

INHALT

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