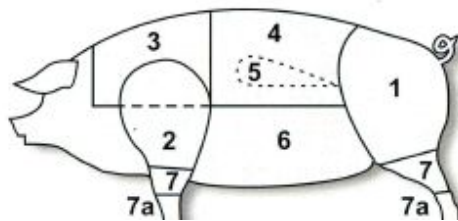


Rund ums Schweinefleisch

Schweinefleisch ist nicht nur in Österreich eine der beliebtesten Fleischsorten, auch international herrscht vielerorts Gusto auf zartes Fleisch vom Schwein. Dies mag wohl auch daran liegen, dass die Einsatzgebiete von Schweinefleisch sehr vielfältig sind. Ob in der traditionellen oder in der modernen Küche, ob zum Kochen, Backen oder Braten, Schweinefleisch findet in vielen Gerichten Anwendung. Nachfolgend lesen Sie Interessantes über die Teilstücke des Schweines und die Möglichkeiten zur Verwendung in der Küche:



Teilstücke vom Schweinefleisch

1 Schlögel

Beim Schlögel handelt es sich um eines der wertvollsten Teile des Schweins. Der Schlögel setzt sich aus folgenden Teilstücken zusammen:



© Lichtbild Austria /
 www.pixelio.de

Kaiserteil

Dieses Teilstück ist mager und sehnenfrei. Auf Grund seiner Form und Faserung eignet es sich ideal für die Zubereitung von Schnitzel und wird daher auch am Häufigsten dafür verwendet.

(Schale)

Nuss

Aus diesem saftigen, feinfasrigen und mageren Stück werden Schnitzel, Medaillons und Steaks zugeschnitten. Ebenso bildet es die Basis für zarte Braten, Geschnetzeltes und Ragout.



© BMLFUW/Rita Newman



© BMLFUW/Rita Newman

Fricandea

Dieser Teil wird oftmals auch als "Schinkenstück" bezeichnet. Es eignet sich ebenfalls zum Braten und für Schnitzel.

Schlussbraten

Aus dem Schlussbraten lassen sich saftige Schnitzel zubereiten. Ebenso ist dieses Hüftteilstück bestens zum Braten geeignet.



© BMLFUW/Rita Newman

2 Schulter



Die Schulter wird mit oder ohne Knochen, Fett und Schwarte verkauft und ist das klassische Stück für den Schweinsbraten.

Ebenso eignet sich die Schulter aber auch zum Kochen für Krenfleisch.

Ausgelöst, d.h. ohne Knochen, lassen sich aus der Schulter saftige Rollbraten und Schnitzel zubereiten. Kleingeschnitten wird daraus hervorragendes Gulasch, Reisfleisch und Geschnetzeltes.

© BMLFUW/Rita Newman

3 Schopfbraten

Der Schopf (Nacken) bildet den kopfseitigen Abschluss des Karrees. Er ist fettdurchwachsen und wird mit eingewachsenem Knochen angeboten. Ebenso auch ausgelöst oder in Scheiben geschnitten.

Auf Grund seiner Marmorierung und Speckeinlagerung ist dieses Teil sehr saftig und aromatisch.

Der Schopfbraten eignet sich hervorragend zum Braten, Grillen und Backen.



© BMLFUW/Rita Newman

4 Karree



© BMLFUW/Rita Newman

Das Karree unterteilt sich in das sogenannte kurze Karree und in das lange Karree:

Kurzes Karree

Dieser Teil liegt in Richtung Schlögel und wird oft mit dem Filet angeboten. Das kurze Karree ist etwas magerer und trockener als das lange Karree.

Langes Karree

Dieses Teilstück schließt an den Nacken an.

In Scheiben geschnitten, mit Knochen wird das Karree als Kotelett angeboten, ohne Knochen als Karreesteak. Es eignet sich daher hervorragend zum Grillen oder Kurzbraten.

Im Ganzen mit Knochen oder ausgelöst, ist das Karree ein erstklassisches Bratenstück.



© m. gade / www.pixelio.de

5 Lungenbraten (Filet)

Der Lungenbraten, der auch Filet genannt wird, ist ein längliches, sehr saftiges und mageres Teilstück, das unter dem kurzen Karree liegt. Der Lungenbraten ist sehr vielfältig einsetzbar: im Ganzen gebraten als Filetbraten, in Scheiben geschnitten als Medaillons oder gewürfelt für Spieße, Fondues usw.



© Rotus / www.pixelio.de

6 Bauchfleisch



© wrw / www.pixelio.de

Der Fleisch- bzw. Fettanteil beim Bauchfleisch kann sehr stark variieren. Das Bauchfleisch findet im Ganzen als saftiges Bratenfleisch oder gewürfelt in deftigen Eintöpfen Verwendung. Ebenso wird das Bauchfleisch in Scheiben geschnitten gerne zum Grillen eingesetzt.

7 Stelzen

Die Fußoberteile des Schweines werden als Stelzen bezeichnet. Die hintere Stelzen sind "fleischiger" als die vorderen Stelzen. Stelzen werden zumeist im Ganzen gebraten oder in Scheiben im Wurzelsud gekocht. Ausgelöst findet diese Fleischteile auch Verwendung im Gulasch und in Ragouts.



© Rotus / www.pixelio.de