



Service | Fachgerecht zerlegt

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch.

Und aus wie vielen verschiedenen Stücken mit teils absonderlichen Namen ein Rind besteht! Unser Fotograf Stefan Abtmeyer hatte jedenfalls viel abzulichten, als er beim Zerlegen eines Rindes mit der Kamera dabei war. Obwohl auf den folgenden vier Seiten nicht alle fotografierten Rinderteile Platz hatten, die wichtigsten sind dabei.

Dazu beschreibt **Martina Tschirner**, an welcher Stelle am Rind welches Teil zu finden ist und für welche Zubereitung es sich eignet. Dabei hat sie sich vom gelernten Koch und Fleischspezialist **Werner Möbis** helfen lassen.

Schnittführung beim Rind

- 1 Rinderhals, Nacken (Kamm)
- 2 Querrippe
- 3 Rinderbrust
- 4 Fehlrippe
- 5 Hochrippe oder hohes Roastbeef
- 6 Rostbraten oder flaches Roastbeef
- 7 Filet
- 8 Knochendünnung
- 9 Fleischdünnung
- 10 Schulter, Bug oder Schaufel
- 11 Oberschale, Unterschale und Nuss
- 12 Flanke
- 13 Hüfte mit Hülftsteak und Schwanzstück (Tafelspitz)
- 14 Hesse oder Wade

VOM VORDEREN TEIL DES RINDES NACKEN UND HALS (1) (ohne Foto)

Hals und Nacken, der oft auch Kamm genannt wird, sind kräftiges durchwachsendes Muskelfleisch, das einen hohen Anteil von Fett sowie Binde- und Stützgewebe hat. Rinderhals eignet sich sehr gut als Suppenfleisch zum Kochen und zu Schmorgerichten wie Gulasch. Durch langsames Garen werden das Bindegewebe und die Sehnen weitgehend in Gelatine umgewandelt. Das Stück aus Rinderhals und der anschließenden Fehlrippe wird Zungenstück genannt.

LEITERSTÜCK (2)

Das Leiterstück wird aus der seitlichen Querrippe (auch Spann- oder Zwerchrippe) geschnitten, dem vorderen Teilstück der Rippen. Der Name entstand, weil die Rippenknochen wie Leitersprossen angeordnet sind. Das Fleisch ist mäßig durchwachsen und ein typisches

Kochfleisch für Eintöpfe und Suppen, da es eine kräftige Brühe gibt. Auch für Gulasch und Gulaschsuppen eignet es sich. Ist das Fleisch gegart, lassen sich die Rippen leicht herauslösen.

RINDERBRUST (3)

Mäßig durchwachsen ist dieses langfaserige Teilstück aus dem Vorderviertel. Es befindet sich unterhalb der Querrippe, von der es quer zu den Rippen abgesägt wird. Die Brust unterscheidet man in drei etwa gleich große Teile: die vorn liegende, fleischige und knochenarme Brustspitze/Brustbein; den stärker durchwachsenen Brustkern/Mittelbrust, überzogen mit einer dicken Fettschicht und von kräftigerem Geschmack; die dünne, dafür breite und hinten gelegene Nachbrust. Die Rinderbrustteile eignen sich besonders gut zum Kochen, da das Fleisch auch nach längerer Garzeit noch sehr saftig bleibt. Angeboten wird Rinderbrust mit und ohne Knochen,

frisch oder gepökelt. Die entbeinte Nachbrust wird auch für Rollbraten verwendet.

BUGSTÜCK (10)

Aus der vorderen Schulter (auch Bug, Schaufel oder Blatt) kommt das Bugstück. Aus dem Bug werden weitere Teilstücke zerlegt: Dicker Bug, Schaufel- und Mittelbugstück (Foto) sowie das falsche Filet. Alle Teilstücke des Bugs lassen sich gut braten und schmoren. Der dicke Bug eignet sich für Braten, aber auch für Geschnetzeltes. Aus dem Schaufelstück kann man Sauerbraten herstellen. Fleisch vom Mittelbug ist zum Kochen und Schmoren geeignet.

FALSCHES FILET (10)

Dieses Teilstück vom Bug verdankt seinen Namen der Ähnlichkeit mit dem echten Filet. Seine Qualität reicht aber nicht an die eines echten Rinderfilets ran, weil es von einer starken Sehne durchzogen ist. Zum Kurzbraten ist es deshalb nicht geeignet.

FALSCHES FILET (SCHULTER)



BRUST



Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishline.com.de

LEITERSTÜCK



BUGSTÜCK



ENTRECÔTE UND ROASTBEEF



Das falsche Filet verwendet man für Spick- und Schmorbraten sowie für geschmorte Ragouts, auch für Sauerbraten und Tatar.

VOM MITTLEREN TEIL DES RINDES HOCHRIPPE (5)

Die Hochrippe oder Hohe Rippe ist das Rückenstück zwischen der sechsten und zwölften Rippe. Es liegt zwischen dem Nacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef und wird deshalb auch hohes oder rundes Roastbeef genannt. Steaks

aus der Hochrippe werden als Rib-Eye-Steak bezeichnet. Dieser Name leitet sich vom innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe ab, dem sogenannten „Runden Roastbeef“. Weil dieses Muskelfleisch vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt wird, wirkt sein Kern wie ein mageres Auge (englisch = Eye).

ROASTBEEF UND ENTRECÔTE (6)

Das Roastbeef stammt vom Rücken des Rindes. Feine Fettäderchen durchziehen das Muskelfleisch, es ist daher sehr

saftig, besonders wenn es am Knochen gebraten oder gegrillt wird. Der vordere Teil wird in hohes und flaches Roastbeef eingeteilt. Dazwischen befindet sich das Zwischenrippenstück oder Entrecôte. Aus Roastbeef werden große, klassische Steaks geschnitten, aus dem flachen Roastbeef Rumpsteaks.

FILET (7)

Unter dem Roastbeef liegt das Filet. Da die Muskulatur im Rücken des Rindes wenig beansprucht wird, ist das Filet

ROSENSTÜCK



FILET



Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

BÜRGERMEISTERSTÜCK



TAFELSPITZ



ROLLE



besonders feinfaserig und eignet sich besonders zum Kurzbraten. Aus diesem Stück schneidet man klassische Steaks wie die ca. 200 Gramm schweren Filetsteaks, das 400 Gramm schwere Chateaubriand, ebenfalls Tournedos, Filet Mignon und Medaillons. Die Filetspitzen in Würfel geschnitten eignen sich zu „Boeuf Stroganoff“, Filetgulasch und Fleischfondue.

DÜNNUNG (8, 9) (ohne Foto)

Dünnung oder Bauchlappen ist das klassische Suppen- oder Kochfleisch. Es wird auch zur Wurstherstellung verwendet.

VOM HINTEREN TEIL DES RINDES HÜFTE (13)

Das an der Wirbelsäule liegende Teilstück der Keule ist die Hüfte, auch Blume genannt. Feine Fettäderchen und

eine lockere Faserstruktur macht sie zart und saftig. Aus ihr werden Braten hergestellt, aber auch Rouladen und Rinderhüftsteaks geschnitten. Das nur zum Schmoren geeignete Rosenstück bildet den Übergang zur Hesse.

TAFELSPITZ (13)

Ebenfalls aus der Hüfte geschnitten wird der Tafelspitz, das spitz zulaufende, zarte Schwanzstück vom Rind. Zugleich ist es der Name eines berühmten Gerichtes aus der Wiener Küche. Dafür wird der Tafel-

spitz gekocht und in Scheiben geschnitten mit Apfel- oder Semmelkren aus Brötchen, geriebenem Apfel, Meerrettich und der beim Kochen entstandenen Brühe serviert.

OBERSCHALE (11)

Als Oberschale wird das ausgelöste Fleisch der Innenseite des Oberschenkels sowohl vom Rind als auch vom Schwein bezeichnet. Das magere, zarte und kurzfasrige Fleisch eignet sich gut für Rouladen und Braten, außerdem für mageres Tatar, Fonduefleisch und Beefsteaks.



OBERSCHALE



BEINSCHNITTE

Fotos © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de



UNTERSCHALE



MARKKNOCHEN

UNTERSCHALE (11)

Unterschale heißt das ausgelöste Fleisch der hinteren Außenseite des Oberschenkels. Es ist nicht ganz so feinfasrig wie das der Oberschale und hat eine Fettauflage. Die Unterschale ist geeignet zum Kochen, Pökeln und Schmoren. Gulasch, Rostbraten, Spickbraten oder Rouladen lassen sich mit diesem Fleisch zubereiten.

ROLLE (11)

Schwanzrolle, Seemerrolle oder weißer Scherzel (in Österreich) ist ein Teilstück der Unterschale aus der Rinderkeule. Zu einer gleichmäßig länglichen Walze gewachsen lassen sich aus der sehr mageren Rolle gleichmäßig große Portionsstücke schneiden, die sich zum Schmoren und Braten eignen.

NUSS (11)

Auch die Nuss oder Kugel ist ein Teilstück der Rinderkeule. Das sehr magere Fleisch gehört zu den hochwertigen Teilen des Rindes. Es lassen sich Steaks aus der Nuss schneiden, ebenfalls zum Dünsten, für Braten, Fondues und Ragouts lässt sie sich verwenden.

BÜRGERMEISTERSTÜCK (11)

Das Bürgermeister- oder Pastorenstück stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel. Der Name dieses Fleischstückes rührt von der Tradition, bei der die Fleischer dies Stück für den Bürgermeister oder den Pastor zur Seite legten. Es eignet sich für Braten, Rouladen und als Fonduefleisch.

BEINSCHNITTE (14)

Beinschnitten von den Vorder- und Hinterbeinen, auch Hesse genannt, bringen Geschmack in die Suppe, eignen sich aber auch als Kochfleisch und für Gulasch. Durch den Fleischwolf gedreht und mit Eiweiß vermischt wird Rinderhesse auch zur Klärung von Kraftbrühen verwendet.

MARKKNOCHEN (14)

Markknochen aus den Rinderschenkeln enthalten in ihrem Inneren Knochenmark. Dies besteht vor allem aus Fett. Kleingeschnittenes Mark lässt sich ähnlich wie Speck auslassen. Es ist Bestandteil von Markklößchen, *Risotto milanese* und dient als Einlage für klare Suppen. 🍷

Wir danken dem Zerlegebetrieb Thönes in Bollewick und dem Online-Versand mycow.de für die Möglichkeit, beim Zerlegen des Charolais-Rindes aus Großgievitz zu fotografieren.