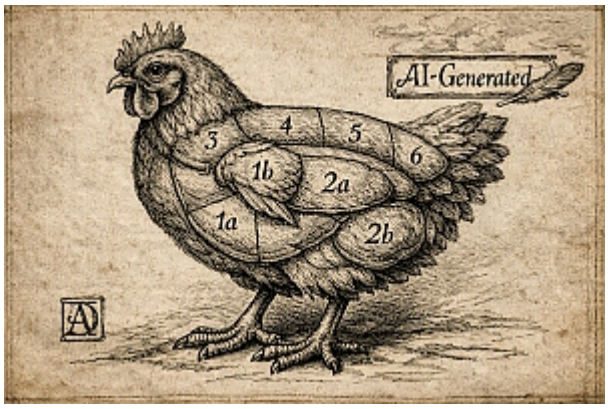
Teilstücke vom Huhn

Beschreibung



Teilstücke vom Huhn

Die verschiedenen Teilstücke eines Huhns unterscheiden sich stark in ihrer Fleischstruktur und ihrem Fettgehalt, weshalb sie in der Küche jeweils ganz spezifisch eingesetzt werden. Ein ganzes Huhn lässt sich effizient in acht Hauptteile plus Karkasse zerlegen, um Fleischstücke für verschiedene Gerichte optimal zu nutzen.Hier
ist die systematische Übersicht einer klassischen Zerlegekarte (Butcher Chart) für Geflügel, aufgeteilt nach den Fleischschnitten.

Die Teilstücke des Huhns (Zerlegekarte)

1. Brust
1a. Außenfilet (Pectoralis)
1b. Innenfilet (Supracoracoideus)
2. Keule
2a. Oberkeule
2b. Unterkeule
3. Flügel
4. Rücken
5. Pfaffenschnittchen
6. Bürzel

Die magere Hähnchenbrust zeichnet sich durch ein sehr feines, faseriges Fleisch aus, das sich hervorragend zum schnellen Kurzbraten in der Pfanne oder für zarte Fleischspieße auf dem Grill eignet. Da diese Partie kaum Fett enthält, wird sie bei zu langer Garzeit schnell trocken, weshalb sie auch gern in feine Streifen für Geschnetzeltes oder asiatische Wokgerichte geschnitten wird. Das direkt darunter liegende Innenfilet ist das zarteste Stück des gesamten Vogels und bietet sich dank seiner Form perfekt für die Zubereitung von saftigen, panierten Hähnchen-Nuggets oder sanft pochierten Fleischeinlagen an.
Im Gegensatz dazu steht das Fleisch der Keulen, welches durch die ständige Bewegung des Tieres deutlich dunkler, saftiger und geschmacksintensiver ist. Der Oberschenkel besitzt einen höheren Fettanteil und bleibt selbst bei langen Garzeiten extrem saftig, weshalb er die ideale Wahl für Schmorgerichte, kräftige Currys oder saftiges Geschnetzeltes aus der Pfanne darstellt. Der Unterschenkel, auch als klassischer Hähnchenschlegel bekannt, lässt sich wunderbar im Ganzen marinieren und knusprig im Ofen oder auf dem Grill zubereiten, da der Knochen die Hitze gleichmäßig ins Innere leitet. Wer ein ganz besonderes Geschmackserlebnis sucht, greift zu den Pfaffenstückchen auf dem Rücken, die als absolut edelstes Fleischgelenke gelten und wegen ihrer Zartheit meist nur ganz kurz scharf angebraten werden.
Die Flügel hingegen bestehen zwar aus weniger Fleisch, bieten dafür aber ein optimales Verhältnis von Haut zu Knochen, was sie nach dem Backen oder Frittieren extrem knusprig werden lässt. Sie eignen sich daher ideal als Fingerfood für Partys, wenn sie vorab mit einer würzigen Barbecuesauce oder einer scharfen Marinade bestrichen wurden. Die verbleibenden Knochenteile, die als Karkasse bezeichnet werden, enthalten zusammen mit den Flügelspitzen wertvolle Gelatine und intensive Aromen. Diese Reste werden zusammen mit Suppengrün und Gewürzen über mehrere Stunden sanft ausgekocht, um eine tiefgründige Hühnersuppe oder einen universell einsetzbaren Geflügelfond als Basis für Saucen und Risottos zu gewinnen.

© 2026 coquina.de

Verwendung

Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Zerlegen

1. Vorbereitung

Das Huhn auf ein sauberes Kunststoffbrett legen. Ein scharfes Ausbeinmesser oder Kochmesser bereitlegen. Falls gewünscht, überschüssiges Fett und den Bürzel (Sterz) am Hinterteil abschneiden.

2. Keulen (Schenkel) abtrennen

Das Huhn auf den Rücken legen. Eine Keule leicht vom Körper wegziehen und die Haut in der Falte zwischen Schenkel und Brust einschneiden.Die Keule kräftig nach unten/außen wegklappen, bis das Hüftgelenk auskugelt (»knackt«). Mit dem Messer direkt durch das freigelegte Gelenk schneiden und die Keule nah am Rückgrat entlang ablösen. Dabei darauf achten, das zarte Pfaffenstückchen auf der Rückseite mitzunehmen.

Tipp für Einzelteile: Die Keule auf die Hautseite legen. Entlang der sichtbaren weißen Fettlinie schneiden, um sie in Ober- und Unterschenkel zu teilen.

3. Flügel entfernen

Den Flügel etwas spannen und das Gelenk dicht am Brustkorb ertasten.Die Haut einschneiden, das Gelenk durchtrennen und den Flügel ablösen. Die dünnen Flügelspitzen können direkt abgeschnitten und zur Karkasse für die Suppe gelegt werden.

4. Brustfilets auslösen

Das Messer oben am mittleren Brustbein ansetzen. Links und rechts dicht am Knochen entlang nach unten schneiden. Das Fleisch mit kurzen, präzisen Schnitten direkt entlang den Rippenknochen sauber ablösen, bis das Filet komplett freigelegt ist.

5. Karkasse verwerten

Übrig bleibt das Knochengerüst (Hals, Rücken, Rippen).Dieses nicht wegwerfen, sondern zusammen mit den Flügelspitzen für einen kräftigen Hühnerfond auskochen.

© 2026 coquina.de