

# Fleisch und seine Zubereitung



## Welche Zubereitungsart passt zu welchem Fleischstück?

Wie hätten Sie Ihr Fleisch denn gerne? Blutig, englisch, rosa, halb rosa oder durch?

Bei der Zubereitung von Fleisch gibt es ein paar einfache Grundregeln zu beachten denn Fleisch perfekt zubereiten - das ist eine Kunst!

Je nachdem ob das Fleischstück bindegewebearm oder bindegewebereich ist, sollte man eine dazu passende Garmethoden auswählen. Das Bindegewebe (Kollagen) umgibt die Muskelfasern. Fleischstücke, welche vom Tier wenig beansprucht wurden und daher weniger Muskelmasse enthalten, werden als bindegewebearmes Fleisch bezeichnet. Es ist zarter als die stärker beanspruchten muskulösen Partien, das sogenannte bindegewebereiche Fleisch. Das Bindegewebe nimmt ausserdem mit steigendem Alter des Tieres zu.

Finden Sie Ihren Favoriten bei Ihrem Fleisch und Steak Kochkurs im Kochatelier Cooking-Inspiration und lernen Sie alles rund um die richtige Zubereitung von Steak und Co. In geselliger Runde bereiten wir saftigen Köstlichkeiten zu und lernen wie einfach es ist mit ein paar kleinen Tricks perfekten Fleischgenuss zu zaubern. Bei der gemeinsamen Speisenverkostung geniessen Sie gleich diese gemeinsam zubereiteten Fleischspezialitäten und werden sicher begeistert sein!

Viel Spass beim Nachkochen und „En Guete“ wünscht Ihnen



# Inhalt

## Rezepte:



Rindstatar



Rindsragout mit Steinpilzen an Portweinsauce



Blanquette de Veau



Sous Vide Steak



Rehschnitzel



Rinds- oder Kalbsfilet gefüllt mit Scampi



Schweinsfilet Medici



Entenbrust au Porto



L'Aïado (Lammschulter mit Knoblauchpüree)

## Informationen:



Einkaufen und lagern



Was ist Wet und Dry Aging ?



Kerntemperaturen und Garstufen



Hygiene



Würzen und marinieren



Zubereitung