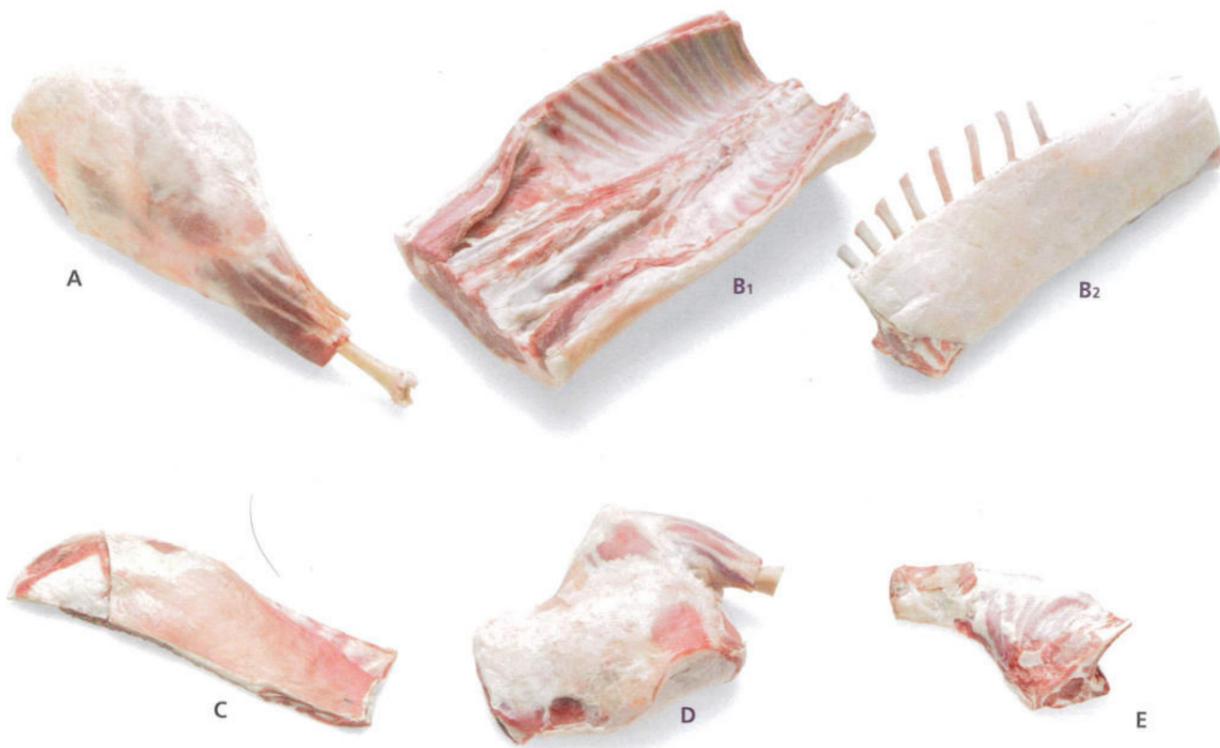


- A Schlegel/Gigot – gigot – gigot
- B Rücken/Karree – selle/carré – saddle/sirloin
- C Brust – poitrine – breast
- D Schulter – épaule – shoulder
- E Hals – cou – neck

- Bindegewebereiches Fleisch
- Bindegewebearmes Fleisch



A Schlegel/Gigot



Huft



Nuss



Eckstück



Unterspälte



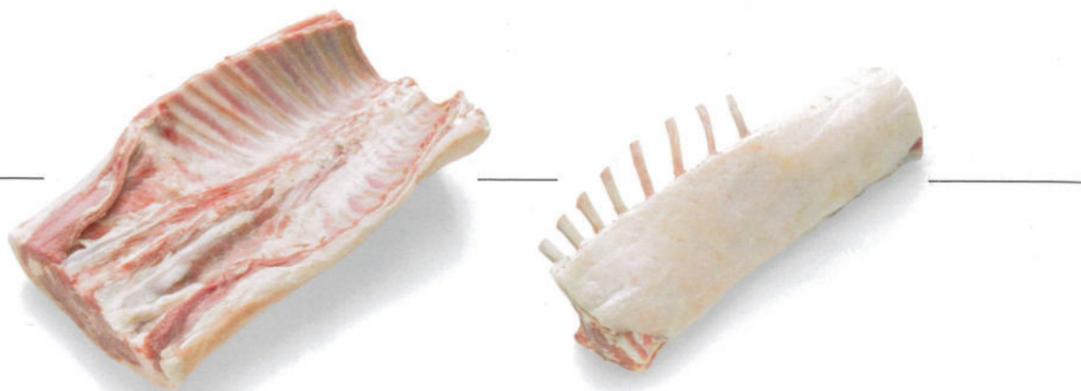
Ragout

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Schlegel/Gigot	gigot	gigot	ganz	Braten, Sieden
			Gigotsteak	Sautieren, Grillieren
Huft	quasi	rump heart	ganz	Braten
			Schnitzel, Geschnetzeltes	Sautieren
Nuss	noix pâtissière	top round	ganz	Braten
			Schnitzel, Geschnetzeltes	Sautieren, Grillieren
Eckstück	noix	topside	ganz	Braten
			Schnitzel, Geschnetzeltes	Sautieren, Grillieren
Unterspälte	longe	silverside	Schnitzel, Geschnetzeltes	Sautieren
			Ragout	Schmoren, Dünsten
Haxe	jarret	shank	ganz, in Scheiben, Ragout	Schmoren, Dünsten, Sieden

① 1-5



**B Karree**



Kotelettstück/Rack



Filet



Pariertes Rückenfilet



Krone



Chops



T-Bone-Steak



Kotelett



Rückensteak mit Knochen

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Rücken	selle	saddle	ganz	Braten
Karree	carré	rack	ganz	Braten
			Kotelettstück/Rack	Braten
			Kronenbraten	Braten
			Chops	Sautieren, Grillieren
			T-Bone-Steak	Sautieren, Grillieren
			Kotelett	Sautieren, Grillieren
Filets	filet mignon	fillet	ganz, Medaillons, Geschnetzeltes	Sautieren
Rückenfilet	filet	loin	ganz	Braten, Backen im Ofen
			Medaillons	Sautieren, Grillieren
			Geschnetzeltes	Sautieren



**C Brust**



Brust für Brustschnitten



Geschchnittener Brustspitz

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Brust	poitrine	breast	ganz	Schmoren, Sieden
			Brustschnitten	Schmoren



**D Schulter**



Gerollte Schulter



Ragout

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Schulter	épaule	shoulder	ganz	Braten, Poelieren, Schmoren, Sieden
			gerollte Schulter	Braten, Schmoren, Sieden
			Ragout	Schmoren, Dünsten, Sieden
			Geschnetzeltes	Schmoren, Dünsten



**E Hals**



Ausgelöster Hals

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Hals	cou	neck	Ragout	Schmoren, Dünsten, Sieden
			Hackfleisch	Schmoren, Dünsten

**Warenannahme und Lagerung**

**Qualitätsmerkmale**

Lammfleisch von optimaler Qualität ist feinfasrig, vollfleischig sowie gleichmässig marmoriert und weist eine hellrote kräftige Farbe auf. Der Fettsatz ist mässig, hellbeige und kernig. Edelstücke wie Rücken, Gigot, aber auch Schulter werden ein bis

zwei Wochen bei 2 °C gelagert und gereift. Lammfleisch zeichnet sich durch eine aromatisch-würzige Note aus. Schweizer Lammfleisch ist ein hochwertiges Produkt.

**Ziege**

Die Jungtiere von zwei bis drei Monaten werden zusammen mit den Muttertieren auf der Weide gehalten. Das Schlachtgewicht beträgt sechs bis acht Kilogramm. Das Fleisch der jungen Ziege, Zicklein oder Gitzi, wird zu Ostern als Spezialität angeboten.

⊗ Die wichtigsten Labels im Zusammenhang mit Ziegenfleisch finden Sie im Kapitel «Labels».

**Bekannte Schweizer Rassen**

- Appenzeller Ziege
- Saanenziege
- Gämsfarbige Gebirgsziege u. a.

**Ziegen-/Gitzifleisch und Ernährung**

Ziegenfleisch ist sehr fettarm, proteinreich und passt zum Trend einer gesunden Ernährung.



Ganzes Gitzi



Schlegel



Rücken



Schulter



Brust



Hals

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Schlegel	gigot	leg	ganz	Braten, Glasieren
Rücken	selle	saddle	ganz	Braten
Schulter	épaule	shoulder	ganz	Braten, Glasieren
			Ragout	Glasieren, Dünsten
Brust	poitrine	breast	ganz	Glasieren
			Ragout	Dünsten, Glasieren
Hals	cou	neck	Ragout	Glasieren, Dünsten

**Warenannahme und Lagerung**

**Qualitätsmerkmale**

Gitzfleisch ist feinfasrig, hell bis rosafarben, fettarm und äusserst delikat. Die Reifezeit beträgt fünf bis sieben Tage.