

## ZERLEGUNG RINDERKNÖPFEL - DETAILBESCHREIBUNG

### Grobzerlegung (Disziplin 3, Aufgabe 01)

**Ausbeinen:** Auslösen eines Rinderknöpfels

**Zerlegung grob in folgende Teile:**

- Gesamte Schale m. Deckel  
im Ganzen belassen: Tafelspitz, Tafelstück, weißes Scherzel m. Wadelstutzen
- Hüferscherzel m. Hüferschwanzel im Ganzen
- Nuss im Ganzen
- hinterer Wadschinken und Fledermaus extra.

**Alle Teile wie oben dargestellt dürfen nicht zugeputzt oder in irgendeiner Form verändert werden.**

**Bewertet werden:**

- Genauigkeit beim Auslösen
- Schnittführung
- Sauberkeit der Knochen u. Knorpel
- Sauberkeit des Arbeitsplatzes

**Zeitvorgabe für gesamte Grobzerlegung: 45 min**  
**Mögliche Bewertungspunkte: 60 Punkte**

### Feinzerlegung (Disziplin 3, Aufgabe 02)

#### Schwarzes Scherzel (Schale)

**Außenseite:** anhaftendes Fett u. Sehnen entfernen  
Bindegewebesteile belassen,  
nicht entvliesen

**Innenseite:** zur Gänze entvliesen

#### Beinscherzel (Schale)

**Außen u. Innenseite:** zur Gänze entvliesen

#### Schalendeckel

**Außen u. Innenseite:** zur Gänze entvliesen 3 Teile

#### Tafelstück m. Tafelspitz

Teilung(Tafelstück v. Tafelspitz) durch die Teilnehmer nach Erläuterung des Vorsitzenden (Wirtschaftlichkeit)

#### Tafelstück

**Außenseite:** Belassen wie gewachsen

**Innenseite:** zur Gänze entvliesen

**Tafelspitz**

**Außenseite:** Belassen wie gewachsen, Fettränder kappen  
**Innenseite:** Die Zurichtung der Innenseite wird vor dem Bewerb bekannt gegeben

**Weißes Scherzel**

**Außenseite:** Belassen wie gewachsen, evtl. Fettränder kappen  
**Innenseite:** Von Fett u. groben Sehnen befreien, Bindegewebe belassen, nicht entvliesen

**Hüferscherzel**

**Außenseite:** Grobes anhaftendes Fett entfernen, ansonsten belassen  
**Innenseite:** Deckel entfernen (siehe Foto), von Fett und groben Sehnen befreien, nicht entvliesen

**Hüftzapfen**

Verbleibt beim Hüferscherzel

**Hüferschwanzel**

**Außenseite:** belassen, evtl. Fettränder kappen  
**Innenseite:** von anhaftendem Fett befreien nicht zu streng entvliesen

**Flache Nuss**

**Außenseite:** anhaftendes Fett entfernen, Bindegewebe belassen, nicht entvliesen  
**Innenseite:** zur Gänze entvliesen

**Runde Nuss**

**Außenseite u. Innenseite:** zur Gänze entvliesen

**Nussdeckel**

zur Gänze entvliesen: Beinhaut am Fleisch belassen

**Hinterer Wadschinken**

**Außenseite:** von anhaftendem Fett befreien, Bindegewebe belassen, Enden gerade schneiden (nach Bedarf abkappen).  
**Innenseite:** nicht zu streng entvliesen

**Wadelstutzen**

**Außenseite:** anhaftendes Fett entfernen, Bindegewebe belassen, Enden gerade schneiden (nach Bedarf abkappen)  
**Innenseite:** anhaftendes Fett entfernen, Bindegewebe belassen, Gschnatter m. Ludl nicht herausschneiden

**Fledermaus**

zur Gänze entvliesen

**Bewertet werden:**

- Exaktes Zuschneiden der Fleischteile,
- Wirtschaftlichkeit,
- Geschicklichkeit.

**Zeitvorgabe für Feinzerlegung (Aufgabe 02) inkl. Zuschnitte sortieren (Aufgabe 03) und Arbeitsplatz** 105 min  
**Mögliche Bewertungspunkte für Feinzerlegen:** 110 Punkte

**Zuschnitte sortieren und Arbeitsplatz**

(Disziplin 3, Aufgabe 03)

**Zuschnitte**

**Zuschnitte sortieren:** R I, R II, Fett und Sehnen, kein Salzstoß

**Bewertet werden:**

- Wirtschaftlichkeit,
- Genauigkeit der Sortierung.

**Arbeitsplatz:** Ordnung und Sauberkeit, sonstige Kriterien

**Bewertet werden:**

- Arbeitstisch,
- Boden,
- sonstige Kriterien (z.B. keine Arbeitswerkzeuge, Reinigungstücher usw am Tisch)

**Zeitvorgabe für Feinzerlegung (Aufgabe 02)**

**Inkl. Zuschnitte sortieren (Aufgabe 03)**

**und Arbeitsplatz:**

**105 min**

**Mögliche Bewertungspunkte für Zuschnitte sortieren:** 20 Punkte

**Mögliche Bewertungspunkte für Arbeitsplatz:** 10 Punkte