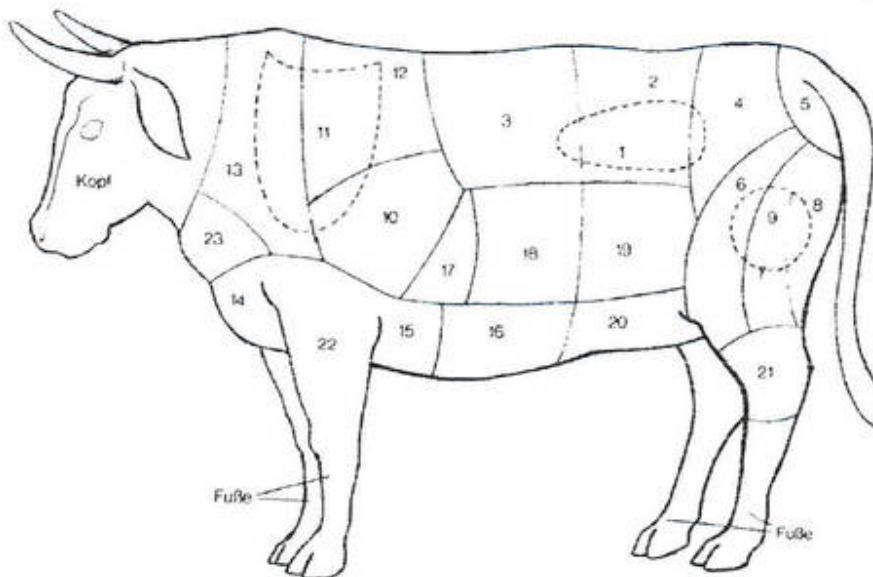


Rund ums Rindfleisch

Rindfleisch ist der übergeordnete Begriff für Teilstücke von Kühen, Stieren und Ochsen. Alter, Geschlecht, Rasse, Haltung und Fütterung des Tieres bestimmen wesentlich die unterschiedlichen Eigenschaften der verschiedenen Teilstücke. Besonderer Einfluss auf die Qualität des Fleisches nimmt auch die Fleischreifung bzw. Lagerung bis zum Verkauf.

Die Einsatzmöglichkeiten für Rindfleisch sind sehr vielfältig. Die Zubereitungsmöglichkeiten reichen vom zarten Braten bis hin zu saftigen Steaks und herzhaften Rouladen. Das richtige Fleischstück stellt eine wesentliche Grundlage dar, damit die unterschiedlichen Gerichte gut gelingen.



Das Rindfleisch wird nach der Schlachtung folgendermaßen unterteilt:

- Englischer
- Gustostücke (vom Knöpfel und vom Vorderviertel)
- Hinteres
- Vorderes

Englischer

1 Lungenbraten / Filet



© BMLFUW/Rita Newman

Der Lungenbraten ist das wertvollste Stück vom Rind. Es ist besonders mager, feinfasrig, mürb und saftig. Aus diesem Teil lassen sich saftige Steaks schneiden, gehackt wird es zum Beef tatar und in hauchdünnen Scheiben zum Carpaccio.

2 Beiried

Das Beiried ist saftig, marmoriert und leicht mit Fett abgedeckt. Am besten schmeckt es rosa gebraten oder gegrillt. Im Ganzen ergibt das Beiried auch ein saftiges Bratenstück.



© BMLFUW/Rita Newman

3 Rostbraten



© BMLFUW/Rita Newman

Der Rostbraten ist ein sehr saftiges, aromatisches Teilstück. Es ist marmoriert (mit Fett durchwachsen) und mit Fett abgedeckt. Der Rostbraten ist das typische Bratenfleisch, eignet sich aber auch zum Kurzbraten, Grillen und Braundünsten.

Gustostücke

4 Hüferscherzel mit Hüferschwanzel

Das Hüferscherzel bezeichnet das Ende des Rumpfes beim Rind. Gut abgelegen kann es als Bratenfleisch verwendet werden. Das saftige, magere, leicht marmorierte Teilstück wird portioniert zum Rumpsteak. Im Ganzen wird es auch zum Sieden, Dünsten oder für Ragouts verwendet.

Das Hüferschwanzel ist ein dreieckiger, grobfaseriger Muskel und besitzt eine lockere Struktur. Dieses Teilstück wird gerne zum Braundünsten, Dünsten und Sieden verwendet.



© BMLFUW/Rita Newman

5 Tafelspitz



© BMLFUW/Rita Newman

Der Tafelspitz ist ein besonderes Fleischstück zum Kochen, nach dem eine Wiener Spezialität benannt ist. Der Tafelspitz wird vom Tafelstück abgetrennt, weist eine leichte, schmackhafte Fettabdeckung auf und quillt beim Kochen leicht auf.

6 Zapfen (Nuss)

Dieses Teilstück liegt in der Mitte des Knöpfels, ist mager und fast fettfrei. Daher eignet es sich wunderbar für Schnitzel oder zum Dünsten im Ganzen.



© BMLFUW/Rita Newman

7 Tafelstück



© BrandtMarke / www.pixelio.de

Das Tafelstück überdeckt die Schale. Es ist etwas grobfaseriger, ist aber ebenfalls bestens geeignet für Schnitzel, Rouladen oder zum Kochen.

8 Weißes Scherzel

Das weiße Scherzel bildet den hinteren Teil des Knöpfels. Dieses sehr magere, helle Teilstück ist gut zu portionieren. Sowohl Schnitzel, als auch Rouladen lassen sich daraus bestens zubereiten. Es ist auch sehr gut geeignet zum Schmoren und zum Kochen.



© BMLFUW/Rita Newman

9 Schale



© BMLFUW/Rita Newman

Dieser Teil wird in das Beinscherzel und das Schwarze Scherzel geteilt:

Das Beinscherzel liegt schwanzseitig. Das Schwarze Scherzel liegt kopfseitig. Dieses Teilstück ist kurzfasriger und etwas dunkler als das Weiße Scherzel. Es wird für die Zubereitung von Braten, Schnitzel und Rouladen verwendet.

10 Dicke Schulter (mit Schulterscherzel)

Die dicke Schulter bildet den hinteren Hauptteil der Schulter und ist sehr saftig sowie ziemlich fest. Sie ist sehr vielseitig einsetzbar, wie etwa für Ragouts, zum Kochen und Dünsten.

Das Schulterscherzel ist ein längliches, von Sehnen durchzogenes Schulterstück. Es ist sehr saftig und findet Einsatz bei der Herstellung von Ragouts und Gulasch. Ebenso wird es zum Braundünsten und Sieden verwendet.



© BMLFUW/Rita Newman



© BMLFUW/Hofmann

Das magere Meisel (nicht eingezeichnet) liegt neben dem fetten Meisel und wird am Hals von diesem überdeckt. Es ist ein sehr mageres, kompaktes, gut zu portionierendes Schulterstück, das sowohl zum Kochen als auch zum Dünsten gut geeignet ist.

Vorderes

11 Fettes Meisel (daneben Mageres Meisel)

Das fette Meisel ist ein sehr fettes, grobfasriges Teilstück, das jedoch sehr gut als Suppenfleisch und zum Faschieren geeignet ist.



© wrw / www.pixelio.de

13 Hals (Vorderes Ausgelöstes, Triestel)



Der Hals besteht aus grobem, fast fettlosem Fleisch und eignet sich gut für Gulasch und zum Faschieren.

© Rotus / www.pixelio.de

14 Brustkern (Brustspitz)

Die Brustspitze und das dicke Kügerl bilden ein Siedefleisch, das kernig und von Fett umgeben, jedoch nicht durchzogen ist. Der Brustkern wird gerne zum Kochen verwendet.



© BMLFUW/Rita Newman

15 und 16 Mittleres und dünnes Kügerl



Diese Teilstücke sind stark mit Fett durchzogen und ergeben ein aromatisches, kräftiges Suppenfleisch.

© Josef Türk Jun. /
www.pixelio.de



21 Hinterer Wadschinken

Der hintere Wadschinken ist ein kräftiges, saftiges, mit Sehnen durchzogenes Fleisch, das speziell für Gulasch verwendet wird.



© m. gade / www.pixelio.de

22 Vorderer Wadschinken



Der vordere Wadschinken ist kräftiges, saftiges Teilstück und eignet sich ebenfalls bestens zur Zubereitung von Gulasch.

© Lichtbild Austria /
www.pixelio.de

Hinteres

12 Kruspelspitz und Hinteres Ausgelöstes

Der Kruspelspitz ist knochenfrei und wird zum Kochen verwendet.

Das hintere Ausgelöste ist ein fettdurchwachsenes, marmoriertes Stück, das zum Braten, Braundünsten und Sieden geeignet.



© wrw / www.pixelio.de

17 Rieddeckel, darunter Spitz



© m. gade / www.pixelio.de

Mit dem Rieddeckel bezeichnet man das über dem Rostbraten liegende, gut gedeckte Teilstück, das als zartes Suppenfleisch verwendet wird.

18 Zwerchried

Dieses Teilstück liegt unter der Schulter und dem Rieddeckel und ist meist mit Fett untermischt, grobfasrig sowie saftig und quillt beim Sieden auf. Es wird auch als Zwerchspitz oder Beinfleisch bezeichnet. Es eignet sich als saftiges Suppenfleisch und Fleisch zum Faschieren.



© M. Franke / www.pixelio.de

19 Riedhüfel

Das Riedhüfel ist ein sehr saftiges Teilstück, das zwischen dem Beinfleisch und dem Knöpfel liegt. Es wird im Ganzen zum Sieden verwendet.

20 Bauch

Dieses Teilstück ist sehr grobfaserig und sehr saftig. Es quillt beim Kochen auf und wird als Suppenfleisch verwendet.