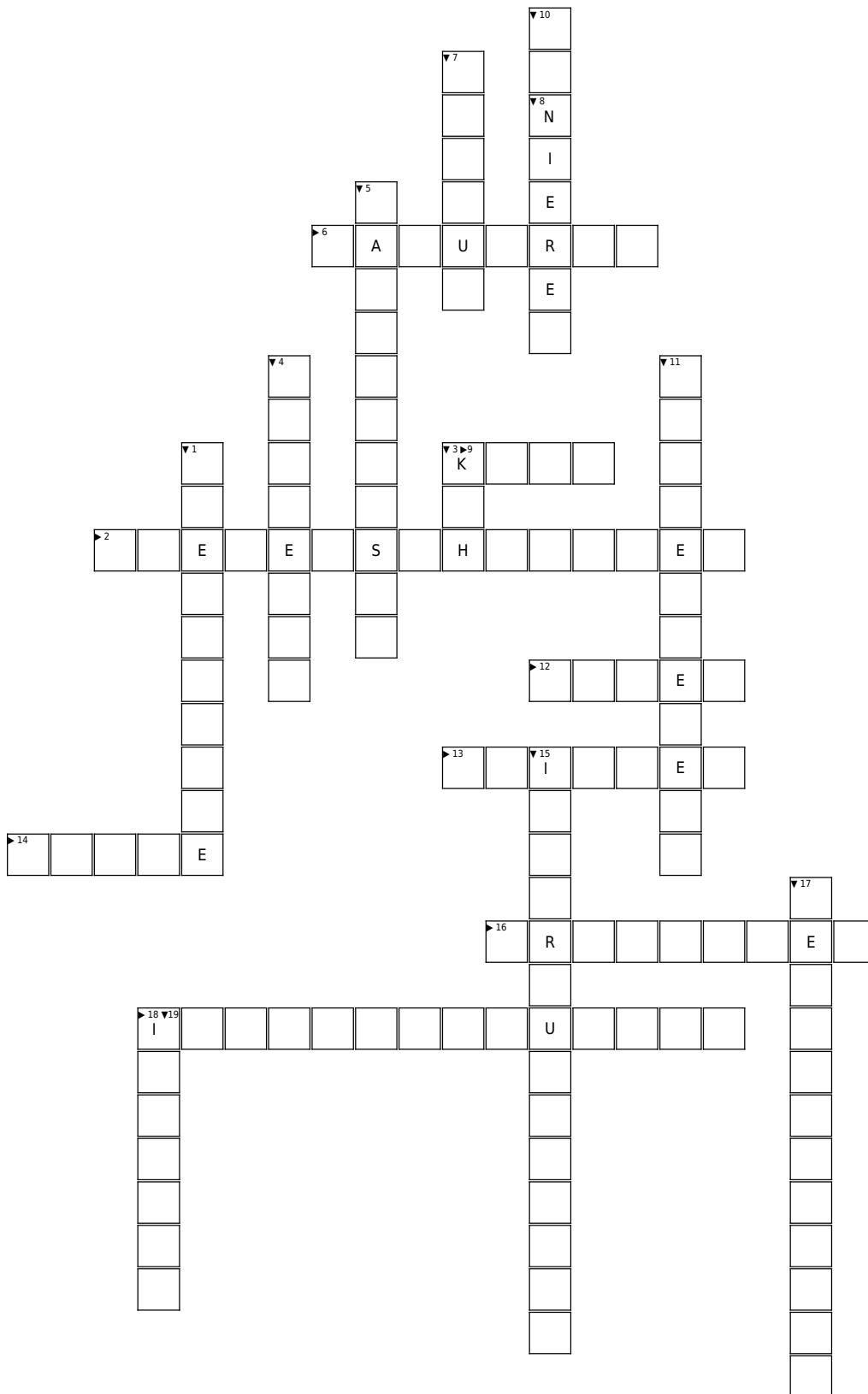


Fleisch

Fleisch



Lösungshinweise:

Horizontal ►

- (2) Wie nennt man ein Schnitzel mit Champignonrahmsauce ?
- (6) Wie nennt man die Sehnen und das Fett welche von Fleischstücken entfernt wurden ?
- (9) Welche Rinderrasse gilt als die teuerste Weltweit ?
- (12) Welches Stück Fleisch liegt unter dem Roastbeef ?
- (13) Wie nennt man es wenn man Fleisch mit direkter Strahlungshitze gart ?
- (14) Wie heißt ein kastrierter Bulle ?
- (16) Wie heißt der Fachbegriff für das Binden von Fleisch mit Garn und Nadel ?
- (18) Wie nennt man das Fett welches innerhalb der Muskelfasern liegt ?

Vertikal ▼

- (1) Aus welchem Teil werden in der Regel Kalbsschnitzel hergestellt ?
- (3) Wie nennt man ein Rind, nachdem es das erste mal gekalbt hat ?
- (4) Wie heißt der Fachbegriff für das Entfernen von Sehnen und Fett bei Fleischstücken ?
- (5) Wie heißt das Erzeugnis, wenn Fleisch gewolft wurde ?
- (7) Wie nennt man einen Hahn welcher vor der Geschlechtsreife kastriert wurde
- (8) Welche Innerei schmeckt bei falscher Zubereitung nach Urin ?
- (10) Wie nennt man das Umhüllen von vorbereiteten Lebensmitteln mit unterschiedlichen Zutaten.
- (11) Wie nennt man das Fettgewebe vom Schwein, welche zum Umhüllen von Zubereitungen benutzt wird ?
- (15) Wie nennt man das Fett welches zwischen den Muskelfasern liegt ?
- (17) Wie nennt man es wenn Fleisch beim Tiefkühlen ausgetrocknete Stellen aufweist ?
- (19) Welche Schweinerasse gilt als die teuerste Weltweit ?

Fleisch - LÖSUNG -

