

### 3 RÜCKEN/ KOTELETT

Ausgelöst ergeben sich aus dem Rücken zarte Braten, wie der magere Kalbsnierbraten, aber auch Schnitzel und Steaks.

### 2 FILET

Kalbfleisch ist ein exklusives, zartes Teilstück. Es wird am Stück oder in Medaillons geschnitten gebraten. Auch Zürcher Geschnetzeltes besteht aus Filet.

### 1 KALBSKEULE

Die Kalbskeule besteht aus mehreren Teilen. Alle eignen sich für die beliebten Kalbsschnitzel ebenso wie für Braten am Stück.



### 4 HALS/ NACKEN

Nackenfleisch ist marmoriert, zart und saftig. Es eignet sich gut für Gulasch, Frikassee oder Braten.

### 5 SCHULTER/ BUG

Das Schulterstück ist von Sehnen durchzogen und hat einen hohen Bindegewebsanteil. Verwendung findet es als Schmorbraten, Gulasch und Frikassee.

### 6 BRUST

Braten aus der Brust lassen sich vielfältig füllen oder rollen. Die Brust wird auch zu Gulasch und Frikassee geschnitten.

### 7 BAUCH/ DÜNNUNG

Bauchstücke sind von Bindegewebe durchzogen und müssen lange schmoren. Sie lassen sich auch zu Ragout und Gulasch schneiden.

### 8 HAXE

Die Hinterhaxe zählt zur Keule und wird gern wie die kleinere Vorderhaxe im Ganzen geschmort oder gegrillt. In Beinscheiben geschnitten werden Haxen für Ossobuco verwendet oder auch für Eintöpfe.

# SO VIEL KALBFLEISCH DARF ES PRO PERSON SEIN\*

FLEISCHSTÜCK	MENGE/ PERSON
Schnitzel	125 bis 150 g
Steak	150 bis 200 g
Kotelett mit Knochen	200 g
Gschnetzeltes	120 bis 150 g
Gulasch	250 g
Braten	175 bis 250 g
Haxe mit Knochen	250 g
Hackfleisch	175 g
Leber	120 bis 150 g

\* Die genaue Menge hängt von den Essgewohnheiten ab und davon, ob das Fleisch als Hauptmahlzeit oder Vorspeise serviert wird.