

VON DER NASE BIS ZUM SCHWANZ

VERBORGENE SCHATZE IM SCHLACHTKÖRPER

SCHNITT FÜR SCHNITT

HANDWERK UND SCHNITTKUNDE

EINFÜHRUNG / 10 - 19
FILETGESELLSCHAFT -
UND WER ISST DEN REST?

K01 / 20 - 35
VON VORNE BIS HINTEN
WIRD ALLES GEBRAUCHT

K02 / 36 - 59
GLOBAL CUT - SO ZERLEGEN
METZGER IN ALLER WELT

K03 / 60 - 87
RAN ANS RIND!
WORKSHOP ZERLEGUNG

K04 / 88 - 117
NICHT NUR FÜR PFANNE
UND GRILL: GRUNDKURS
FLEISCHKÜCHE

K05 / 118 - 149
GROSSE TIERE AM KREUZ:
ASADO MIT LAMM & RIND

K06 / 150 - 249
DAS GANZE TIER IN PFANNE
UND TOPF: DIE REZEPTE

GROSSES GIPFEL- TREFFEN

ASADOKURS MIT LAMM UND RIND

INHALT

03

**MESSER,
SÄGE
UND
STAHL-
HAND**

ZERLEGUNG IN DER PRAXIS

04

**RÖSTEN
UND
SCHMOREN**

VORBEREITUNG UND GARMETHODEN

06

**KULT
UND
KLASSIK**

REZEPTE FÜR DIE INDOOR-KÜCHE