

## Kalbfleisch (Basisinfo)

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Wissen, Fleisch

Zutaten für: 1 Rezept

Kalbfleisch

### Anleitung:

Kalbfleisch ist besonders feinfaserig und benoetigt nur 2 - 3 Tage Reifezeit. Dank seines milden Aromas laesst es bei der Zubereitung Viele Geschmacksvariationen zu. Unterschale ist ein Teilstueck der Keule, das sowohl saftige Braten, als auch koestliche Schnitzel oder Rouladen liefert. Kalbsnierenbraten ist ein Rueckenstueck mit eingewachsener Niere und Filet. Er ist ein Festtagsbraten fuer besondere Gelegenheiten. Nacken oder Hals ist von feinen Fettadern und aromatischen Gallertstoffen durchzogen, wird geschmort und gebraten. Kalbsbrust kann gefuellt oder gerollt als Braten bereitet werden. Man laesst sie auch in Bruehe garziehen oder mit Fond schmoren. Kalbsnuss ist ein besonders feines Stueck aus der Keule, das im Ganzen als Braten, in Scheiben als Schnitzel sehr beliebt ist. Oberschale ist ebenfalls ein Teil der Keule, zartfaserig und fettarm. Als saftigen Braten sollte man sie mit Speckscheiben umwickeln. Kotelettstueck ist der Rueckenteil vor dem Kalbsnierenbraten. Im Ganzen ist es ein festlicher Braten. Einzelstuecke kurzbraten.