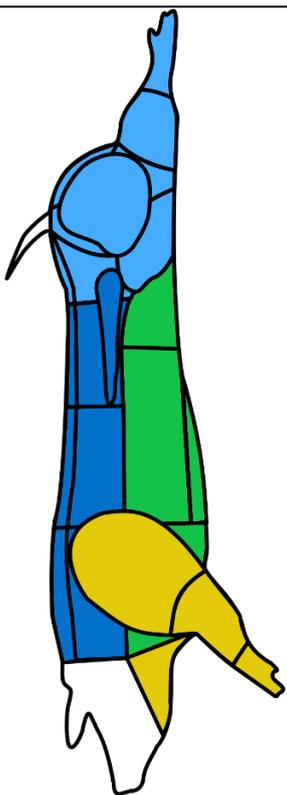
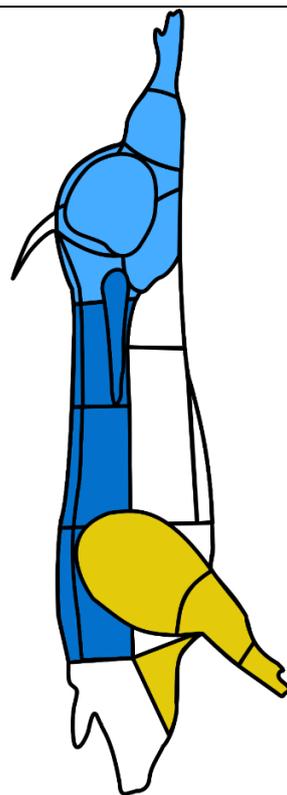
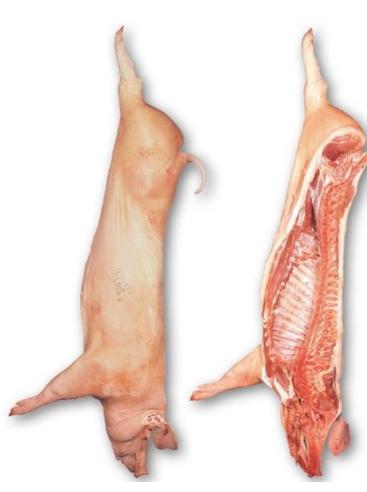
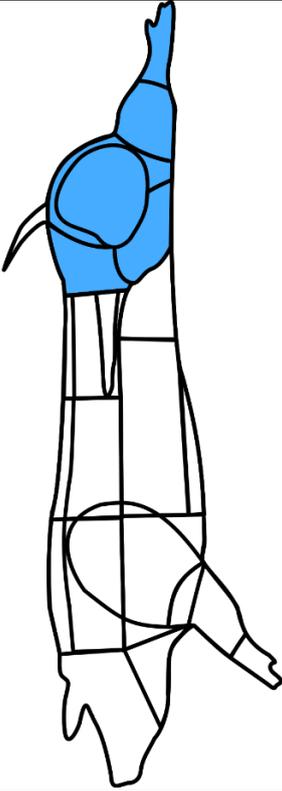
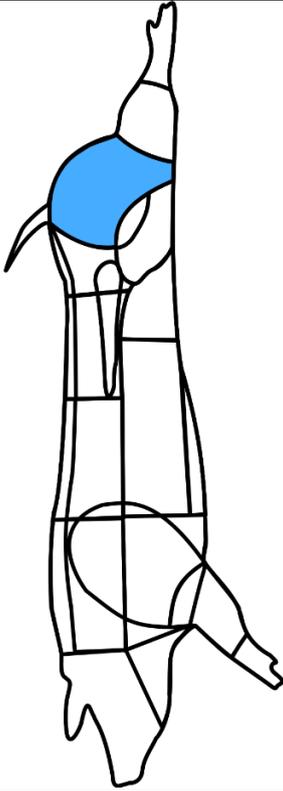
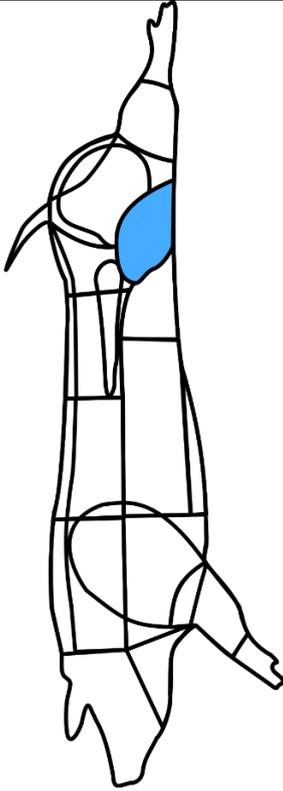
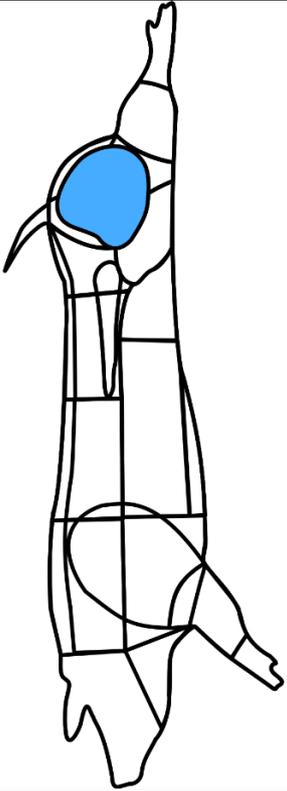
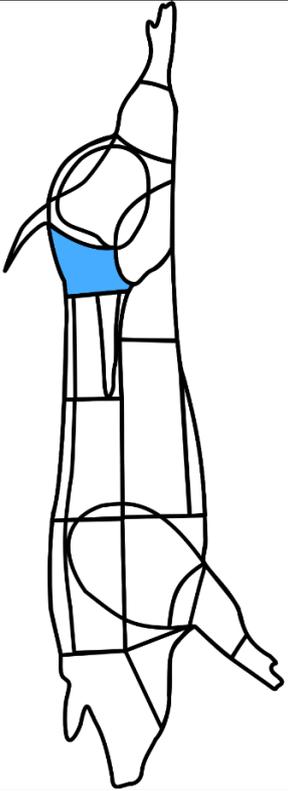
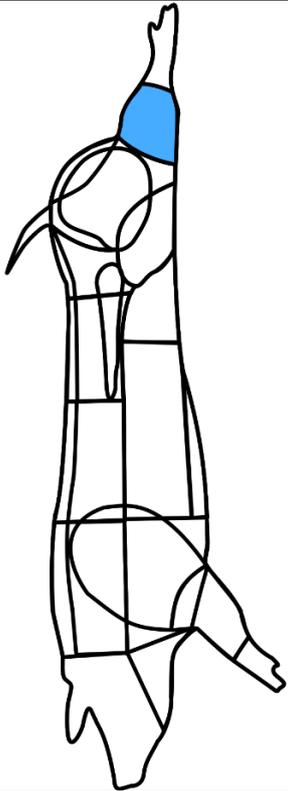
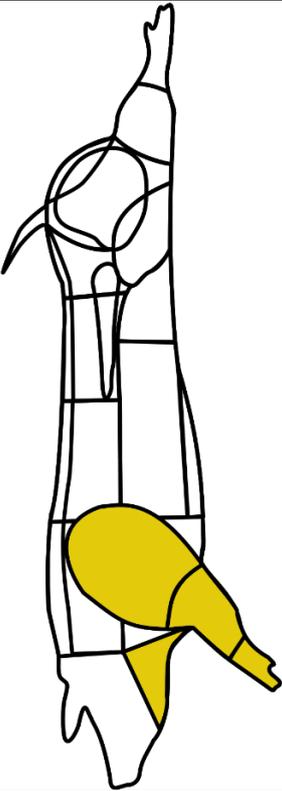
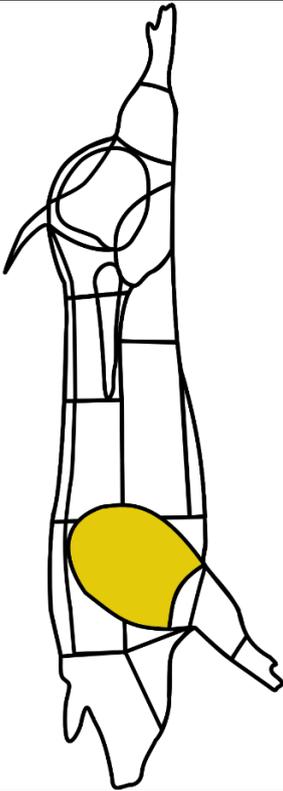
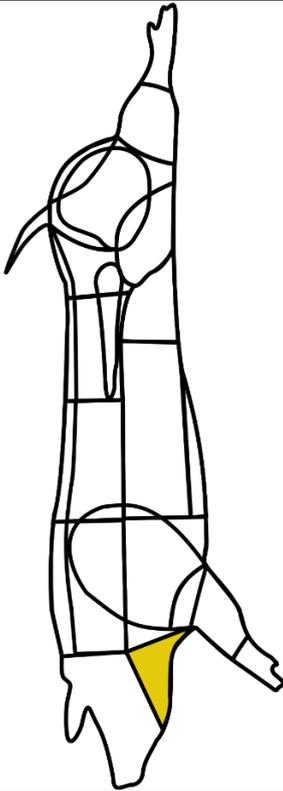
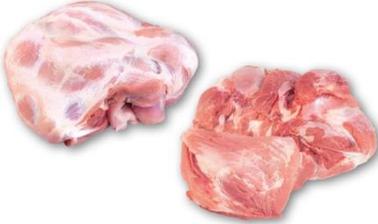
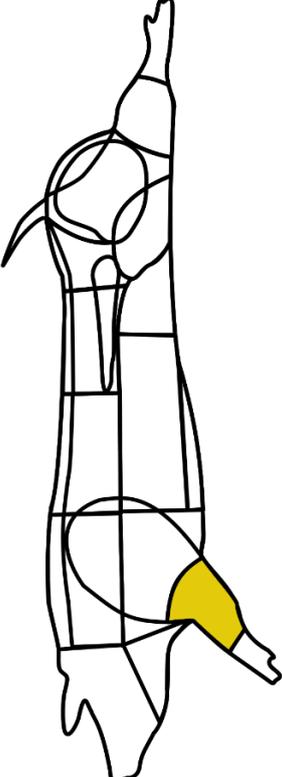
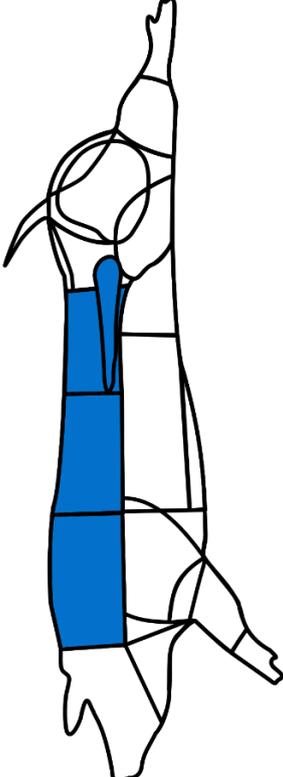
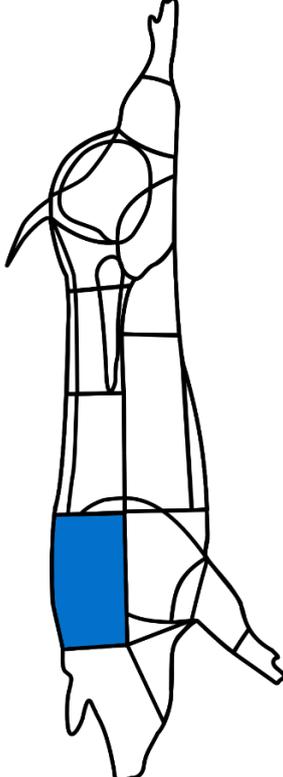
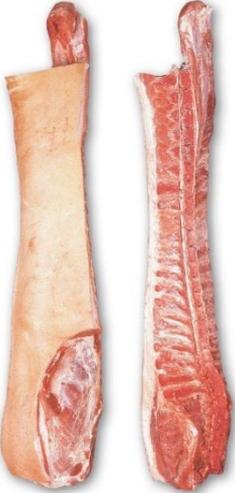


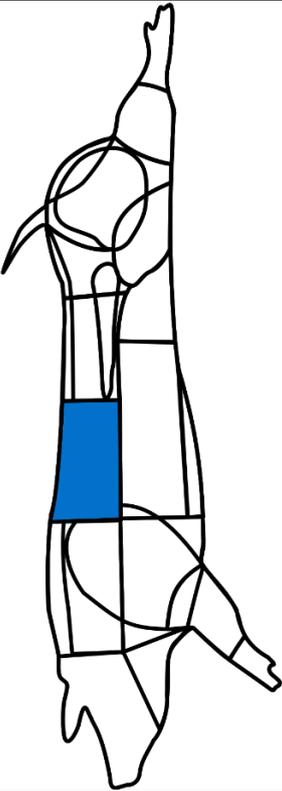
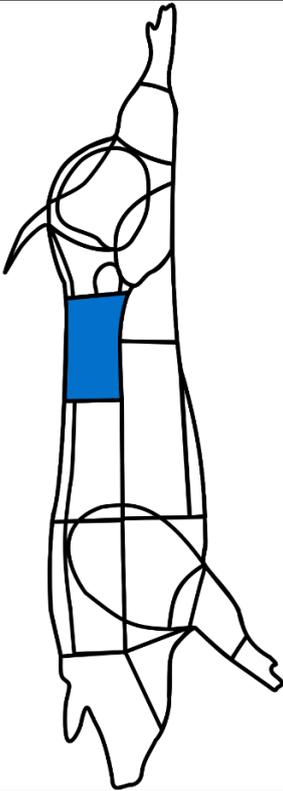
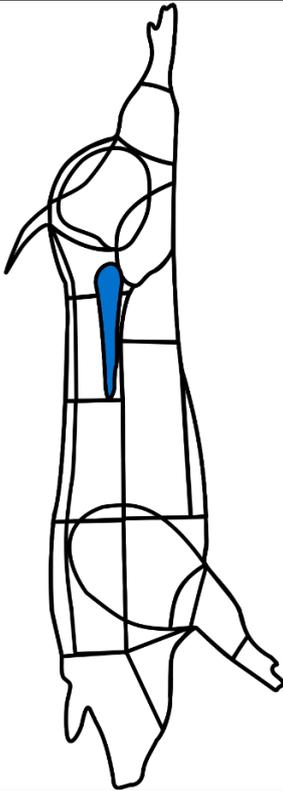
<p style="text-align: center;">Bildquellen der Fleischteile: AMA-Marketing</p> 		
		
Fleischbereich:		
Name des Stücks:	Schweinehälfte	Stutzen mit Goderl
Englische Bezeichnung	Pork Side	Shoulder with Neck End
Eigenschaften	Wird in Hauptteile Zerlegt: 3 teiliger Stutzen, Bauchfleisch und Brust	Auch 2-teilig möglich
Verwendung		

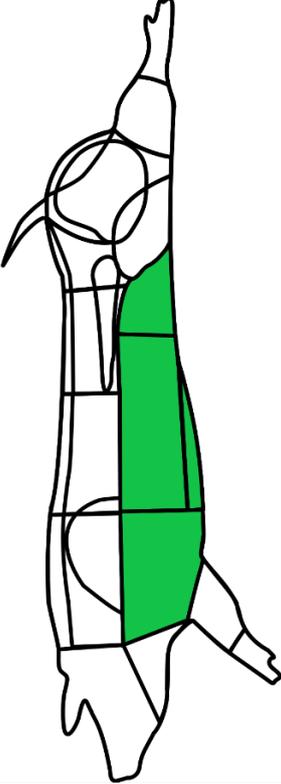
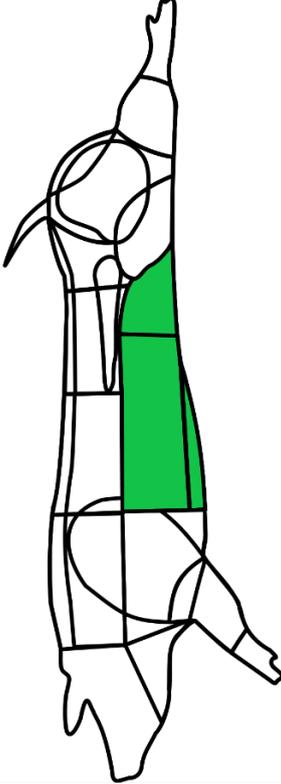
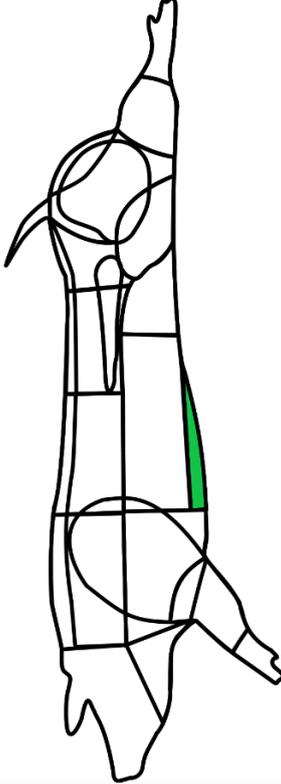
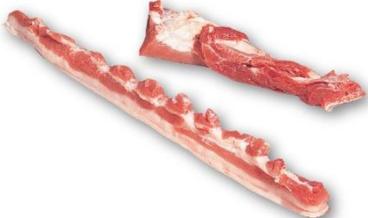
		
		
Stutzen - Schlängel	Stutzen - Schlängel	Stutzen - Schlängel
Schlängel	Fricandean	Nuss
Leg, Ham	Topside, Inside Leg	Round Tip bzw. Knuckle
Großes, kompaktes Teilstück mit viel magerem Muskelfleisch	Mager, feinfasrig, sehr zart	Sehr zart, feinfasrig, mager
Braten, Geselchtes, Schinkenproduktion	Braten, Schnitzel, kalte Platten	Schnitzel, Fondue, Medaillons

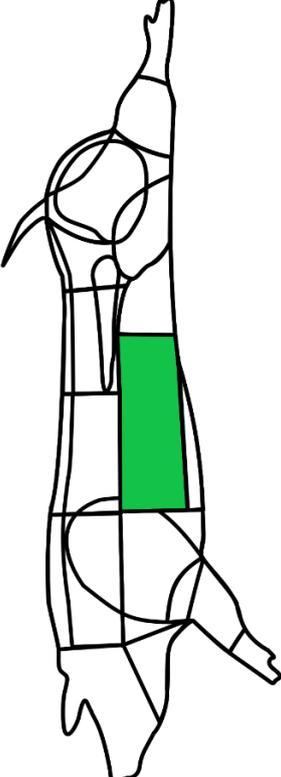
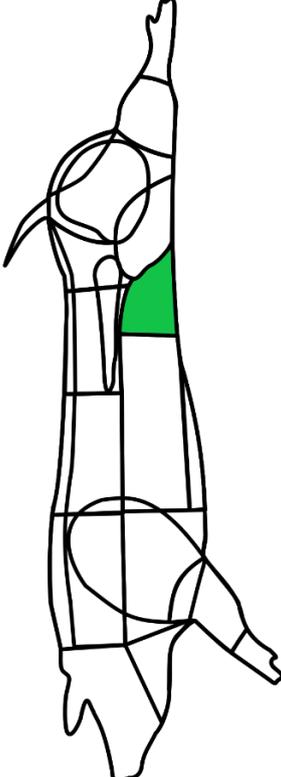
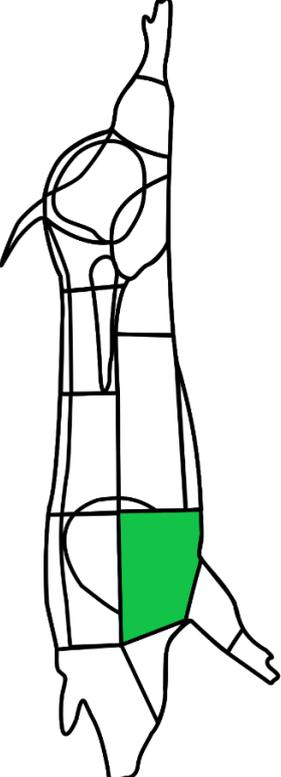
		
		
Stutzen - Schlögel	Stutzen - Schlögel	Stutzen - Schlögel
Schale bzw. Kaiserteil	Schlussbraten	Hintere Stelze
Silverside, Outside	Knuckle Roast	Hind Shank, Hock
Großflächig, mager, etwas gröber als Nuss	Etwas gröber, leicht durchzogen, sehr aromatisch	Bindegewebsreich, kräftiger Geschmack
Schnitzel, Roulade, Braten	Gulasch, Braten, Geselchtes	Stelze, Eisbein, Eintöpfe, Schmoren

		
		
Stutzen - Schulter	Stutzen - Schulter	Stutzen - Schulter
Schulter	Schulterteller	Göderl
Pork Shoulder	Boston Butt, Picnic Shoulder	Pork Jowl
Gut durchwachsen, aromatisch	Stark marmoriert, saftig	Fettgewebsreich, sehr aromatisch
Braten, Gulasch, Faschiertes, Selchfleisch	Pulled Pork, Braten, Grillen	Speck, Selchfleisch, Würste

		
		
<p>Stutzen - Schulter</p>	<p>Stutzen - Karree</p>	<p>Stutzen - Karree</p>
<p>Vordere Stelze</p>	<p>Karree mit Filet u. Schopf</p>	<p>Schopfbraten</p>
<p>Fore Shank</p>	<p>Loin with tenderloin and neck</p>	<p>Neck, Collar Butt</p>
<p>Bindegewebsreich, saftig bei langsamer Garung</p>	<p>Mager, zart, mit Rippenknochen</p>	<p>Gut marmoriert, saftig, sehr aromatisch</p>
<p>Eisbein, Suppenfleisch, Schmoren</p>	<p>Braten, Koteletts, Grillen</p>	<p>Braten, Pulled Pork, Gulasch</p>

		
		
Stutzen - Karree	Stutzen - Karree	Stutzen - Karree
Langes Karree	Kurzes Karree	Filet
Rib End Loin	Sirloin End Loin	Tenderloin
Mager, zart, mit Knochen	Sehr mager, feinfasrig	Zartestes Teilstück, sehr mager
Koteletts, Braten, Grillen	Koteletts, Schnitzel, Braten	Medaillons, Kurzbraten, Grillen

		
		
<p>Zusätzlich zum Stutzen</p>	<p>Zusätzlich zum Stutzen</p>	<p>Zusätzlich zum Stutzen</p>
<p>Bauchfleisch mit Brust</p>	<p>Kutterbauch</p>	<p>Saum bzw. Saumfleisch</p>
<p>Belly with Ribs</p>	<p>Fatty Belly Cuts</p>	<p>Flank End, Diaphragm Area</p>
<p>Stark durchwachsen, aromatisch</p>	<p>Hoher Fettanteil, meist für Wurst- oder Industrieproduktion</p>	<p>Bindegewebsreich, grobfasrig</p>
<p>Selchfleisch, Braten, BBQ, Speck</p>	<p>Wurstherstellung, Selchware</p>	<p>Faschiertes, Selchfleisch, Suppenfleisch</p>

		
		
<p>Zusätzlich zum Stutzen</p>	<p>Zusätzlich zum Stutzen</p>	<p>Zusätzlich zum Stutzen</p>
<p>Bauchrippen</p>	<p>Griff</p>	<p>Brust</p>
<p>Spare Ribs</p>	<p>Belly Tip bzw. Cartilage End of Belly</p>	<p>Pork Brisket</p>
<p>Stark durchzogen, saftig</p>	<p>Kleines, bindegewebsreiches Stück</p>	<p>Fettgewebsreich, aromatisch</p>
<p>BBQ, Grillen, Langzeitgaren</p>	<p>Selchfleisch, Würste, Kochen</p>	<p>Selchfleisch, Eintopf, Sülze</p>