

## Was ist eigentlich Bauchfleisch?

Das Video zum Bauch & Speck mit Robert Buchberger



In Österreich wird der Schweinebauch als Bauchfleisch bezeichnet und ist ein beliebtes Fleischstück in der österreichischen Küche. Schweinebauch ist ein mageres und saftiges Fleisch, das in vielen verschiedenen Gerichten verwendet wird, wie zum Beispiel dem Schweinsbraten, in Eintöpfen, Suppen, Schweinsgulasch und vielen anderen traditionellen österreichischen Fleischgerichten.

### Wofür eignet sich das Bauchfleisch?

Das Bauchfleisch eignet sich auch sehr gut zum Grillen. Geschnitten als Streifen oder im Ganzen. Der Schweinebauch wird normalerweise in Scheiben oder Würfel geschnitten und kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, je nach Rezept. Es kann gebraten, gegrillt, gekocht oder geschmort werden und bietet eine Vielzahl von kulinarischen Möglichkeiten.

In einigen Regionen Österreichs und Südtirols wird der Schweinebauch auch geräuchert und zu Speck verarbeitet, der als würzige Zutat in vielen Gerichten verwendet wird.

Der Fleischermeister **Robert Buchberger** erklärt in dieser Ausgabe seines Beef TVs alles Wissenswerte über Bauchfleisch!

<https://youtu.be/wNAxbYfs3Zs>

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**