Teilstücke vom Rind
Beef cuts

Legende I legend:

Identifikationsnummer
identification number

Deutsch (A)

Deutsch (D)

English



1000
Rinderhälfte
Side of beef



1310
Platte
ohne Knochen, geteilt
Lappen
ohne Knochen, geteilt
Cuts of flank
without bone



1301
Platte
ohne Knochen
Lappen
ohne Knochen
Flank with skirt
without bone



1300
Platte
Lappen
Flank with skirt



1425
Rose
Hochrippenherz
Trimmed chuck back rib
without bone



1424
Hinteres Ausgelöstes
ohne Knochen
Hochrippe
Chuck back rib
without bone



1423
Hals
ohne Knochen, zugeschnitten
Trimmed neck
without bone



1422
Hals
ohne Knochen
Neck
without bone



1402
Hals mit Hinterem Ausgelösten
Zungenstück
Boned chuck



1412
Dicke Schulter
zugeschnitten
Dickes Bugstück
zugeschnitten
Trimmed shoulder clod



1411
Dicke Schulter
Dickes Bugstück
Shoulder clod



1410
Schulter Bug
3-teilig, ohne Knochen
Shoulder
without bone



1401
Schulter
Bug
Boned shoulder



1007
Vorderviertel
ohne Brust
Bug und Zungenstück
Shoulder with neck and chuck back rib



1002
Vorderviertel
Vorderviertel ohne Lappen
Forequarter without flank



1414
Mageres Meisel
Falsches Filet
Chuck tenderloin



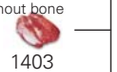
1413
Schulterscherzel mit Magerem Meisel
Schaufelstück mit falschem Filet
Shoulder blade with chuck tenderloin



1415
Schulterscherzel
Schaufelstück
Shoulder blade



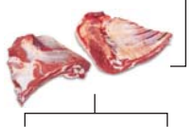
1416
Vorderer Wadschinken mit Bugscherzel
ohne Knochen
Vorderhesse mit Sternrose
Foreshank with heel of shoulder



1403
Kavalierspitz
Dünnes Schulterblatt
shoulder blade cap



1403
Kruspelspitz
Dünnes Schulterblatt
Parts fo chuck



1311
Zwerchrippe, Brustkern und Spitz
Brust und Leiter
Brisket and flat ribs



1312
Zwerchspitz
Querrippe
Boned plate



1313
Brustkern
Brust
Centre cut boned brisket



1314
Brustkern
ohne Knochen
Brust ohne Knochen
Centre cut brisket
without bone



1001
Hinterviertel
Hinterviertel mit Lappen
Hindquarter with flank



1004
Vorderviertel
mit Platte
Vorderviertel
mit Lappen
Forequarter
with flank

1003
Pistole
Hindquarter,
pistola cut



1200
Knöpfel/Schlögel
Keule
Top bit and rump



1216
Schale
mit Deckel
Oberschale
mit Deckel
Topside with cap



1217
Schale ohne Deckel
Oberschale ohne Deckel
Topside without cap



1232
Schalendeckel
Oberschalendeckel
Cap of topside



1230
Beinscherzel
Oberschale, zugeschnitten
Topside trimmed



1231
Schwarzes Scherzel
Oberschale, zugeschnitten
Topside trimmed



1219
Tafelstück mit Weißem Scherzel
Unterschale
Silverside without heel



1211 **Tafelstück**
Unterschale ohne Schwanzrolle
Silverside without eye of round and heel



1212 **Weißes Scherzel**
Schwanzrolle / Seemerrolle
Eye of round



1215
Tafelspitz mit Hüferscherzel und Hüferschwanzel
Hüfte mit Hüftdeckel und Bürgermeisterstück
Rump with cap and tail



1210 **Tafelspitz**
Hüftdeckel
Cap of rump

1214
Hüferscherzel
Hüfte
Centre cut rump



1240
Hüferscherzel
zugeschnitten
Steakhüfte
Steak cut rump

1241
Hüftzapfen
Hüftfilet
Rump-fillet

1213
Hüferschwanzel
Bürgermeisterstück / Hüftspitze
Tail of rump

1233
Flache Nuss (Kugel)
Flat muscle of thick flank

1234
Runde Nuss / Nussrose
Kugelrose
Round of thick flank

1235
Nussdeckel
Kugeldeckel
Cap of thick flank

1224
Nuss mit Hüferschwanzel
Kugel mit Bürgermeisterstück
Thick flank with tail of rump

1218
Nuss / Zapfen
Kugel
Thick flank

1221
Hinterer Wadschinken
ohne Knochen
Hinterhesse ohne Knochen
Shank without bone

1505
Fledermaus
Schalblattel
Backbone muscle

1222
Hinterer Wadschinken
Hinterhesse
Boned shank

1220
Wadelstutzen
Kniekehlfleisch / Sternrose
Silverside heel

1100
Englischer
Roastbeef mit Filet
Sirloin with tenderloin

1104
Lungenbraten mit Kette
Filet mit Kette
Tenderloin with chain

1123
Lungenbraten-Spitze
Filetspitze
Tip of tenderloin

1122
Lungenbraten-Mittelteil
Filet-Mittelteil
Centre cut tenderloin

1121
Lungenbratenkopf
Filetkopf
Head of tenderloin

1109
Beiried mit Rostbraten
ohne Knochen
Rippen geschält / Roastbeef ohne Knochen
Boneless striploin with forerib / sheet ribbed

1102 **Beiried** ohne Knochen
Flaches Roastbeef ohne Knochen
Striploin without bone

1103 **Rostbraten** ohne Knochen
Rundes Roastbeef ohne Knochen
Forerib without bone

1140 **Rieddeckel**
Hochrippendeckel
Cap of forerib

1501
Schlepp
Schwanz
Tail

1502
Kronfleisch und Herzzapfen
Nierenzapfen und Saumfleisch
Thick and thin skirt

1503
Herzzapfen
Nierenzapfen
Thick skirt

1504
Gratfleisch
Saumfleisch
Thin skirt body skirt

1507
Flotzmaul
Maul
Mouth

1514
Kuttel, geputzt
Pansen, geputzt
Tripe, cleaned

1506
Zunge, Swiss cut
Tongue, Swiss cut

1508
Lunge
Lungs

1509
Herz
Heart

1510
Leber
Liver

1511
Nieren
Kidneys

1512
Milz
Spleen