

Lammfleisch

Preisliste 2020

Unsere Lämmer werden zwei Monate lang mit Muttermilch aufgezogen und kommen danach auf eine eigene Weide und werden nur mit Gras, Heu, Biohafer und Biodinkel gefüttert. Durch die natürliche Haltung ohne Mast fördern wir Qualität vor Quantität.



Lamm im Ganzen _____ 10,90 €/kg

Die preiswerte Alternative für alle mit etwas Erfahrung beim Zerlegen.

Lamm ganz, zerlegt _____ 13,70 €/kg

Küchenfertig zerlegt in Schultern, Keulen, Haxen, Nacken, Krone, Rücken und Bauch (jeweils mit Knochen), vakuumiert und entweder frisch oder schockgefrostet und tiefgefroren.

Lammschulter _____ 14,30 €/kg

Die Lammschulter (Bug oder Schaufel), ist ein Teilstück der vorderen Lammhälfte. Die Schulter ist neben der Lammkeule das klassische Bratenstück vom Lamm und ist auch für Ragouts sehr gut geeignet. Wir verarbeiten Schultern nahezu ausschließlich zu Burgerpatties und können diesen Teil daher nur auf Vorbestellung zu den Schlachterminen anbieten.

Lammkrone _____ 30,80 €/kg

Die Lammkrone wird aus dem vorderen Rücken (Karree) geschnitten. Ohne Wirbelsäule ist dieser Teil ideal als Lammkoteletts oder im Ganzen gegrillt oder gebraten. Namensgebend ist die Zubereitung in Form kreisförmig zu einer Krone gebundener Stücke.

Hinterer Rücken _____ 35,90 €/kg

Der Rücken ist wahrscheinlich das beliebteste Teilstück des Lammes. Die Knochen geben dem Fleisch besonders viel Geschmack, seine Fettabdeckung hält es auch am Grill noch saftig. Das zarte Lammfilet im Inneren wird ausgelöst meist im Ganzen kurz gebraten und sollte danach unbedingt noch einen rosa Kern aufweisen.

Keule ausgelöst _____ 25,70 €/kg

Die ganze Keule ist ein ganz wunderbarer Braten, wenn sie nach dem Anbraten bei niedriger Temperatur (ca. 120 °C) langsam im Ofen gegart wird. Zum Kurzbraten empfiehlt es sich, die einzelnen Teilstücke voneinander zu trennen und zu parieren. Dann können Faserung und Größe der Tranchen besser berücksichtigt werden. Schnitzel, Steaks und Medaillons aus der Keule brauchen nur kurze Garzeiten und sollten rosa gebraten auf den Tisch kommen. Gewürfelt ist das Fleisch auch ideal für Spieße und Fondues sowie erstklassige Ragouts. Ausgelöste Keulen gibt es nur zu den Schlachterminen, der Rest wird tiefgefroren.

Keule im Ganzen _____ 17,00 €/kg

Die Keule (Schlängel) im Ganzen ist ein Klassiker für den Ofen. Das Fleisch ist zart, saftig und würzig im Geschmack.

Keule geschnitten als Ossobucco _____ 17,90 €/kg

Eine Spezialität aus in Scheiben geschnittener, tiefgefrorener Lammkeule.

Haxe _____ 17,00 €/kg

Die Lammstelze (lamb shank) ist überall auf der Welt eine kulinarische Größe. Das saftige und aromatische Fleisch dieses Teilstücks muss nur ausreichend lange bei niedrigerer Temperatur gegart werden, um zart zu werden. Die dabei entstehende Gallerte veredelt den Bratenfond. Natürlich lässt sich eine Lammstelze auch gut braten, aber zumeist wird sie langsam in Rotweinsud butterweich geschmort. Wirklich fertig ist sie dann, wenn der Knochen sich allmählich vom Fleisch zu lösen beginnt.

TK Burgerpatties _____ 26,00 €/kg

Schockgefrostet und tiefgefroren, zu je 2 Stück mit ca. 150 g verpackt. Aus 100% Lammschulter mit Biozwiebeln, Pfeffer und Kräutern.

Christina & Markus Lechner

Oberwindhag 1

3970 Weitra

electum@oberwindhag.at

0664 8949808