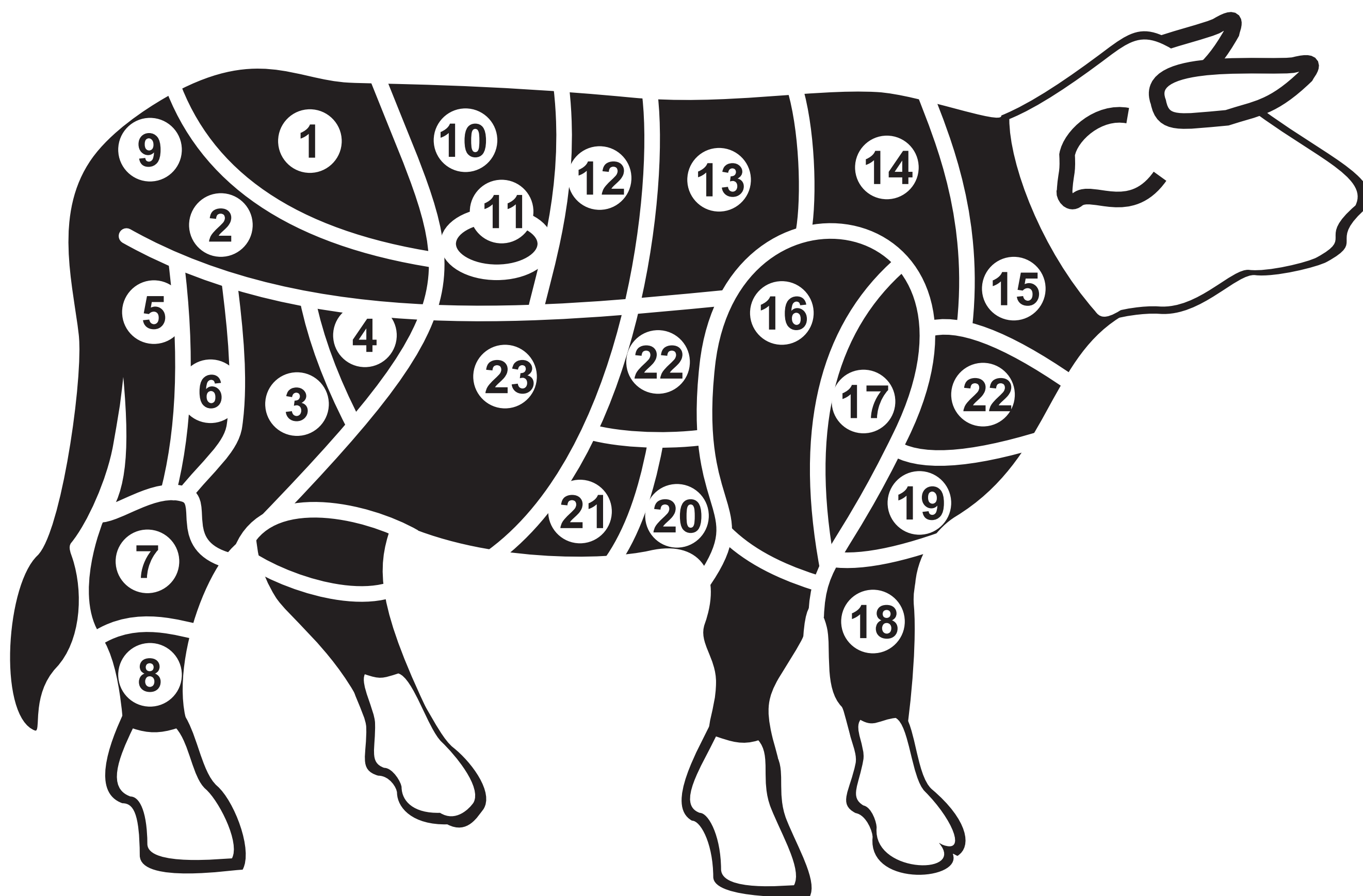


# Augen auf beim Rindfleischkauf

## Teilstücke



1	Hüfte	(B) (G)	13	Hohe Rippe	(B) (S)
2	Oberschale	(B)	14	Fehlrippe	(S)
3	Kugel	(B)	15	Nacken	(S)
4	Bürgermeisterstück	(B) (S)	16	Dickes Bugstück und Mittelbug	(S)
5	Schwanzrolle	(B) (S)	17	Schulter Spitze	(S)
6	Tafelspitz	(B) (S)	18	Vorderhese	(S)
7	Hinterhese	(B) (S)	19	Brustspitze	(S)
8	Beinscheibe	(S)	20	Brustkern	(S)
9	Ochsen Schwanz	(S)	21	Nachbrust	(S)
10	Flaches Roastbeef	(B) (G)	22	Spannrippe	(S)
11	Filet	(G)	23	Dünnung	(S)
12	Hochrippe	(B) (G)			

(B) Braten      (G) Grillen      (S) Schmoren