

## Lamm - Tips

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Fleisch, Lamm

Zutaten für: 4 Portionen

*TIPS*

---

### Anleitung:

Immer mehr Geniesser entdecken den aromatischen Geschmack von Fleisch, das von Tieren stammt, die sich noch in Gottes freier Natur bewegen dürfen. Das Vorurteil, Lamm hat einen unangenehmen, leicht tranigen Geschmack, stammt noch aus der Zeit, als man die Tiere erst nachdem Sie ihre Pflicht als Woll-Lieferant erfüllt hatten, geschlachtet hat. Heute kommen die Lämmer vorwiegend im Alter von 6 Monaten bis zu einem Jahr unter das Messer. Es gibt zwar verschiedene Lammrassen, und Lammfans schwören auf das aromatische Fleisch der Heidschnucken, der Geschmack von Lammfleisch hängt jedoch viel mehr vom Alter und vom Geschlecht ab. Bei dem Frisch im Geschäft angebotenen heimischen Lammfleisch handelt es sich vorwiegend um Mastlämmer, die nicht älter als 12 Monate sind. Nur gelegentlich bekommt man Milchlämmer - vor allem zur Osterzeit. Vor 100 Jahren zogen etwa 3 Mio. Schafe über Deutschlands Weiden.

Damals wurden die Tiere erst geschlachtet, wenn die Wollausbeute zu gering wurde. Das fette, tranig schmeckende Hammelfleisch war ein typisches Arme-Leute-Essen. Nachdem die Anzahl der Schafe in den 60er Jahren erheblich rückläufig war, ist derzeit wieder ein deutlicher Aufschwung zu beobachten. Dieses Mal des köstlichen Fleisches der Jungtiere wegen. Kräuter, die gut zu Lammfleisch passen sind: Thymian, Rosmarin, Oregano, Lorbeer, Majoran, aber auch Minze. An Gewürzen harmonieren, je nach Art der Zubereitung: Curry, Ingwer oder Zimt.