



A	à BOUILLIR	1	STÜCKE ZUM KOCHEN
B	à BRAISER	2	STÜCKE ZUM SCHMOREN
C	à RÔTIR à GRILLER	3	STÜCKE ZUM BRATEM, ZUM GRILLEN

Teilstücke beim Rind - Französische Zerlegung Französisch/Deutsch

- | | | |
|--|--|--|
| 1 Joue/ Backe | 13 Merlan / Stück aus der Oberschale | 25 Flanchet / Bauchfleisch |
| 2 Collier / Hals | 14 Gîte à la noix / Unterschale ohne Kniekehlfleisch | 26 Plat de côtes / Querrippe |
| 3 Basses-côtes / Fehlrippe | 15 Araignée / Maus | 27 Tendon / Brust |
| 4 Côte / Hochripp | 16 Plat de tranche / Klufft | 28 Milieu de poitrine / Brustmitte |
| 5 Entrecôte / Entrecote | 17 Rond de tranche / Klufftmitte | 29 Gros bout de poitrine / Brustspitze |
| 6 Faux-filet / Roastbeef | 18 Mouvant / das vordere Stück der Unterschale | 30 Macreuse à bifteck / Dickes Bugstück |
| 7 Filet / Filet | 19 Gîte / Beinflleisch | 31 Paleron / Mittelbug |
| 8 Rumsteck / Rumpsteak | 20 Aiguillette baronne/ Bürgermeisterstück | 32 Jumeau à bifteck / Falsches Filet = Schulterfilet |
| 9 Queue / Schwanz | 21 Onglet / Nierenzapfen | 33 Macreuse à pot-à-feu / Schulterspitze |
| 10 Rond de gîte / Hesse ohne Knochen | 22 Hampe / Wamme | |
| 11 Tende de tranche / Oberschale ohne Deckel | 23 Bavette d'ailoyau / große Bavette | |
| 12 Poire / das mittlere Stück aus der Oberschale | 24 Bavette de flanchet / kleine Bavette | |