

Ziegenfleisch



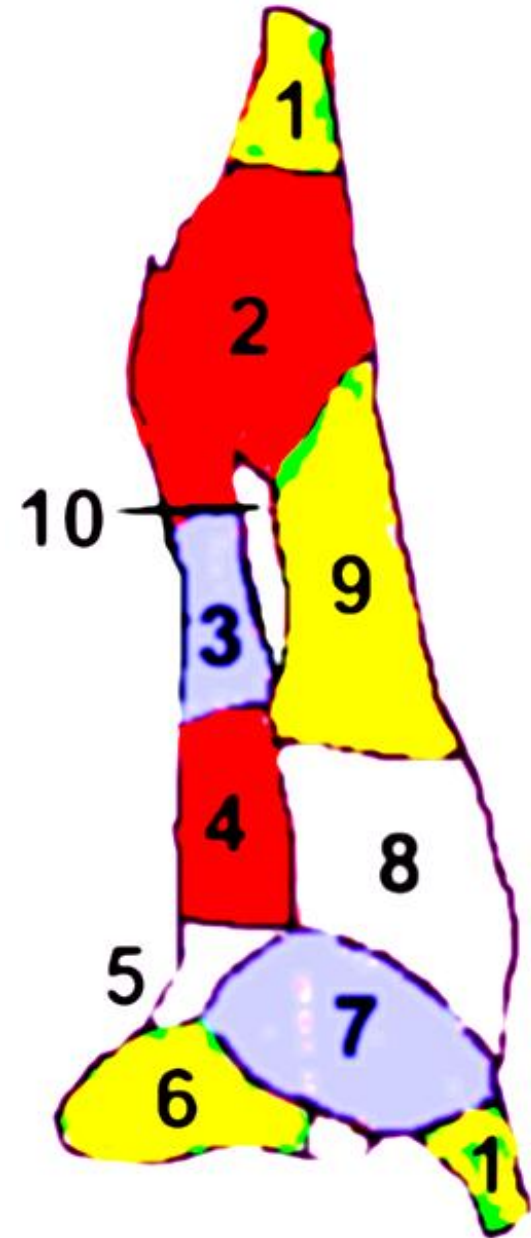
Ziegenfleisch

Zerlegung, Zuschnitt und Verwendung



Ziegenfleisch

- 1 Haxe
- 2 Keule
- 3 Filetkotelett
- 4 Kitzkotelett
- 3/4Rücken
- 5 Kamm
- 6 Hals
- 7 Bug (Schulter)
- 8 Brust
- 9 Dünnung
- 10 Kitzfilet



Lammhälfte, Fleischseite

Ziegenfleisch

Baron der chèvre

- Schmoren oder Grillen
- Füllen



Ziegenfleisch

Keule

mit oder ohne Knochen

- Schmoren oder Grillen
- Füllen



Ziegenfleisch

1 Vordere Kitzhaxen

- Einlegen
- Schmoren oder Grillen



Ziegenfleisch

1 Hintere Kitzhaxen

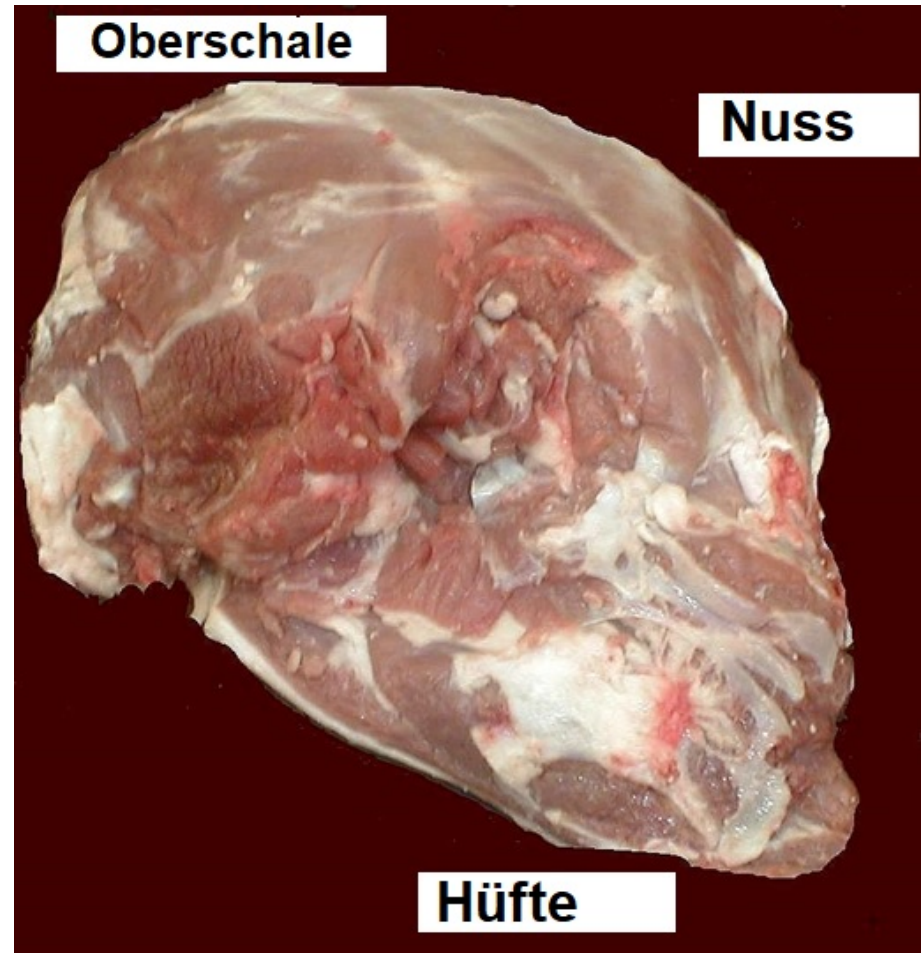
- Einlegen
- Schmoren oder Grillen



Ziegenfleisch

2 Keule

- Einlegen
- Schmoren , Braten oder Grillen
- Steaks aus Oberschale oder Hüfte



Lammfleisch

2 Lammkeule

geteilt in
Lammnuss
und
Oberschale,
Unterschale
und
Lammhüfte



Lammnuss

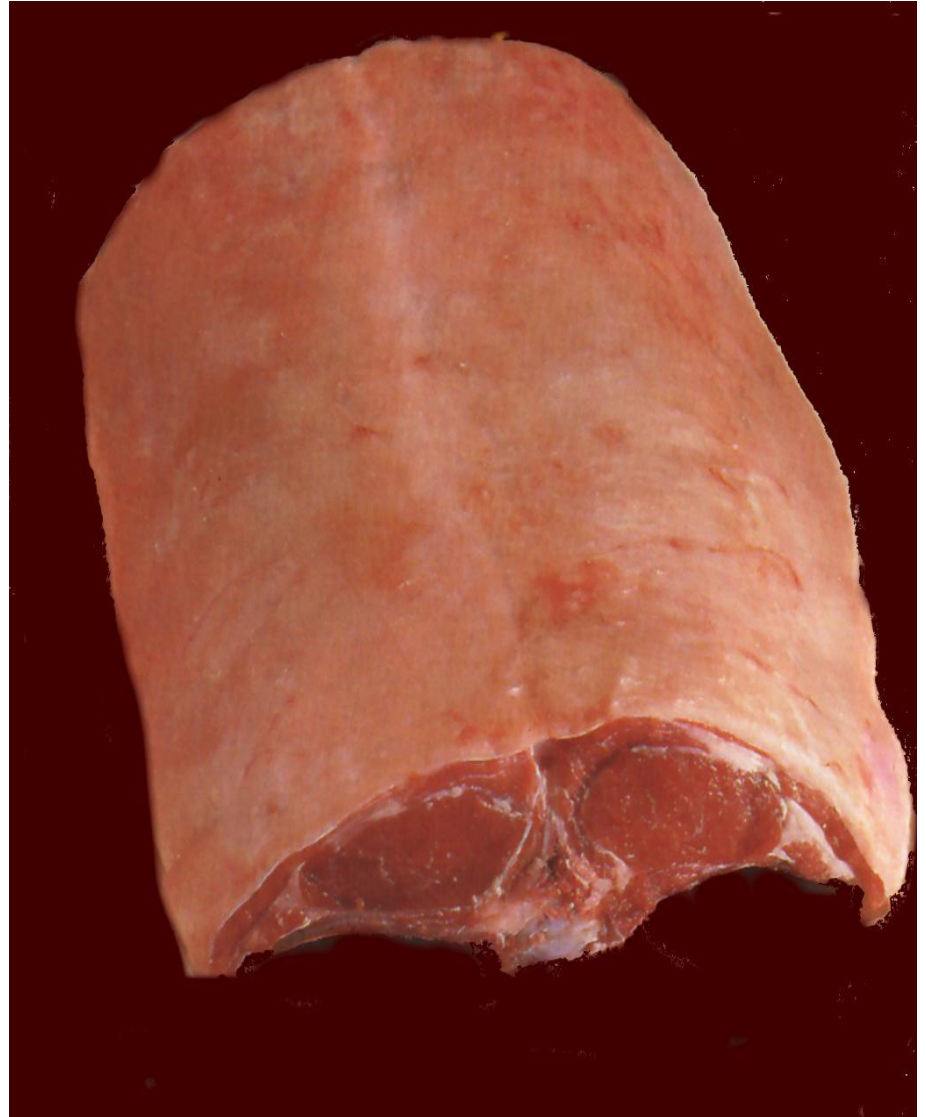


**Oberschale
Unterschale
Lammhüfte**

Ziegenfleisch

3/4 Rücken

- Einlegen
- Braten oder Grillen
- Chops



Ziegenfleisch

3/4 Kitzkotelett

- Einlegen
- Braten oder Grillen
- Tomahawks
- Chops



Ziegenfleisch

3/4 Kitzkotelett

- Einlegen
- Braten oder Grillen
- **Tomahawks**



Ziegenfleisch

3 Filetkotelett

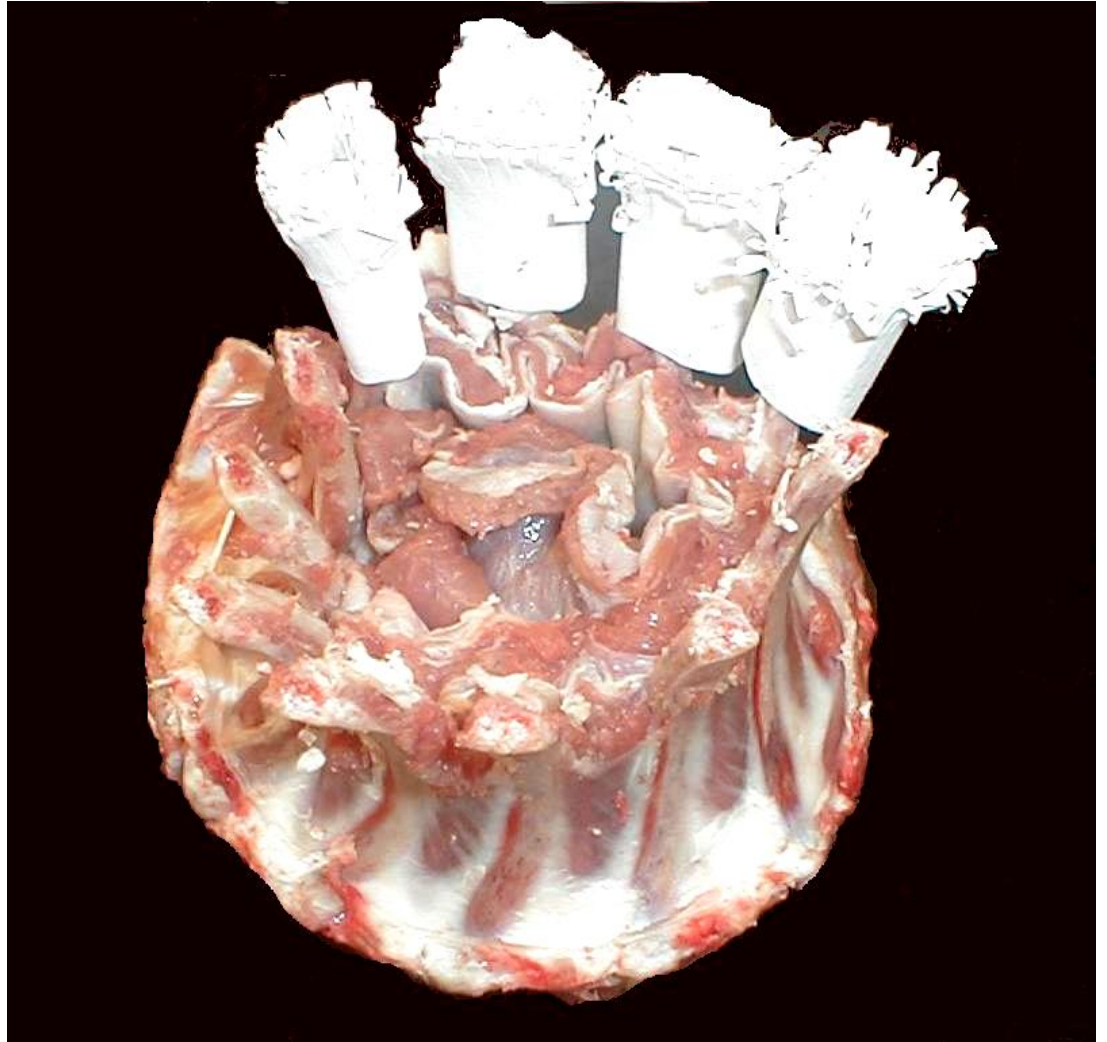
- Einlegen
- Braten oder Grillen
- Kotelettkrone
- **Chops**



Ziegenfleisch

4 Kitzkotelett

- Einlegen
- Braten oder Grillen
- Kotelettkrone



Ziegenfleisch

5 Kitzkamm

- Einlegen
- Kitzsteaks
- Rollbraten
- Füllen



Ziegenfleisch

6 Kitzhals

- Einlegen
- Kochen, Ragout
- Irish Stew
- Rollbraten
- Füllen
- In Scheiben gesägt
Osso buco vom
Kitzhals



Ziegenfleisch

7 Bug (Schulter)

- Auslösen



Ziegenfleisch

7 Bug (Schulter)

- Einlegen
- Schmoren
- Rollbraten (links)



Ziegenfleisch

8 Brust

- Einlegen und Grillen als Kitzrippchen
- Kochen, Ragout
- Irish Stew
- Rollbraten
- Füllen



Ziegenfleisch

9 Kitzbauch

- Kochen, Ragout
- Irish Stew
- Rollbraten
- Füllen
- Kitzrippchen



Ziegenfleisch

10 Kitzfilet

- Kitzmedaillons
- Fondue
- Kitzherz

