

01

# VON DER NASE BIS ZUM SCHWANZ

VERBORGENE SCHATZE IM SCHLACHTKÖRPER

02

# 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

## **RÖSTEN UND SCHMOREN**

VORBEREITUNG UND GARMETHODEN

**04**

**06**

## **KULT UND KLASSIK**

REZEPTE FÜR DIE INDOOR-KÜCHE