



Schweineschnitzel Wiener Art



Schäuferl



Filetmedaillons Piccata



Schweinekrustenbraten vom Rücken



Schweinebraten vom Hals



Schweishaxn

UNSER SCHWEINEFLEISCH: 100% Qualität, 100% Bayern

Hier für Sie erhältlich!



Einfach QR-Code scannen und Website aufrufen.



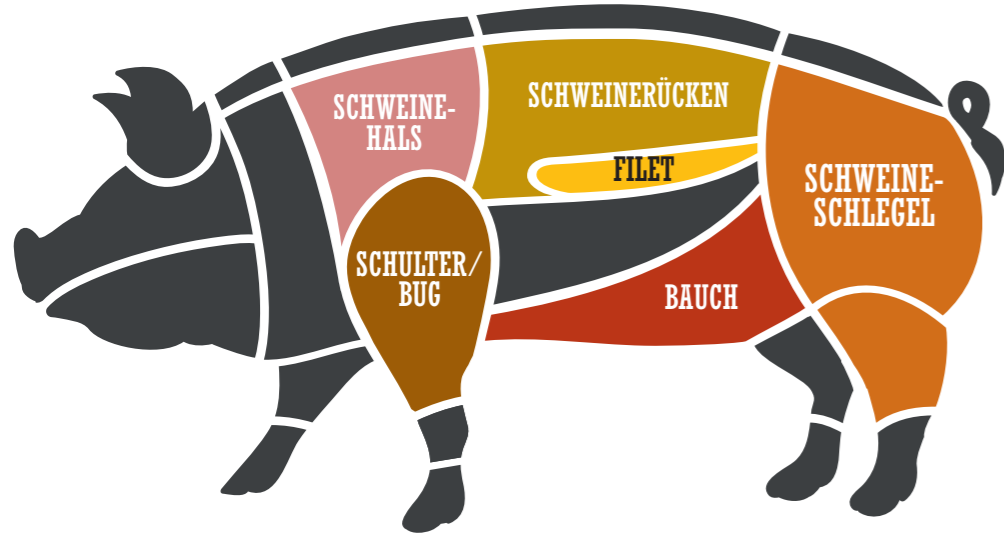
Wissenswertes rund ums **SCHWEINEFLEISCH**



<http://www.suedbayerische-fleischwaren.de>



DAS SCHWEIN



Liebe Kunden,

Schweinefleisch ist sehr beliebt aufgrund seines Geschmacks und der vielen Möglichkeiten der Zubereitung. Was die bevorzugten Stücke am Schwein sind und was bei der Zubereitung beachtet werden sollte, haben wir Ihnen hier einmal zusammengestellt. Freuen Sie sich auf ein echtes Stück Schweinefleisch in bester Qualität aus Bayern.



SCHWEINEHALS

Sie lieben deftiges und saftiges Fleisch? Der Schweinehals (auch Schweinenacken genannt) hat einen erhöhten Fettanteil und wird dadurch beim Braten und Grillen besonders zart und saftig. Sie können ihn als Ganzes braten oder schmoren, als Steak auf dem Grill oder einfach in der Pfanne zubereiten.

SCHWEINERÜCKEN

Sehr magere und zarte Fleischstücke werden aus dem Schweinerücken geschnitten: Steaks, Schnitzel, Koteletts, Kassler oder ganze Bratenstücke mit Schwarte. Ohne Fettauflage hat das Fleisch des Schweinerückens einen Fettanteil von ca. 5%.

FILET

Das begehrteste, weil zarteste Stück am Schwein. Sehr saftig und fettarm, ideal zum Kurzbraten oder Grillen. Schweinefilet wird ganz, als Medaillon, gefüllt oder geschneuzelt angeboten. Garen Sie Schweinefilet immer so, dass es innen noch ganz leicht rosa ist.

SCHWEINESCHLEGEL

Auch bekannt als Keule oder Schinken. Viele schöne magere Fleischstücke werden daraus gewonnen: Schnitzel aus der Oberschale, Bratenstücke aus der Unterschale, feine Schnitzel oder Braten aus der Nuss sowie saftige Braten- und Schnitzelstücke aus der Hüfte.

BAUCH

Der kräftig durchwachsene Schweinebauch eignet sich zum Kochen, Braten, Schmoren oder Grillen. Bauchfleisch am Stück wird gerne als Krustenbraten verwendet, die Schwarte ergibt dabei eine knusprige braune Kruste. Auch beliebt: frischer oder gepökelter Schweinebauch, gebraten oder gekocht als „Wammerl“.

SCHULTER/BUG

Nur geeignet für langsame Garmethoden, also zum Schmoren, Kochen oder Braten. Sehr beliebt für Ragout, Gulasch und Rollbraten. Mit Schwarte und Knochen wird die Schulter in Bayern gern als „Schäuferl“, eine fränkische Spezialität, zubereitet.

Qualitäts-Fachmetzgerei

→ Südbayerische ←

FLEISCHWAREN