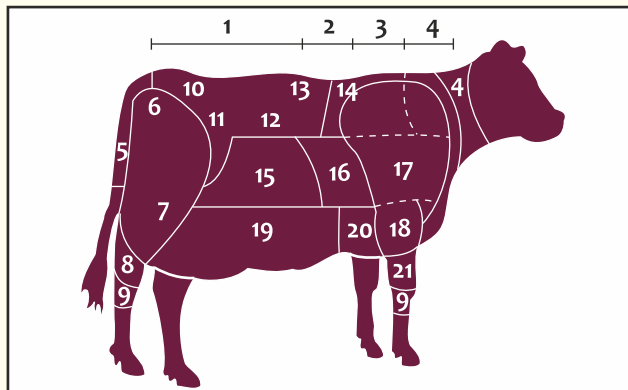


EINKAUFEN (FAST) OHNE SPRACHPROBLEME

# SPANISCH AN DER FLEISCHTHEKE

Lang ist es her: Zur Sättigung ging Mann in den Wald und kam mit Frischfleisch heim. In der heutigen Zeit kämpfen wir höchstens noch um freie Parkplätze und Einkaufswagen im Supermarkt. Aber wer eifrig und mit großem Können den Kochlöffel schwingt, muss nicht gleichermaßen sprachbegabt sein. Erinnern Sie sich noch an den letzten Besuch beim Metzger? Die Mimik und Zeichensprache zwischen Metzger und Kunde mag zwar funktionieren, aber besser wäre doch, wenn das Schnitzel, die Lammschulter oder das Eisbein beim spanischen Namen genannt wird. Unser kleiner kulinarischer Sprachführer hilft Ihnen weiter.

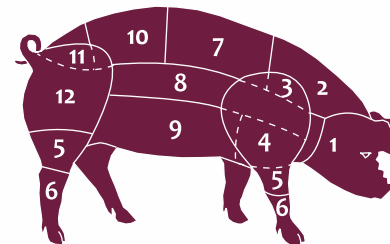
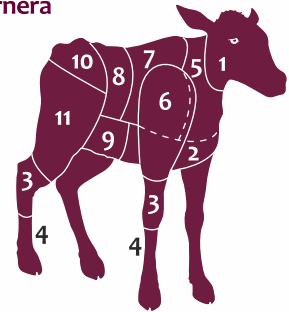


## Rindfleisch - Carne de Vaca

1. Entrecote - Entrecote
2. Vorderrippenstück - Lomo bajo
3. Hochrippe - Lomo alto
4. Hals - Cuello
5. Schwanzstück - Rabo
6. Oberschale (Rouladen/Braten) - Contra
7. Keule - Babilla
- 8./9. Hinterhese, Beinscheibe - Cualta de Contra, Morcillo
10. Hüfte, kleine Nuss - Tapa
11. Blume, Kugel, Nuss - Cadera oder Rumpsteak
12. Lendenstück, Filet - Solomillo
13. Flaches Roastbeef - Solomillo bajo
14. Kammstück, hohe Rippe - Chuletón oder Entrecote
15. Querrippe, Dünning - Redondo
16. Rippenfleisch, schmales Rippenfleisch - Costillar
17. Schulterfleisch - Paletilla
18. Schulterspitz - Brazuelo
19. Brust - Falda
20. Rinderbrust - Pecho oder Aleta
21. Vorderhese, Haxe - Jarrete

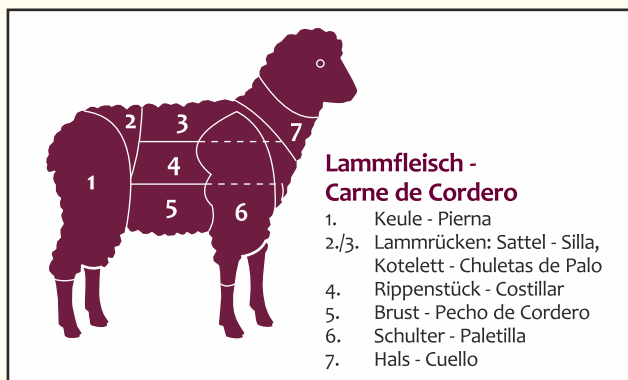
## Kalbfleisch - Carne de Ternera

1. Kopf - Cabeza
2. Brust - Pecho oder Aleta
3. Haxe - Jarrete
4. Füße - Manos
5. Hals - Cuello
6. Schulterstück, Schaufel - Espadilla
7. Rippen-, Kotelettstück - Chuletas
8. Filet, Nieren-, Sattelstück - Lomo
9. Brust - Falda
- 10./11. Keule - Contra, Pierna



## Schweinefleisch - Carne de Cerdo

1. Kopf - Cabeza
2. Kamm - Aguja
- 3./4. Schulter - Codillo, Espadilla
5. Eisbein/Haxe - Brazuelo
6. Spitzbein/Pfötchen - Manitas
7. Rückenspeck - Cinta
8. Magerspeck - Magro
9. Bauch/Wamme - Panceta
10. Kotelettstück - Chuletas
11. Schinkenspeck - Punta
12. Hinterschinken - Jamón lomo trasero



## Lammfleisch - Carne de Cordero

1. Keule - Pierna
- 2./3. Lammrücken: Sattel - Silla, Kotelett - Chuletas de Palo
4. Rippenstück - Costillar
5. Brust - Pecho de Cordero
6. Schulter - Paletilla
7. Hals - Cuello

## NÜTZLICH FÜR IHREN NÄCHSTEN EINKAUF BEIM METZGER

Aufschnitt - Embutidos mixtos  
 Braten - Asado  
 Bratwurst - Sachicha de barbacoa  
 Filet - Filete  
 Fleischer - Carnicero  
 Fleischerei - Carnicería  
 Frikadellen - Albóndigas de carne  
 Geflügel - Aves  
 Hackfleisch - Carne picada  
 Kalbsleber - Hígado de ternera  
 Kalbsschnitzel - Escalope de ternera  
 Kotelett, Rippe - Chuleta  
 Leber - Hígado  
 Nieren - Riñones

Ochsenmaul - Hocico de vaca  
 Ochsenchwanz - Rabo de vaca  
 Ochsenzunge - Lengua de vaca  
 Rauchfleisch - Carne ahumada  
 Schmorfleisch - Estofado  
 Schnitzel - Escalope  
 Schweinebraten - Asado de cerdo  
 Schweineschmalz - Manteca de cerdo  
 Scheinefilet - Lomo de cerdo  
 Speck - Tocino, Bacon  
 Sülze - Fuerza muscular  
 Würzfleisch, Gulasch - Ragú, Guisado