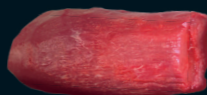


PIN ME UP!



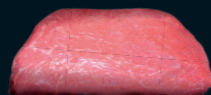
I FILET

Da dieser Muskel am wenigsten beansprucht wird, gilt das Filet als das zarteste Stück vom Pferd. Liefert Steakfleisch zum Kurzbraten und Grillen, lässt sich aber auch gut zu Stroganoff verarbeiten. In Frankreich wird „Faux Filet“ oft in Kombination mit Pfeffersauce und jungem Gemüse gereicht.



E HÜFTE

Hüftfleisch zeichnet sich durch besondere Zartheit aus und ist damit perfekt für Steaks und als Grillfleisch geeignet. Auch für Rouladen oder klassische Schmorbraten-Gerichte eignet sich dieser Fleischteil.



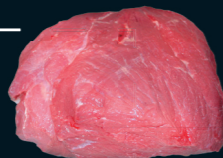
G OBERSCHALE

Das zarte und saftige Fleisch, insbesondere wenn es sich um Oberschale von Fohlen handelt, eignet sich hervorragend als Steak. Gerne wird der Oberschalendeckel auch zu Rouladen verarbeitet, auch für Gulasch oder Braten findet das Fleisch Verwendung.



F UNTERSCHALE

Liefert Fleisch für Rouladen, Schmorbraten, Gulasch, Sauerbraten oder auch Wurst. In einigen Regionen Italiens, etwa in der Lombardei, findet sich neben der klassischen Bresaola aus Rindfleisch auch „Bresaola di cavallo“ in den Vitrinen der Metzgereien.



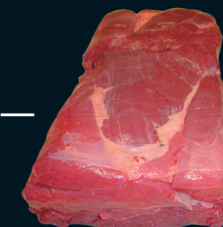
D RÜCKEN

Hinterrücken-Fleisch ist völlig frei von Speck und Sehnen und eignet sich ebenso wie der Vorderrücken für die Zubereitung als Steak, zum Kurzbraten, Grillen oder Überbacken. Teile des Rückens eignen sich auch für klassisches Fondue Chinoise und diverse Braten.



A NACKEN

Das leicht durchgezogene Fleisch eignet sich besonders für Schmorgerichte oder Gulasch. Da Nackenfleisch ein gutes Verarbeitungsfleisch ist, bietet es sich auch als Basis zur Herstellung von Wurstwaren – von Salami über Bratwurst bis zu Bockwurst – an.



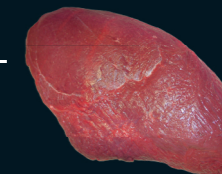
B BRUST

Brustfleisch eignet sich besonders gut als Schmor- und Gulaschfleisch. In Deutschland wird der traditionelle Rheinische Sauerbraten vielerorts mit Brustfleisch zubereitet. In Frankreich wandert Brustfleisch in die Pferdevariante von Boeuf bourguignon sowie ins Steak haché.



C BOG ODER BOGEN

Fleisch aus dem Bogen wird vorwiegend zur Herstellung von Schinken und Rauchfleisch verwendet. In Belgien wird geräuchertes Pferdefleisch gerne zum Frühstück verzehrt, in der Schweiz gilt das „Appenzeller Mostbröckli“ als Spezialität: gepökeltes, geräuchertes und getrocknetes Pferdefleisch.



H BAUCLAPPEN

Gemeinsam mit Nacken und hinterem Beinfleisch eignet sich Bauchfleisch besonders gut zur Wurstherstellung (Knackwurst, Kochwurst). Im belgischen Lokeren ist „Lokerse paardenworsten“ – Pferdewurst in Tomatensauce – eine von der EU geschützte regionale Delikatesse.

