

Osterangebot Lamm KW 16

Bestellschluss: Do. 04.04.2019

solange Vorrat reicht



Lamm von Coburger Fuchs

Lammhälfte zerlegt mit Knochen:

- Hals, Kotelett, Schulter,
- Rücken mit Filet, Haxen,
- Keule, Rollbraten, Rippchen

Gewicht ca. 6-10 kg, **je kg 22,90 €**

Wo kommt's her?

Thomas und Silke Veit (Betriebsinhaberin) bewirtschaften in Unterfeldbrecht ca. 12 ha Grünland mit Streuobstbestand mit Schafen:

„Wir haben den Betrieb von Silkes Vater übernommen und bewirtschaften die Flächen seit über 11 Jahren in extensiver Koppelschafhaltung.

Seit 2018 können wir EU-Biozertifiziertes Lammfleisch anbieten. Unsere Herde von ca. 25 Mutterschafen besteht überwiegend aus Coburger Fuchsen. Wir verfüttern ausschließlich hofeigenes Futter: Gras, Grassilage, Heu und Grascops. Wir verzichten komplett auf Kraftfutter. Die Lämmer werden im Alter zwischen 6 und 12 Monaten in einer kleinen Metzgerei, die keine 15 Kilometer entfernt ist, geschlachtet und bei uns zuhause in unserem eigenen Zerlegraum zerlegt und vakuumiert.

Ihr Thomas Veit“

Einfaches Lammkeulen Rezept aus dem Ofen



Eine Lammkeule abtupfen und mit min. 5 Knoblauchzehen spicken. In einem Bräter in Oliven-Bratöl rundum scharf anbraten. 2 gelbe und eine rote Zwiebel, geschält und geachtelt kurz mitbraten. Mit Wasser ablöschen, so dass der Boden ca. 2 cm hoch bedeckt ist. Kräutersalz, Pfeffer, 2 Rosmarinzwige, 1 El Kümmel zugeben. Zugedeckt bei 180°C im Ofen ca. 90 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit Sud übergießen.

