

# INHALT

7	<b>VORWORT</b>	136	Kalbsbrust
8	<b>EINLEITUNG</b>	142	Schulter
8	Fleischqualität	152	Kalbstafelspitz
10	Fleisch aus Übersee?	158	Haxe und Beinscheibe
11	Ein Wort zu Knochen, Fett und Bindegewebe	164	Kalbschwanz
11	Einkauf	170	Markknochen
14	Ibérico-Fleisch	177	<b>EXKURS HAUSSCHLACHTUNG</b>
14	Fleischzuschnitte	181	<b>SCHWEIN</b>
14	Garmethoden	184	Schweineohren
19	<b>RIND</b>	190	Schweinebäckchen
22	Ochsenbacke	196	Kinn oder Papada (Ibérico-Schwein)
28	Nacken mit Fehlrippe	202	Nacken
36	Rippen	208	Feder oder Pluma (Ibérico-Schwein)
42	Rinderbrust	214	Geheimes Filet oder Secreto (Ibérico-Schwein)
48	Schulter	220	Schulter und Presa (Ibérico-Schwein)
54	Onglet	226	Dicke Rippe, Brust
60	Bauchlappen, Bavette	232	Schweinebauch
66	Keule, Oberschale	238	Spareribs
72	Bürgermeisterstück	244	Keule
78	Fledermaussteak	250	Kachelfleisch
84	Tafelspitz	256	Haxe, Eisbein
90	Wade und Beinscheiben	262	Schweinefuß
96	Ochsenschwanz	268	Schweineschwanz
104	Markknochen		
109	<b>EXKURS GRILLEN</b>	275	Bezugsquellen, Adressen, Literatur
		276	Dank
115	<b>KALB</b>	276	Die Autorin
118	Kalbsbäckchen	277	Sachstichwortverzeichnis
124	Kalbsnacken und Fehlrippe	279	Rezeptverzeichnis
130	Rippen		