



## Fleischstücke

### Übersetzung und Verwendung

Französisch	Deutsch	Zu verwenden als	Lagern bei 0-4° vor dem einfrieren ca.:
<b>filet</b>	<b>Filet</b>		5 Tage
<b>entrecôte</b>	<b>Entrecôte</b>		5 Tage
<b>rumpsteak</b>	<b>Huft</b>	Medaillons, Geschnetzeltes, Plätzli min.	5 Tage
<b>noix</b>	<b>Nuss</b>	Plätzli à la minute, Geschnetzeltes, Braten	5 Tage
<b>coin de veaux</b>	<b>Eckstück</b>	Plätzli à la minute, Geschnetzeltes, Braten	5 Tage
<b>piece ronde</b>	<b>Runder Mocken</b>	Braten, Saftplätzli, Fondue Chinoise	5 Tage
<b>côte</b>	<b>Koteletten</b>		5 Tage
<b>entrecôte parisienne</b>	<b>Steak Hohrücken</b>	z. B. Grill	5 Tage
<b>steak</b>	<b>Plätzli à la minute</b>		*
<b>tranche a cuire</b>	<b>Saftplätzli</b>		*
<b>tranche pour fricandeaux</b>	<b>Saftplätzli</b>	Fleischvögel	*
<b>longe de boeuf</b>	<b>Braten Unterspälte</b>	Braten, Saftplätzli	5 Tage
<b>rôti</b>	<b>Braten</b>	Braten	*
<b>rôti epaule</b>	<b>Schulter</b>	Braten	*
<b>cou</b>	<b>Hals</b>	Braten	*
<b>jarret</b>	<b>Haxen</b>		*
<b>ragout de boeuf</b>	<b>Voressen</b>		*
<b>emince</b>	<b>Geschnetzeltes</b>		*
<b>viande hachee</b>	<b>Hackfleisch</b>		*
<b>bouilli</b>	<b>Siedfleisch</b>		*
<b>fromage d'Italie</b>	<b>Fleischkäse</b>		*