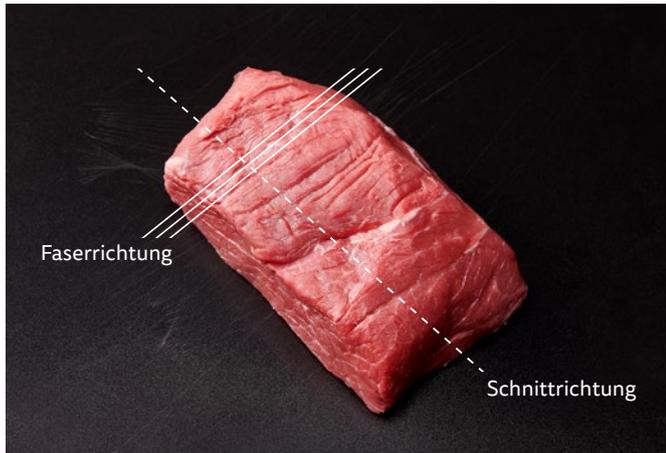


FLEISCH RICHTIG SCHNEIDEN

Das musst du wissen



Welche Stücke schneidet man quer zur Faser und warum?

Grundsätzlich wird sowohl rohes als auch gegartes Fleisch quer zur Faser geschnitten. Dadurch wird die Faser kurz geschnitten, womit sich das Fleisch im Biss viel zarter anfühlt.

Woran erkennt man die Richtung der Faser und wie muss man schneiden?

Die weissen Streifen, welche – von oben gesehen – das ungeschnittene Fleischstück durchziehen, zeigen die Richtung der Fleischfasern an. Zum Schneiden setzt du das Messer in einem 90°-Winkel quer zur Faserung an und schneidest das Stück so durch.

Welche Utensilien braucht man?

Wichtig sind ein sauberes Schneidbrett auf einer rutschfesten Unterlage und ein scharfes Fleischmesser.

Ein Fleischmesser hat immer eine glatte und scharfe Klinge und sollte gut in der Hand liegen, um einen sauberen Schnitt zu ermöglichen. Die Klinge sollte nicht zu kurz sein.

GESCHNETZELTES SCHNEIDEN

..... So geht's richtig, Schnitt für Schnitt



Schritt 1

Schneide das ganze Fleischstück zuerst quer zur Faser in dünne Scheiben.



Schritt 2

Anschliessend schneidest du diese Scheiben in gleich breite Streifen.



Schritt 3

Zum Schluss schneidest du die Streifen nochmals quer klein.

RAGOUT RICHTIG SCHNEIDEN

..... So einfach geht's – Schnitt für Schnitt



Schritt 1

Für das Ragout (oder Gulasch) nimmt man am besten langfaseriges und bindegewebereiches Fleisch. Auf diesem Bild ist es ein Schulterfilet vom Rind. Schneide das ganze Stück quer zur Faser in 2–3 cm dicke Scheiben.



Schritt 2

Schneide die Scheiben anschliessend in etwa gleich breite Streifen.



Schritt 3

Schneide die Streifen zuletzt in möglichst gleichmässige Würfel.

FLEISCHTASCHEN SCHNEIDEN

..... **Zwei Methoden, Schnitt für Schnitt**



Fleischtaschen schneiden

Um eine praktische Tasche für ein gefülltes Pouletbrüstli zu erhalten, schneide horizontal einen breiten, offenen Schlitz in das Schnitzel.



Schmetterlingsschnitt – Schritt 1

Um ein breites, dünnes Doppelschnitzel (auch Schmetterlingssteak genannt) zu erhalten – beispielsweise für ein Cordon bleu oder für einen Fleischvogel – schneidest du das Fleischstück zunächst von oben her quer zur Faser dünn bis 1 cm vor den Boden ein.



Schmetterlingsschnitt – Schritt 2

Der zweite Schnitt muss die gleiche Dicke der ersten Scheibe haben, jedoch wird das Fleisch ganz durchgeschnitten. Nun kannst du die beiden Teile aufklappen, mittig etwas flachdrücken – und das Cordon bleu oder der Fleischvogel ist bereit zum Füllen.

GROSSE STÜCKE SCHNEIDEN

Fleisch richtig tranchieren



Braten schneiden

Beim Braten ist es zunächst wichtig, diesen nach dem Ende der Garzeit zugedeckt noch etwas ruhen zu lassen, damit sich die Säfte im Stück verteilen können und beim Anschneiden nicht auslaufen. Vor dem ersten Schnitt überprüfst du als Erstes den Faserverlauf des Bratens. Anschließend setzt du das Messer quer zur Faser an und schneidest je nach Vorliebe ca. 5–10 mm dicke Scheiben ab.



Roastbeef schneiden

Auch beim Roastbeef prüfst du vor dem Schneiden den Faserverlauf und setzt das Messer quer zu diesem an. Die Scheibendicke beim Roastbeef beträgt ca. 3–7 mm, auch hier je nach Vorliebe. Kalt kannst du Roastbeef auch etwas dünner aufschneiden und in einem herrlichen Sandwich oder pur mit einer Tartarsauce genießen.



Porterhouse Steak schneiden

Ein Spezialfall ist das Porterhouse Steak vom Grill. Dieses muss in zwei Schritten aufgeschnitten werden. Hier siehst du, wie's geht.

Schritt 1

Zuerst schneidest du das Steak dem T-Knochen entlang in seine zwei Teile Entrecôte und Filet.



Schritt 2

Dann prüfst du bei beiden Stücken den Faserverlauf des Fleisches, um es dann quer zur Faser aufzuschneiden.