

DELIKATESSEN VON FRÜHER

Aus dem Schlachthaus, aber kein Fleisch: Greenpeace hat fast vergessene Produkte von Rind, Schwein und Huhn zusammengestellt

1 Rindernieren waren Arme-Leute-Essen, **Schweinenieren** sind durch das Speichern von Schadstoffen unbeliebt geworden. Inzwischen sind Bio-Nieren erhältlich.

2 Der aromatische **Nieren-** oder **Herzzapfen** landet meist im Gehackten.

3 Aus der **Lunge** vom Rind wird Suppe und Haschee, als Zutat kommt sie in Blut-, Leber- und Lungenwurst.

4 Rinderbacken werden geschmort oder für einen Fond, als Curry oder in Rotweinsoße genommen. **Schweinebacken** waren gepökelt zu Sauerkraut oder Grünkohl beliebt.

5 Rinderzunge gibt es als Aufschnitt oder gekocht, und sie ist Zutat in Leberwurst und Sülzen. **Schweinezunge** ergibt Zungenwurst und ist in Süddeutschland noch frisch oder gepökelt zu haben.

6 Rinderherzen eignen sich zum Kurzbraten, **Schweineherzen** werden sauer oder als Ragout zubereitet, **Hühnerherzen** in Eintöpfen und ebenfalls Ragouts.

7 Aus dem **Mark** der großen **Knochen** entsteht eine kräftige Brühe, und Mark mit Semmelbröseln kann zu Suppenklößchen werden.

11 Rinds-, Schweine- und Hühnerleber werden gebraten oder kommen in Ragouts, Terrinen und Pasteten.

12 Schweinehirn gehörte in Bregen-, Gelb- und Zervelatwurst, ist heute kennzeichnungspflichtig und wird kaum noch verwendet.

8 Regionalgerichte wie „Fränkische Schnickerli“ in Soße oder panierte „Berliner Schnitzel“ basieren auf **Euter**.

9 Saum- oder Kronfleisch, das Zwerchfell des Rindes, wird als Suppenfleisch oder Gulasch verwendet und ist auf Brot ein traditionelles bayerisches Mittagessen.

10 Kutteln, der Pansen vom Rind, war in Baden beliebt, gebraten, mit Essig abgelöscht und in Brühe gekocht. Pansensuppe heißt in türkischen Imbissen İskembe Çorbası.

13 Ochsenchwanzsuppe ist noch recht bekannt. **Schweineschwänze** landen in Brühen oder Sülzen und eignen sich als Grillgut.

Schwanz

13

1 **Niere**

14 **Därme**

17 **Magen**

19 **Schwarte**

11 **Leber**

6 **Herz**

12 **Hirn**

4 **Backe**

5 **Zunge**

Kopf

Karkasse

16

11 **Leber**

6 **Herz**

17 **Magen**

18 **Füße**

14 **Schwarte**

19 **Schwarte**

11 **Leber**

6 **Herz**

12 **Hirn**

4 **Backe**

5 **Zunge**

Kopf

Füße

18

11 **Leber**

6 **Herz**

17 **Magen**

18 **Füße**

14 **Schwarte**

19 **Schwarte**

11 **Leber**

6 **Herz**

12 **Hirn**

4 **Backe**

5 **Zunge**

Kopf

16 Ein Drittel bleibt vom Huhn nach dem Herausheben von Brust, Keulen und Flügeln übrig; aus der **Karkasse** kann eine kräftige Hühnersuppe entstehen.

17 In der Pfalz dient der **Saumagen** als Kraftspeise. **Hühnermägen** kommen meist in Suppen und Ragouts.

18 Schweinefüße kommen in die Suppe oder werden wie Eisbein gepökelt. **Hühnerfüße** geben Suppen mehr Geschmack. Frittiert als Knabberer sind sie in Deutschland noch selten.

19 Speckschwarten vom Schwein dienen zum Einfetten von Pfannen. Der **Speck** als Fett zwischen Haut und Muskeln ist als Frühstückss-, „Bacon“ beliebt. Ein Brotaufstrich aus Haut ist Griebenschmalz mit Zwiebeln und Äpfeln.

15 Der **Schweinekopf** war früher der Blickfang am Buffet. Das feine, feste Fleisch landet heute in Sülze oder Leberwurst. Schweineohren kann man grillen.