

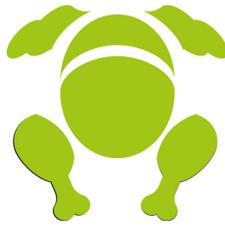


UNTERRICHTSMATERIAL LEGEKARTEN-FLEISCHTEILE

LEGEKARTEN:
SEITEN 2 – 5
DOPPELSEITIG DRUCKEN



ganzes Huhn



In Österreich wird ein ganzes Huhn oft zu einem Brathuhn oder „Brathendl“ verarbeitet.



Ober- und Unterkeule



Keulen verwendet man gerne in Eintöpfen oder zum Beispiel Ofengerichten mit Gemüse, wie du am Bild siehst.



Flügel



Ein bekanntes Gericht, das du vielleicht kennst, sind die Hühnerflügel.



Brust



Am beliebtesten am Hühnerfleisch ist die Brust. Sie wird zum Beispiel für Schnitzel oder bei Fleischspießen verwendet.





ganzes Huhn



Für eine Hühnersuppe werden auch oft ein ganzes Huhn oder auch nur Teile verwendet. Dieses Huhn ist meist eine alte Legehennen.



Innereien



Die Innereien vom Huhn werden nur selten gegessen. Den Schädel mit Augen, die Krallen, den Schnabel und die Federn isst man nicht.

