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

1414
Mageres Meisel
Falsches Filet
Chuck tenderloin

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

1403
Kavalierspitz
Dünnes Schulterblatt
shoulder blade cap

1403
Kruspelspitz
Dünnes Schulterblatt
Parts fo chuck

1415
Schulterscherzel
Schaufelstück
Shoulder blade

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

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

1001
Hinterviertel
Hinterviertel mit Lappen
Hindquarter with flank

1002
Vorderviertel
Vorderviertel ohne Lappen
Forequarter without flank

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

1003
Pistole
Hindquarter, pistola cut

1004
Vorderviertel
mit Platte
Vorderviertel
mit Lappen
Forequarter
with flank

1200
Knöpfel/Schlögel
Keule
Top bit and rump

1100
Englischer
Roastbeef mit Filet
Sirloin with tenderloin

1216
Schale
mit Deckel
Oberschale
mit Deckel
Topside with cap

1217
Schale **ohne Deckel**
Oberschale ohne Deckel
Topside without cap

1230
Beinscherzel
Oberschale, zugeschnitten
Topside trimmed

1232
Schalendeckel
Oberschalendeckel
Cap of topside

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

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

1218
Nuss / Zapfen
Kugel
Thick flank

1234
Runde Nuss / Nussrose
Kugelrose
Round of thick flank

1505
Fledermaus
Schalblattel
Backbone muscle

1221
Hinterer Wadschinken
ohne Knochen
Hinterhesse ohne Knochen
Shank without bone

1235
Nussdeckel
Kugeldeckel
Cap of thick flank

1222
Hinterer Wadschinken
Hinterhesse
Boned shank

1220
Wadelstutzen
Kniekehlfleisch / Sternrose
Silverside heel

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