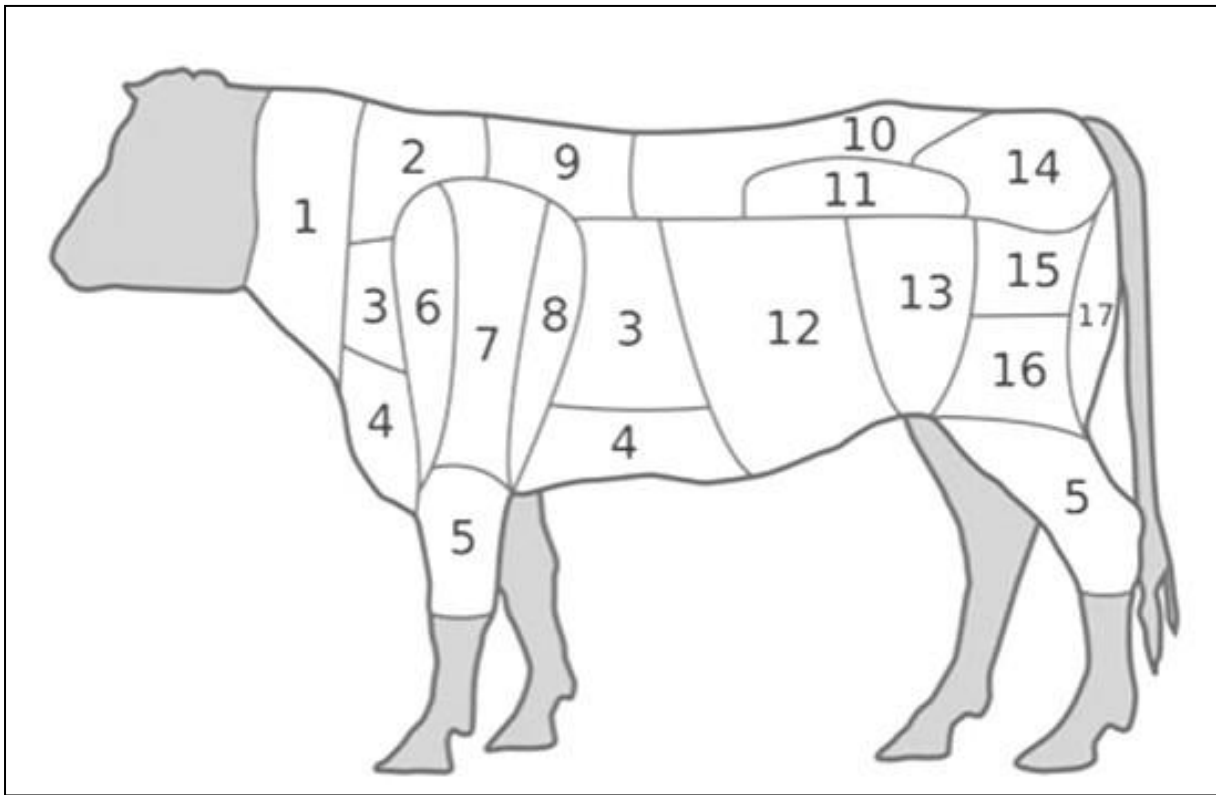
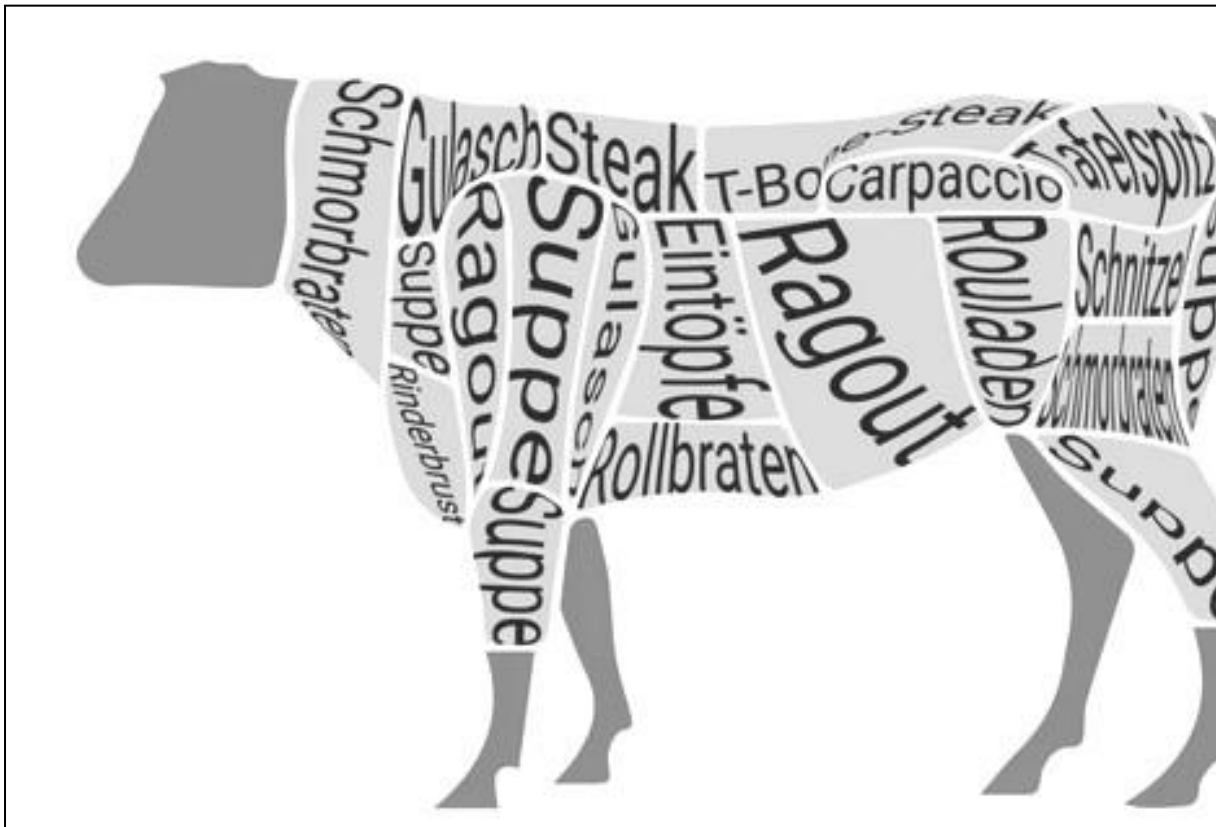


Fleischsorten beim Rind



- 1 Rindernacken
- 2 Kammstück
- 3 Zwerchspitz
- 4 Brustkern
- 5 Beinscheibe
- 6 Schulterspitz
- 7 Mittelbug
- 8 Dicke Schulter
- 9 Hochrippe
- 10 Niederer Beiried
- 11 Filet (Lende)
- 12 Platte
- 13 Rindernuss
- 14 Hüfte
- 15 Oberschale
- 16 Unterschale
- 17 Schwanzrolle

Welche Fleischsorte ist für welches Fleischgericht ideal?



Lege im Heft eine Tabelle an.

Fleischsorte	Fleischgericht
<i>Rindernacken</i>	<i>Schmorbraten</i>
<i>Kammstück</i>	<i>Gulasch, Steak</i>