

VILDSVIN STYCKSCHEMA



FILÉ

KOTLETTTRAD

KARRÉ

HJÄRTA
OCH LEVER, TUNGA,
KIND, NJÄURE
är också mat

ALT 1.
SIDFLÄSK
UTAN BEN
Det befria köttet
kan användas till
rullader, rökas som
sidfläsk mm

Alt 1. Revbena
används inte,
utan tas bort

ALT 2.
REVBENSSPJÄLL
Både kött och ben från
bröckkorgen

SIDFLÄSK
Benfritt

LILLA
BOGSTEKEN

INNANLÄR

EN LÄMPLIG
ARBETSORDNING:

Låt slaktkroppen hänga och stycka
så här

1. Skär bort bogarna och styckademed
2. Släpp ner slagsidorna
3. Skär ut filéerna
4. Skär ut kotlettraden och karrén
5. Skär ut rebena/sidfläsk
6. Stycka låren. Följ hinnorna och skär ut innanlär, rostbiff, fransyska, ytterlär, rulle och lägg.



Fyll ner slagsidorna så är det
lättare att skära ut filéerna.

STORA
BOGSTEKEN

ROSTBIFF

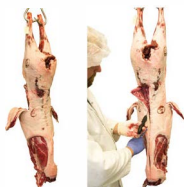
FRANSYSKA

YTTERLÄR

RULLE

LÄGG

Såga i ekvör, skär ut grytbitar
eller kotttatt mal a till kottfärs.



Skär ut kotlettraden och karrén



Såga om du vill
behålla benen

Skär annars ut det
befria sidfläsket
med kniv

LÄGG

Såga i ekvör, skär
ut grytbitar eller
bitar att mala till
kottfärs.

LUFFARBIFF
(FJÄDERBLADSBOG)



www.jagareforbundet.se

Mer information om viltkött, tillvaratagning av vilt, recept
med mera finns på viltmat.jagareforbundet.se