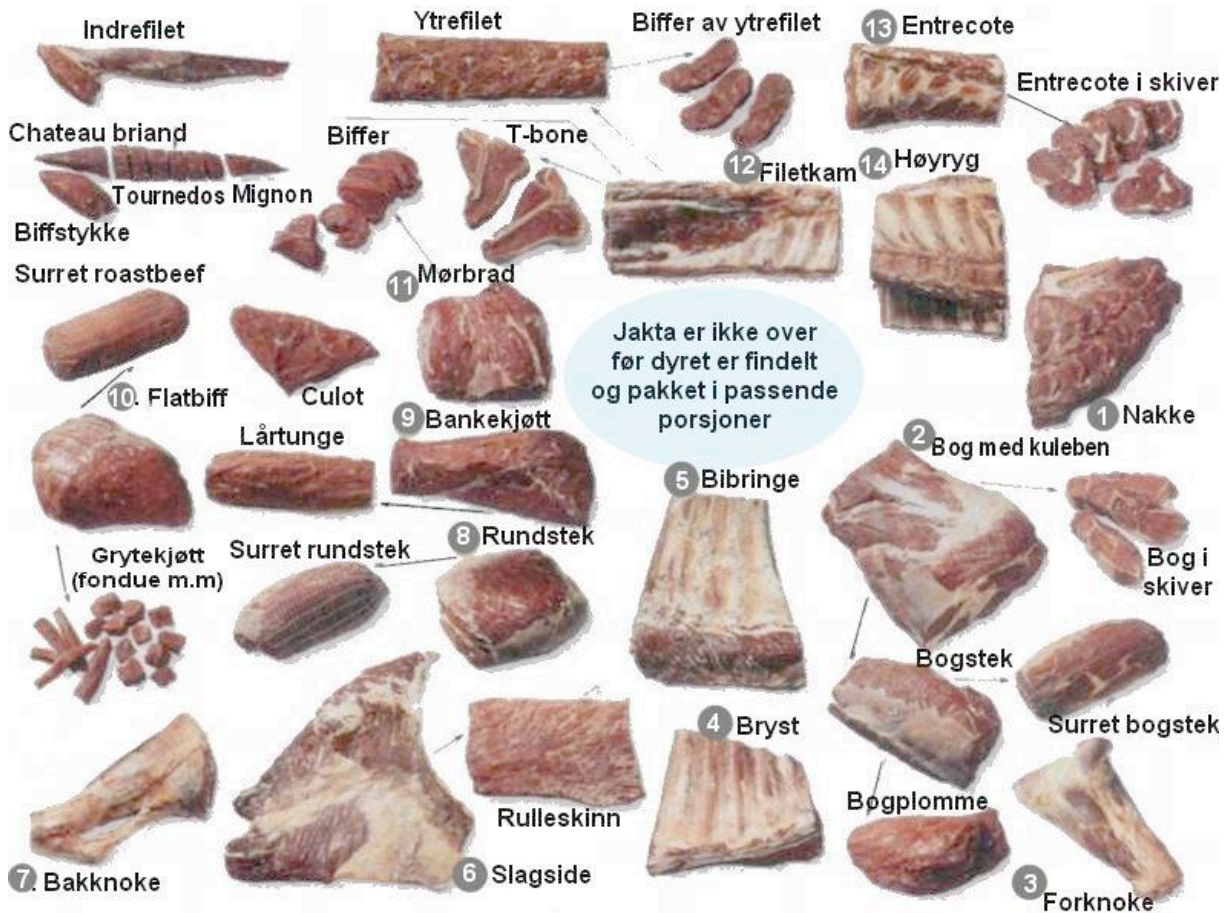


Partering av storvilt



1. Nakke: Denne egner seg kun til utbeining og kjøtt hakk. Sørg for å fjerne nakkesenen.

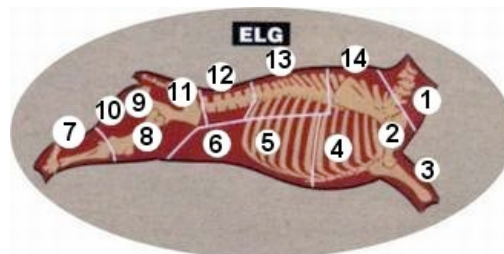
2. Bog: Den tynne delen beines ut til elghakk. Den bakre delen av det mest kjøttfulle stykke egner seg til stek, surres. Resten bør deles opp i bogsteker.

3. Forknoke: Kan brukes til den italienske retten Osso bucco. Eller til kjøtt hakk.

4-5: Bryst/Bibringe: Brukes til fersk suppe, sammen med høyryggen.

6. Slagside: Fryses hel og kan brukes til rull, eller renskjæres og brukes til hakk.

Låret, (høyre): Bakknoken fjernes ved å sette kniven inn i forkant av kneleddet og skjære imellom leddene. Legg låret med innsiden opp. Fjern hoftebeinet. Vri låret med kuleleddet fra deg. Sett så kniven helt inntil kulebeinet på høyre side (baksiden) av lårbeinet. Skjær så mot deg langs lårbeinet ned til kneleddet, så dypt at du kommer til den første kjøttinnen. Følg deretter hinnen og løsskjær hele flatbiffen (**10**).



Fjern lårbeinet. Skjær deretter rundsteken (**8**), følg hinnene. Nå ser du lett bankekjøttet og lårtungen som du skjærer løs. Del fra mørbraden. De tynne endene som ofte blir i endene av stekene, bør skjæres fra og brukes som grytekjøtt.

7. Bakknoke: Brukes til det samme som fremknoke.

8. Rundstek: Surret stek.

9. Bankekjøtt: Deles i passende stykker til surret stek. NB! Del i lengderetningen. Parallelt med kjøttvevet.

10. Flatbiff: Kan brukes som stek, roastbiff (maks kjernetemperatur 55 grader) eller biff.

11. Mørbrad: Mørbraden har fint mørkt kjøtt, men også mange sener som bør fjernes. Den kan surres hel som stek eller renskjæres til grytekjøtt.

12. Filetkam: Her har vi allerede skåret bort indrefiletet. Fjern ytrefiletet fra ryggbeinet, fjern ryggsenen fra fileten. Brukes til biff. Elg egner seg ikke til T-bone stek p. g.a den kraftige ryggsenen.

13. Entrecôtekam: Entrecôte fra elg anbefales ikke brukt som biffer da storvilt har mer sener og muskler enn kjøttfe. Går sammen med høyryggen i suppa.

14. Høyrygg: Del langsmed ryggbeinet, og deretter på tvers i passende suppekjøttstykker.

NB! Ta vare på alle bein til kraft. Kok kraften ned til tykflytende, kjøll av og fjern fett. Fyll kraften på isterningposer og frys ned. Utsøkt kraft.