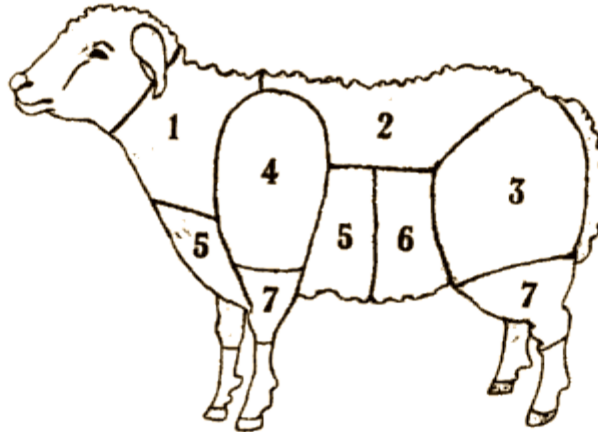


Das Lamm

Der Genuß von Lammfleisch ist in den letzten Jahren etwas beliebter geworden. Dennoch wird es aufgrund seines strengeren Geschmacks nicht von jedermann geschätzt. Unter der Bezeichnung Lamm versteht man ein Schaf, welches nicht älter als ein Jahr ist. Sein Fleisch ist weiß bis hellrot und noch ohne den typischen Hammelgeschmack, während das Fleisch älterer Tiere kräftig rot ist und oftmals stechend riecht.

Das sollten Sie über das Schaf wissen:



1. NACKEN (KAMM) UND HALS - zum Schmoren und Kochen, für Ragouts und Eintöpfe
2. RÜCKEN (KOTELETTSTÜCK UND NIERENSTÜCK) - für Koteletts bzw. Chops (mit Filet und kurzen Knochen), oft im ganzen als Braten
3. KEULE - für Steaks und Ragout sowie als ganzer Braten.
4. SCHULTER - als Schmorbraten (z.B. entbeint und gerollt), auch für Spießchen und Eintöpfe
- 5,6. BRUST UND DÜNNUNG (BAUCH) - für Ragout und Eintöpfe
7. HAXEN - zum Kochen und Grillen