

## Lammfleisch (Basisinfo)

Kategorien: Grundlagen, Informationen, Fleisch, Lamm, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Lammfleisch

### Anleitung:

Lamm fuer Feinschmecker: Lammkeule ergibt vor allem dann eine koestlichen Braten, wenn sie Bei extrem niedriger Temperatur (120°C) langsam im Ofen gegart wird.

Lammkoteletts werden mit dem geschmackspraegenden Fett oder als Ausgeloeste Stielkoteletts angeboten. Lammnacken, Hals, oder Kamm ist von zarten Fettadern durchzogen und Wird gerne fuer Eintoepefe, Stews und Ragouts verwendet. Lammschulter schmeckt vor allem mit Wein und vielen Gewuerzen im Backofen bei niedrigen Temperaturen langsam geschmort.

Lammb Brust, Spitzbrust ist das Beste, was man einem Eintopf -vor Allem wenn er aus den suedlichen Gefilden stammt-"antun" kann. Lammruecken oder Lendenkotelettstuecke gehoeren fuer viele als Knoblauchgespickter Braten einfach zum perfekten Ostermenue.