

INHALT

**SCHLACHTUNG,
ZERLEGUNG UND REIFUNG
10 - 53**

**TROCKENREIFUNG
46 - 53**

**VOR- UND
ZUBEREITUNG
54 - 69**

**PORTERHOUSE
70 - 77**

**T-BONE
78 - 85**

**CÔTE DE BŒUF
86 - 93**

**ENTRECÔTE
ODER RIB EYE
94 - 101**

**RUMPSTEAK
102 - 109**

**CHATEAUBRIAND
110 - 117**

FILET
118 - 125

HÜFTSTEAK
126 - 133

TAFELSPITZ
134 - 141

BÜRGERMEISTERSTÜCK
142 - 149

SEMERROLLE
150 - 157

FLANKSTEAK
158 - 165

STRIP LOIN
VOM TXOGITXU
166 - 173

SALZ, PFEFFER,
CHILI, RUBS,
MARINADEN, SAUCEN,
CHUTNEYS UND BUTTER
174 - 217

FLEISCHVERMARKTUNG
UND RINDERRASSEN
218 - 247