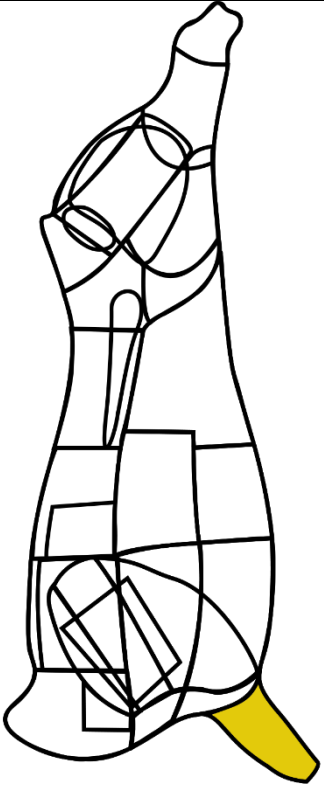
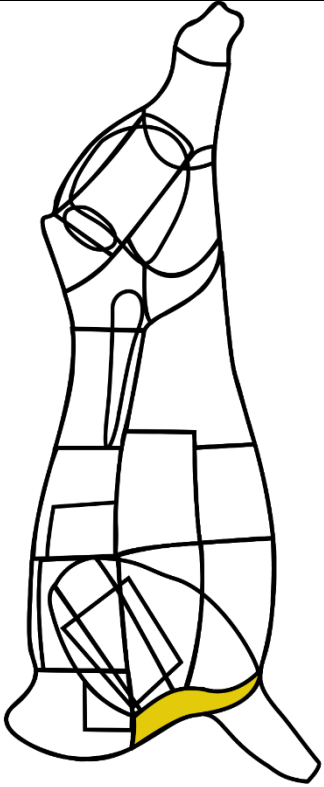


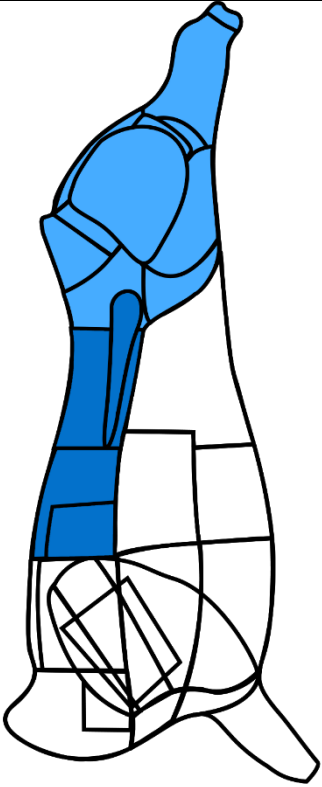
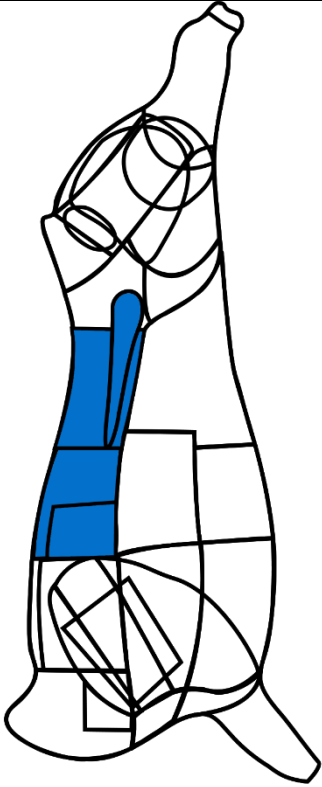
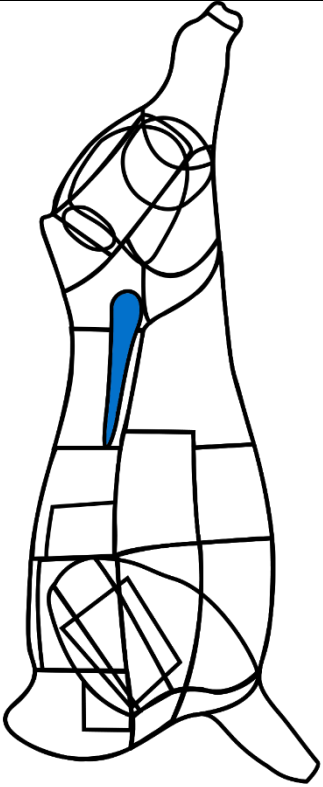
		
		
Fleischbereich:		Vorderviertel
Name des Stücks:	Vorderviertel	Hals
Englische Bezeichnung		Neck, Chuck Neck
Eigenschaften		Stark durchwachsen, hoher Bindegewebsanteil
Verwendung		Faschirtes, Suppenfleisch, Gulasch

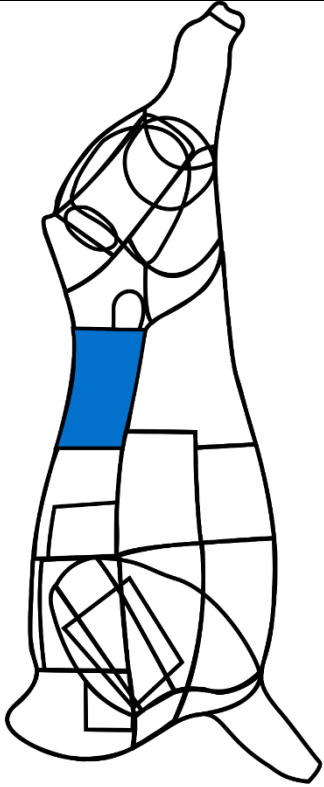
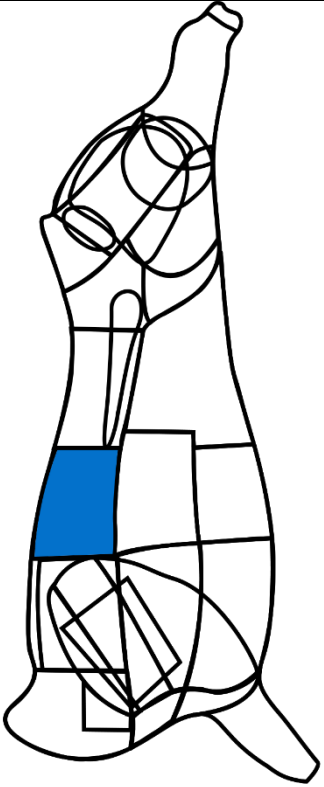
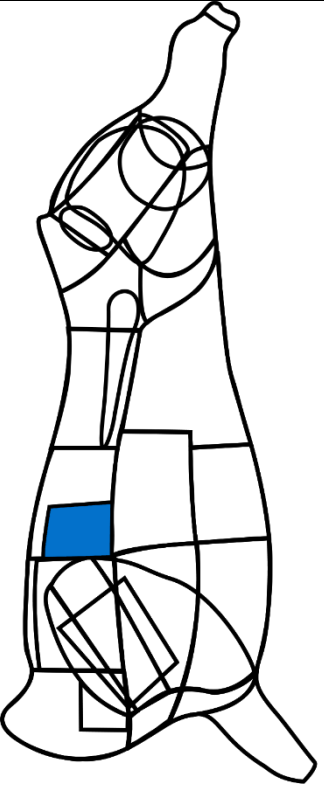
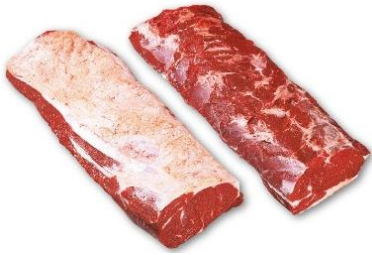
		
		
	Vorderviertel - Schulter	Vorderviertel - Schulter
Hinteres Ausgelöstes / mageres Schulterstück	Dicke Schulter	Schulterscherzel
Shoulder Clod	Chuck Roll	Top Blade Roast
Mager, aber fester	Sehr saftig, mittlere Fettabdeckung	Obwohl feinfaserig, durch die mittige Sehne nicht zart, saftig
Geselchtes, Suppenfleisch	Gulasch, Schmorbraten	Gulasch, Schmoren

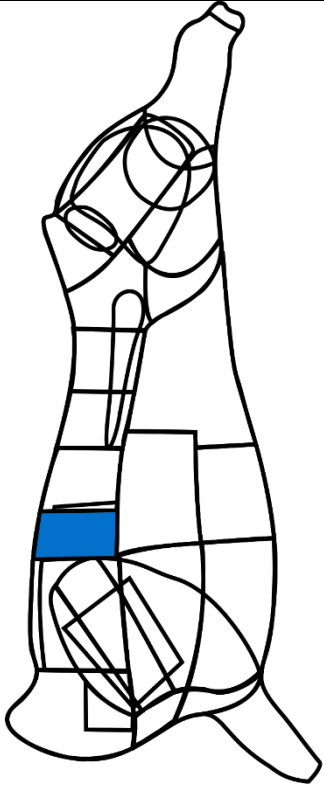
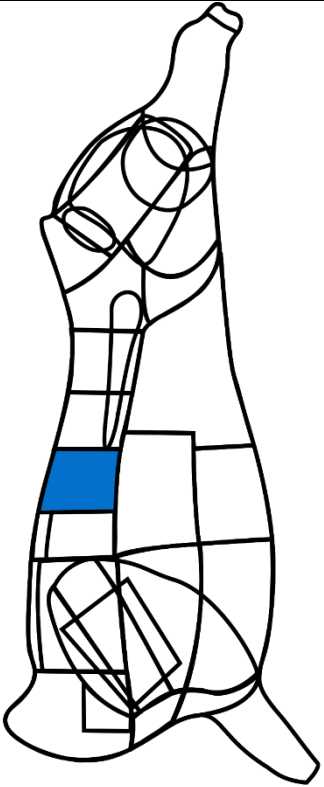
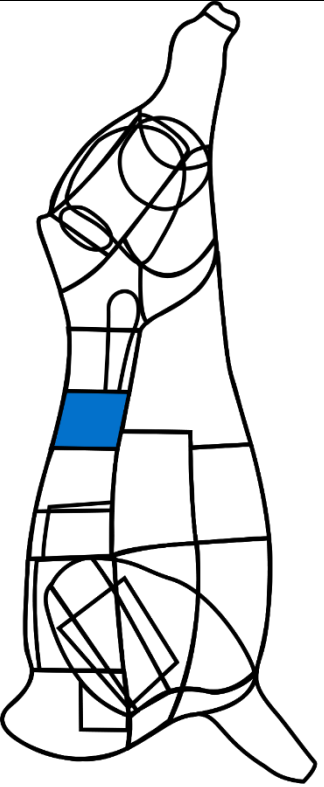
		
		
Vorderviertel - Schulter	Vorderviertel - Brust	Vorderviertel - Brust
Kavalierspitz	Krupelspitz	Dicker Spitz und Zwerchspitz
Flat Iron (Steak)	Point Brisket	Flat Brisket und Boned Plate
Feinfaserig, aber fester als Schulterschmelze	Stark durchzogen, intensives Aroma	Magerer als Kruspelspitz
Braten, Kochen	BBQ Brisket, Schmoren	Kochen, Suppenfleisch

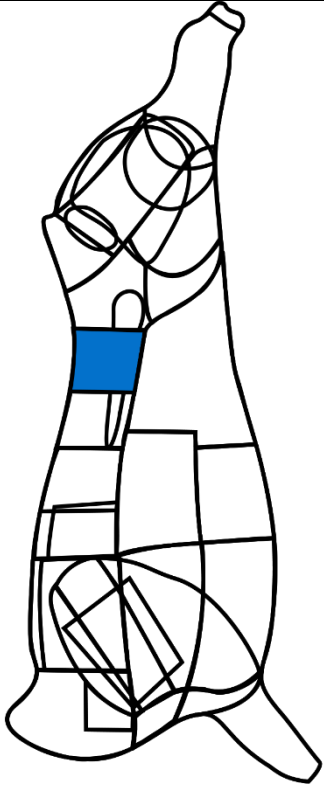
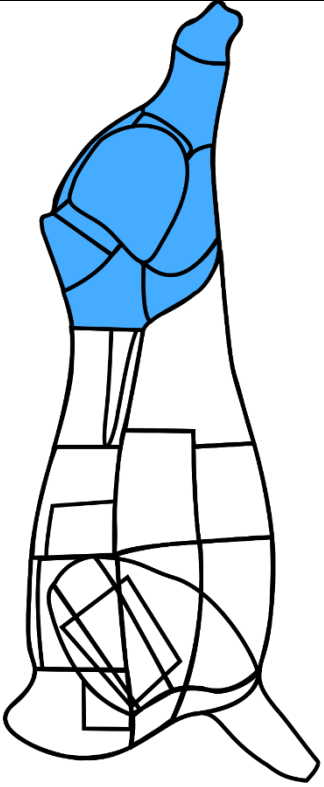
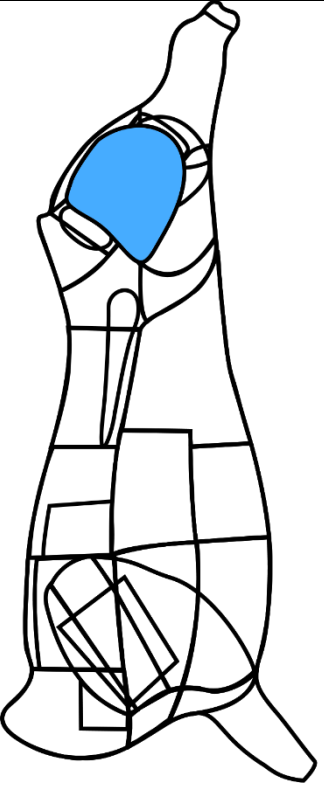
		
		
Vorderviertel - Brust	Vorderviertel - Brust	Vorderviertel
Bruststich	Querrippe	Fettes Meisel
Centre Cut Boned Brisket	Short Rib, Plate Rib	Denver Cut (Chuck Flap)
Mittelfestes Fleisch, feine Fettmarmorierung	Saftig, hoher Fettanteil	Sehr fett, grobfasrig
Suppenfleisch, Schmoren, Pastrami	Schmoren ideal. Direktes Grillen nur nach Vorbereitung (z. B. Sous-vide) sinnvoll, sonst zäh	Suppenfleisch, Faschiertes, Wurstproduktion

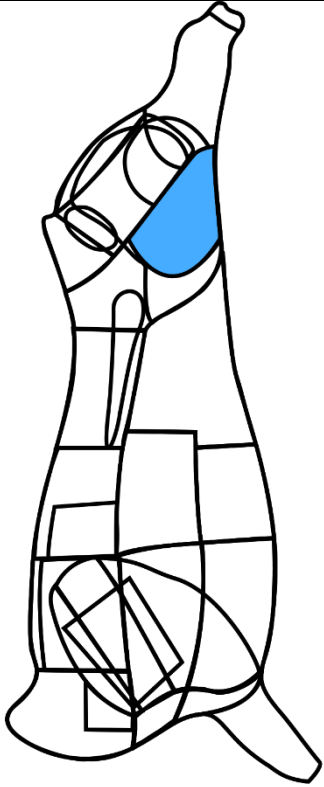
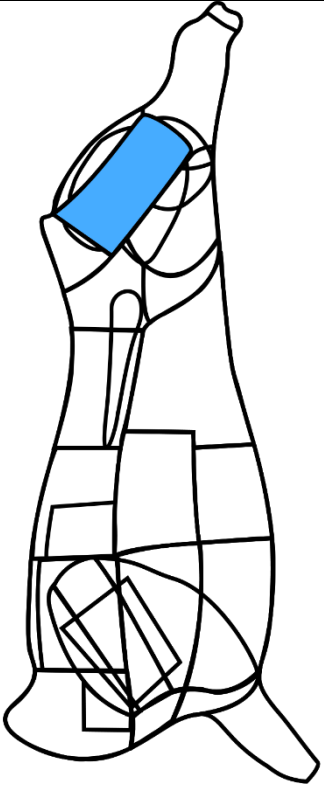
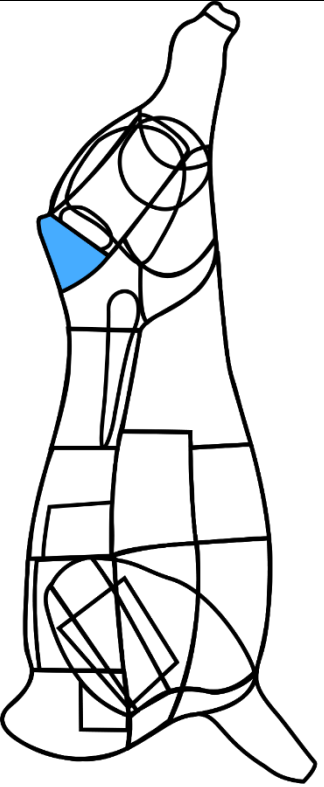
		
		
Vorderviertel	Vorderviertel	Vorderviertel
Mageres Meisel	Vorderer Wadschinken	Bugscherzel
Shoulder Tender oder Petite Tender	Fore Shank	Heel of Shoulder
Mageres, fein fasriges Fleisch, fester Biss	Sehr hoher Bindegewebsanteil	Mager mit sichtbaren Sehnen u. Bindegewebe
Suppenfleisch, Kochen, Schmoren	Schmoren, Suppenfleisch, Osso Buco	Gulasch, Ragout, Schmoren

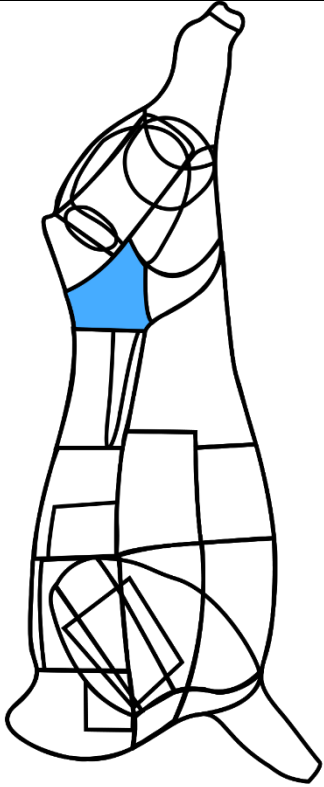
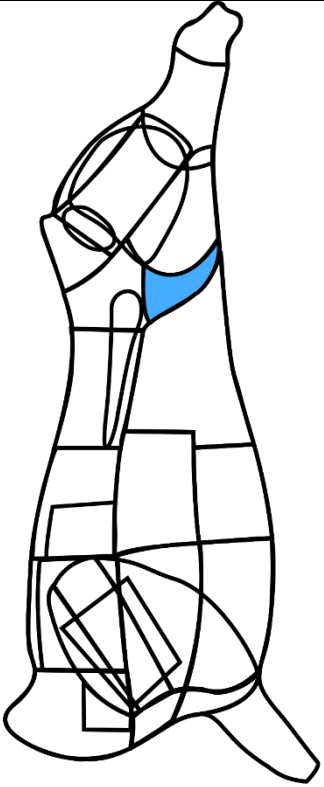
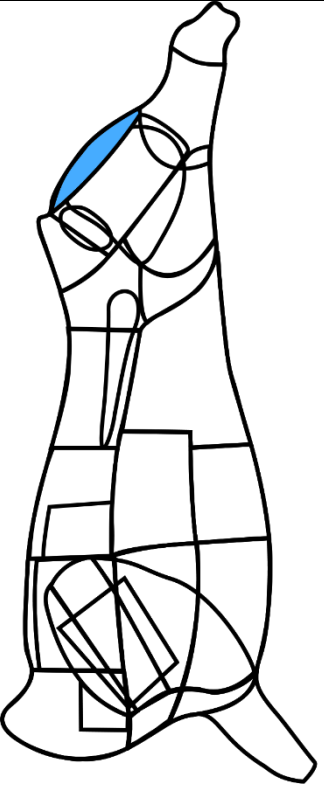
		
		
Hinterviertel	Hinterviertel - Rücken	Hinterviertel - Englischer
Pistole mit kleiner Bavette	Englischer	Filet
Beef Pistola with Flap Meat	Sirloin with Tenderloin bzw. Short Loin (bone-in)	Tenderloin bzw. Fillet
Keule mit Rückenbereich	Hinterer Rückenbereich mit Filet	Besonders zart, kaum Bindegewebe
Hinterviertel		Steak, Kurzbraten, Tournedos

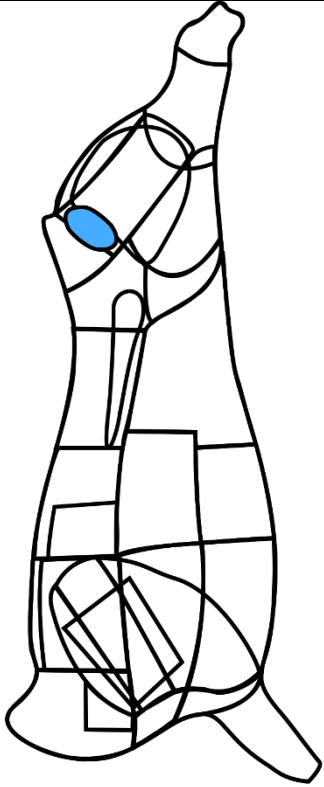
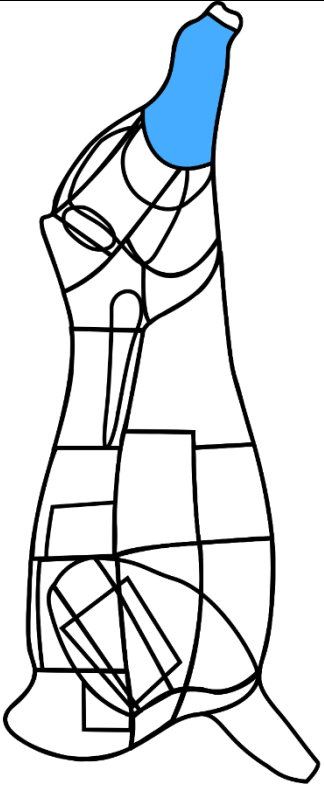
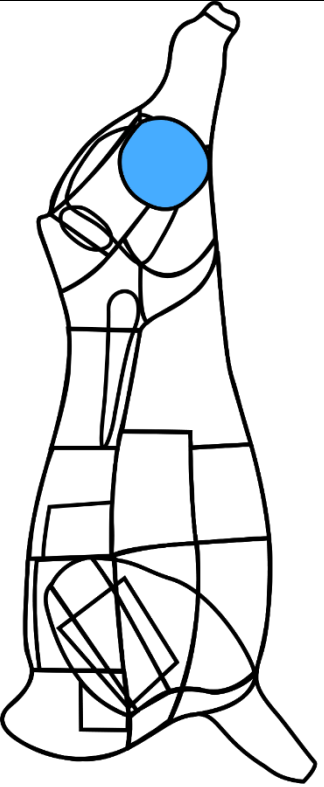
		
		
Hinterviertel - Englischer	Hinterviertel - Englischer	Hinterviertel - Englischer
Beiried / Roastbeef	Rostbraten	Rieddeckel
Striploin bzw. Sirloin	Forerib, Ribeye, Entrecôte	Cap of Forerib / Ribeye
Mäßige Marmorierung, fester Biss	Stark marmoriert, saftig, intensives Aroma	Gut durchzogen, saftig
Steak, Braten	Steak, Grillen, Braten	Schmoren, Grillen

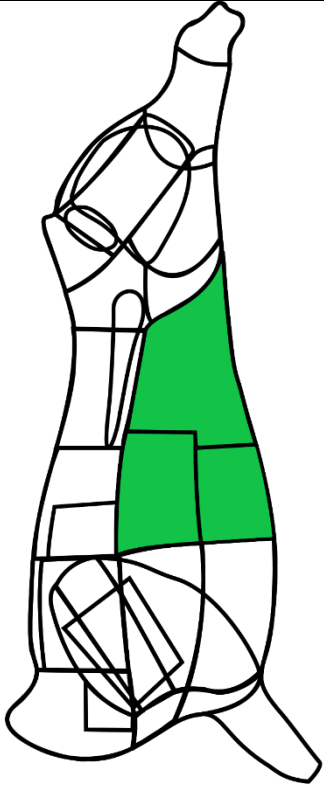
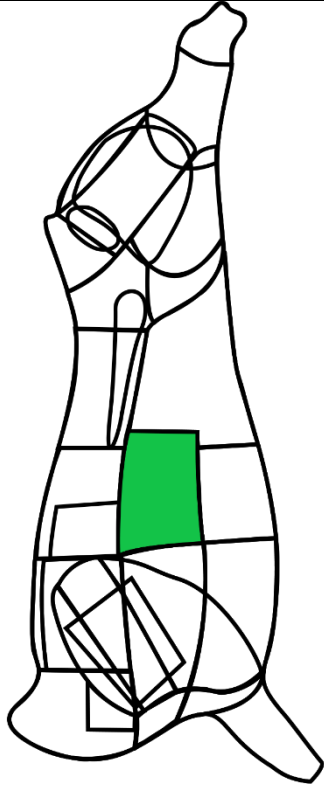
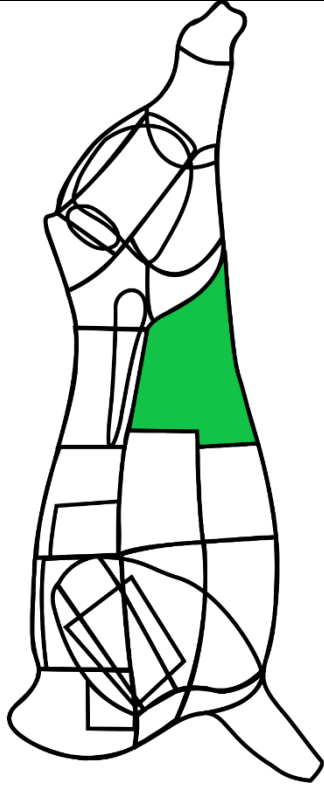
		
		
Die Steaks	Die Steaks	Die Steaks
Rib-Steaks	Club-Steaks	T-Bone-Steaks
Stark marmoriert, saftig, intensives Aroma	Mäßige Marmorierung, fester Biss, saftig	Filet + Roastbeef, zart, leicht marmoriert
Grillen, Braten, Kurzbraten	Grillen, Braten, Kurzbraten	Grillen, Braten, Kurzbraten

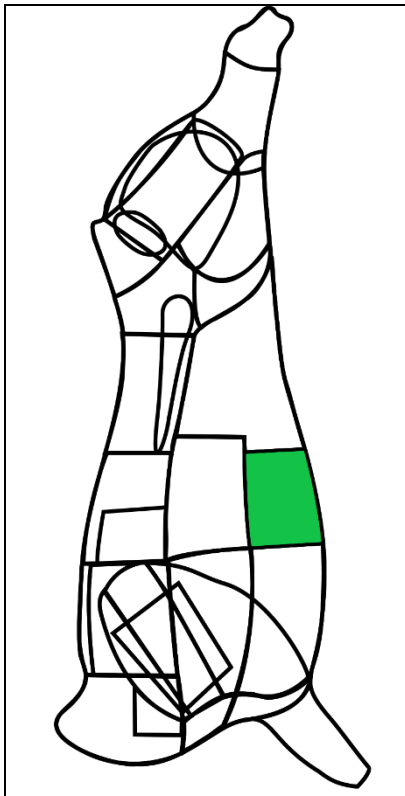
		
		
Die Steaks	Hinterviertel	Hinterviertel - Schlögel
Porterhouse-Steaks	Schlögel (Knöpfel)	Schale
	Round (Hind Leg)	Topside bzw. Inside Round
Großes Filet + Roastbeef, sehr zart, saftig		Mager, fest, feine Fasern
Grillen, Braten, Kurzbraten		Schnitzel, Rouladen, Braten

		
		
Hinterviertel - Schlögel	Hinterviertel - Schlögel	Hinterviertel - Schlögel
Nuss	Tafelstück	Tafelspitz
Thick Flank	Silverside	Cap of Rump
Feinfaserig, sehr zart	Mager, etwas fester	Feinfaserig, mit Fettdeckel
Schnitzel, Rouladen, Steak, Fondue	Braten, Geselhtes	Ideal zum Kochen (klassisch) & Schmoren. Grillen ist nur in BBQ-Form (z. B. Picanha) wirklich sinnvoll

		
		
Hinterviertel - Schlögel	Hinterviertel - Schlögel	Hinterviertel - Schlögel
Hüferscherzel	Hüferschwanzel / Bürgermeisterstück	Weißes Scherzel
Rump Centre Cut	Tail of Rump / Trip-Tip	Eye of Round
Marmoriert, saftig	Feinfaserig, intensiv im Geschmack	Mager, mittelfeste Struktur
Kurzbraten, Schmoren	Grillen, Braten	Gulasch, Schmoren

		
		
Hinterviertel - Schlögel	Hinterviertel - Schlögel	Hinterviertel - Schlögel
Fledermaus	Hinterer Wadschinken	Wadelstutzen
Spider Steak	Boned Shank	Heel of Round
Kleines, durchzogenes Fleischstück aus dem Beckenbereich	Sehr hoher Bindegewebsanteil, kräftiger Geschmack	Sehr mager, hoher Bindegewebsanteil, fester Biss
Kurzbraten, Grillen	Langsames Schmoren, Osso Buco, Suppenfleisch	Schmoren, Gulasch, Suppenfleisch

		
		
	Platte	Platte
Platte	Beinfleisch (Spanrippe)	Bauchfleisch / Bavette
Beef Plate with Flank and Skirt	Short Ribs (bone-in) bzw. Beef Plate Ribs	Flank Steak (Bavette)
Im Deutschen oft ohne Knochen, im Englischen oft das komplette Stück mit Knochen	Wenig Fleisch, saftig und bindegewebsreich	Grobfaserig, saftig, mittlerer bis hoher Fettanteil
	Beinfleisch: Suppen, Brühe Spanrippe: BBQ, Langzeitgaren	Grillen, Schmoren, Pastrami



Platte

Kügerl

Short Plate Ribs, Beef Plate Ribs, BBQ Ribs

Stark durchzogen, viel Kollagen, saftig

BBQ, Schmoren, Langzeitgaren

Bildquellen der Fleischteile: AMA-Marketing

AMA
MARKETING