

Lamm

Keule

Die Lammkeule ist ein Klassiker für Lammfleischliebhaber. Sie sollte gut abgehangen sein, denn dann ist sie mürbe und sehr zart.

Sie eignet sich besonders gut zum Braten.

Es empfiehlt sich sie mit dem Knochen zuzubereiten. Sie hält dadurch besser zusammen und lässt sich leichter aufschneiden.

Aus der Keule gewinnt man auch die köstliche Lammnuss, die sehr gut mit frischen Kräutern, wie z.B. Estragon, harmonisiert.

Die Schreiben der Keule schmecken am besten kurz gebraten als Lammsteak und Lammschnitzel. Für Spieße und Fondue wird das Fleisch gewürfelt.



Rücken

Der Lammrücken ist zum Braten, Kurzbraten, Grillen und Schmoren geeignet. Er besteht aus Kotelett und Lendenkotelett. Daraus gewinnt man die doppelten Koteletts und Stielkotelettes, aber auch köstlichen Rollbraten und den beliebten Lammnierenbraten. Aus dem Rücken schneidet man ebenfalls die Lammchops, 2 bis 3 cm dicke Steaks. Eine besondere Delikatesse ist der Lammrücken (oder Lammsattel) am Stück gebraten. Dann gibt es noch das Lammkarree oder die Lammkrone – das sind zwei zu einer Krone zusammengebundene Kotelettstücke. Darauf schwören Feinschmecker. Das Lammfilet ist das zarteste Stück und wird aus den ausgelösten Stücken unter dem Rücken gewonnen.



Brust

Die lammb Brust weist einen hohen

Fettanteil auf und ist ideal zum Kochen.

Sie wird auch verwendet für Eintöpfe, Gulasch, Ragouts oder Suppen.

Ein bekanntes und gleichermaßen beliebtes Gericht ist deftiger Lammeintopf mit Weißkohl.



Vorder- und Hinterhaxe

Die Lammhaxe wird aus dem unteren Teil der Keule geschnitten.

Sie schmeckt herrlich, ob gebraten oder geschmort und ist als Portion für eine Person genau richtig.



Hals/Nacken

Aus Nacken und Hals lassen sich köstliches Ragout, herzhaftes Gulasch und natürlich deftige Eintöpfe wie das berühmte Irish Stew zaubern. Das Halsfleisch ist aber auch gekocht und geschmort sehr zu empfehlen.

