

## Schweinefleisch (Basisinfo)

Kategorien: Grundlagen, Küche, Fleisch, Information

Zutaten für: 1 Rezept

### Schweinefleisch

#### Anleitung:

Schweinefleisch braucht im Gegensatz zu Rindfleisch nur eine kurze Reifezeit und muss nicht abhaengen.

Die besten Stuecke vom Schein sind: Koteletts gehoeren zu den beliebtesten Teilstuecken.

Sie werden als Ganzer Braten, als Stiel- oder Filetkoteletts geschnitten. Nuss oder Maus ist eins der vier Teilstuecke, in die der Schinken Zerlegt wird. Sie ergibt ganz koestliche Braten oder saftige Rouladen. Unterschale ist ebenfalls ein teil der Keule (Schinken). Man Bereitet daraus gerne Braten mit knuspriger Schwartenkruste. Oberschale aus der Keule wird meistens zu Schnitzeln Aufgeschnitten. Man kann sie jedoch auch im Ganzen braten. Schweinehals oder Kamm wird gepoekelt und leicht geraeuchert als Nackenkassler angeboten und dann gekocht oder geschmort. Vorderhaxe wird meist gepoekelt (Eisbein im Norden, Surhaxe im Sueden), die Hinterhaxe oder Schinkeneisbein gern gegrillt. Filet oder Lende liegt als feinstes Stueck an der Unterseite des Hinteren Kotelettenstrangs. Es wird gebraten, gegrillt, geschmort. Nacken, Hals oder Kamm ist der durchwachsene vordere Teil des Kotelettenstrangs. Er gibt herzhaft (Grill-)Steaks und Braten. Schulter, Bug oder Blatt wird teils "wie gewachsen", teils Ausgeloest und ohne Schwarte angeboten. Sehr gut fuer Braten Und Gulasch. Huefte oder Schinkenspeckstueck ist das vierte Teilstueck der Keule. Man kann es kochen, braten, schmoren und grillen. Dicke Rippe oder Brust gibt eine koestliche Einlage fuer Eintoepe Und ist als gefuellte Schweinebrust- ein koestlicher Sonntagsbraten.