

## Englischer

Beschreibe die Fleischteile mit **eigenen Worten**  
 Welche Speisen kann man aus diesen Teilen zubereiten?  
 Erklärungen findest Du unter:

<http://www.8ung.at/kirischitz/englischer.htm>

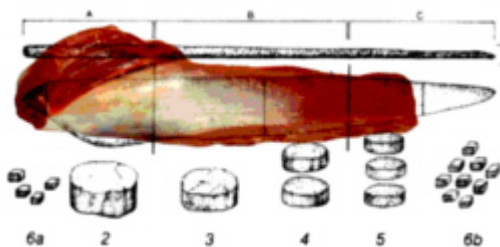
## Beiried



## Rostbratenried



## Lungenbraten (Filet)



## Schneidearten vom Englischen mit den Knochen



### Porterhousesteak

Wird aus dem Englischen an der dicksten Stelle des Filets mit den Knochen und der niederen Beiried geschnitten. Das Porterhousesteak sollte etwa 1 kg wiegen und für 3 Personen reichen.



### T-Bone-Steak

Schneidet man aus dem Englischen mit den Knochen aus jenem Teil, an dem der Lungenbraten schlanker wird. Ein T-Bone-Steak mit etwa 1 Kilo reicht für 2-3 Personen.



### Clubsteak

Wird am Übergang von Rostbratenried und Beiried geschnitten, vom Lungenbraten ist höchstens noch ein wenig von der Spitze vorhanden.

für 2-3 Personen (ca. 1kg)



### Ribsteak Côte de Boeuf Rinderkotelett

Aus der Rostbratenried mit den Knochen für 2-3 Personen (ca. 1kg)