

Ein Wort an die Vegetarier ... oder doch an die Fleischliebhaber?

Ein Rind, ein Kalb oder ein Schwein bietet doch so viele verschiedene Fleischarten, die für so viele unterschiedliche Gerichte verwendet werden können. Ich esse vielleicht einmal im Jahr Rinder- oder Schweinefilet. Einige Male mehr ein schönes Rumpsteak. Aber es muss nicht immer das Fleisch zum Kurzbraten in Form von Steaks sein. Da bieten diese Tiere doch so viel mehr. Hackfleisch, Fleisch für Gulasch, Ragout oder Geschnetzeltes, Bratenfleisch oder Fleisch zum Schmoren. Die letzten Wochen habe ich viel Erfahrung sammeln können mit Fleisch, das vorwiegend zum Schmoren geeignet ist und mit dem ich so viele neue, mir bisher unbekannte und sehr schmackhafte Gerichte zubereitet habe. Wo fange ich an? Bäckchen, Brust, Querrippe, Beinscheiben, Zunge, Niere, Leber, Pansen, Bries (beim Kalb), Herz, Hirn, Wadenfleisch, sogar Schweineschnuten und -pfoten oder Hühnerfüße sind verwertbar. Also, seid kreativ, probiert Neues aus und packt es an! ;-)