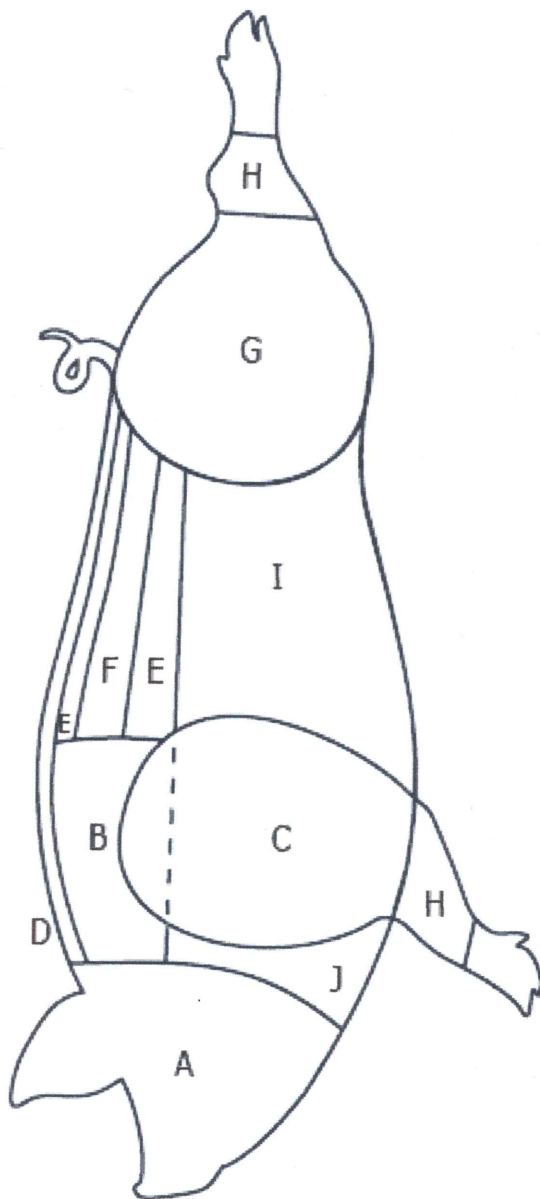




Männer Kochclub
4806 Wikon

Warenkunde Fleisch

Schwein



- H Haxen (Stotzen)
Braten, Gnagi
- G Schinken
Das Stück wird in Bäggli, Nuss, falsches Filet, Huft und Unterspälte aufgeteilt
Schnitzel, Braten, Geschnetzeltes, Steaks, Hamme, Nusschinken
- D Rückenspeck (sehr fettreich)
Pasteten, spicken, einwickeln von Braten
- E Kotlettstück (mager mit etwas Fett umgeben)
Kotletts, Steaks, Braten, Schnitzel
- F Nierstück mit Filet (sehr mager)
Braten, Schnitzel, Steak, Rippchen
- I Bauch (Fettschichten)
Brat- Koch- und Rohessspeck
- B Hals (durchwachsen, saftig)
Braten, Schnitzel, Steaks, Ragout, Grilladen
- C Schulter (mager mit Fettauflage)
Ragout, Schüfeli, Steaks, Braten
- H Wädli (zart, mit Fett aumschlossen)
Haxen, Gnagi
- J Brust (grobfaserig)
Gnagi, Würste
- A Kopf (grobfaserig, würzig)
Rollbraten, schmoren, Grilladen

Generell kann das Fleisch des ganzen Schweins gesalzen und geräuchert werden. Die etwas unförmigen Teile werden zu Rollschinken gebunden.