

Lammfleisch Aromatisch & Geschmackvoll

Lammfleisch ist eine Spezialität, die im Trend liegt. Das Fleisch hat vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten und einen würzigen Eigengeschmack.

Das edle Aroma ergibt sich aus der Fütterung mit Gräsern und Kräutern auf Weiden und Almen sowie würzigem Heu und herzhaftem Getreide.

Kitzfleisch - eine gesunde Delikatesse

Kitzfleisch ist eiweißreich, fett- und cholesterinarm. Außerdem hat das Fleisch ein ausgewogenes Verhältnis von Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Der Genuss von Lamm- und Kitzfleisch zahlt sich aus. Lammfleisch überzeugt mit seinem würzigen Eigengeschmack und Kitzfleisch hat gesunde Inhaltsstoffe.



ZUBEREITUNG VON LAMM- UND KITZFLEISCH

1 kg Schaf- und Ziegenfleisch werden durchschnittlich in Österreich von einer Person gegessen. Die heimischen Betriebe stellen 77% des Gesamtbedarf an Schaf- und Ziegenfleisch in Österreich zur Verfügung.

Damit ist der Selbstversorgungsgrad, bei Schaf- und Ziegenfleisch gemeint.

Lammfleisch

Hochwertiges Lammfleisch erkennt man an einem frischen Geruch, hellroter Färbung und dass es mit feinen, weißen Fettäderchen durchzogen ist.

TIPP

Salzen vom Lammfleisch ist erst kurz vor oder während der Zubereitung empfohlen – eine Prise reicht auf Grund des Eigengeschmacks aus!

Kitzfleisch

Typisch für Kitzfleisch ist sein rosa Glanz und das es mit wenig, weiß gefärbten Fett durchzogen ist.

TIPP

Majoran, Thymian, Rosmarin und Minze sind die Kräuter, die besonders gut zum Kitzfleisch passen!

Wo einkaufen?

Unter www.schazie.land findet ihr Tipps rund um Lamm- und Kitzfleisch und Einkaufsmöglichkeiten.