

Udskæringer og anvendelse

TYKKAM

Egner sig rigtig godt til efterårets kraftfulde simreretter.

TVÆRREB

Godt til suppe – men prøv også at tage tværrebet op efter en times kogning, marinér dem og kom dem på grillen.

BOV

Normalt skal bov kød braiseres eller anvendes i gryderetter. Men græskalvens bov kød er så mørt, at det kan rosasteges.

SPIDSBRYST

Spidsbrystet bruges ofte som "suppekød", men græskalvens spidsbryst er mørt og magert og kan bl.a. bruges til småkød eller gammeldags gryderet.

KALVEKAM (HØJREB)

Meget mørt kød, som kan bruges til steg eller skæres op i koteletter.

MØRBRAD

Rigtig godt kød, som enten kan tilberedes som hel steg eller skæres i medaljoner.

TYKSTEG

Kan rosasteges som hel steg eller skæres ud til koteletter.

CULOTTE/CUVETTE

En flot steg med en fedtkant, som giver god smag til kødet.

LÅRTUNGE

Skal normalt braiseres eller sprænges, men på græskalven kan den sagtens rosasteges.

INDERLÅRET

Den møreste del af låret – kan enten laves til roastbeef eller skæres i schnitzler.

YDERLÅR

Bør normalt braiseres eller bruges til gryderetter, men her er det så mørt, at det kan bruges til steg eller bøffer.

KLUMP

En muskel i låret, som ofte bruges til småkød, men på græskalven kan den faktisk rosasteges eller bruges som steaks.

SKANK

Magert kød, som skal simre i lang tid. Perfekt til Osso Buco.