

Lammburger

- 1 Rote Beete
- 4 EL Weißweinessig
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker

- 500 g Lammhackfleisch
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronenschale
- Salz, Cayennepfeffer

- 1 Ei
- 150 g Schafskäse
- 50 ml Milch
- Salz, Pfeffer

- 5-6 Minze Blättchen, fein geschnitten
- 4-6 Salatblätter (Römersalat oder Eichblattsalat)
- 4-6 Vollkornbrötchen oder Hamburger Brötchen

Zubereitung:

Rote Beete waschen, schälen und dünn hobeln, mit Essig, Salz und Zucker marinieren, 20 Min. ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in sehr feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Lammhack mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Zitronenschale, Salz, Cayennepfeffer und Ei zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Daraus 4-6 Burger formen und abgedeckt kaltstellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten, dabei einmal wenden. Alternativ kann das Fleisch auch auf dem Grill zubereitet werden.

Schafskäse mit der Gabel zerdrücken, mit Milch zu einer Paste verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, frische Minze unterrühren.

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Brötchen aufschneiden, evtl. mit der Schnittfläche nach unten kurz in der Pfanne oder im Backofen anrösten.

Brötchen mit der Schafskäsemasse bestreichen, mit Salatblatt belegen, Burger auflegen. Darauf etwas abgetropfte Rote Rüben geben, zweite Brötchenhälfte auflegen, servieren.

Abenberg

Hofmanns Hofladen

Güssübelstr. 4
91183 Abenberg
Tel. 09178 835
www.hofmannshofladen.de
Ziegenkäse, Schafskäse, Lammfleisch ganzjährig, Ziegenfleisch an ca. zwei Terminen pro Jahr, Ziegen zum Streicheln

Allersberg

Landmetzgerei Regnet

Gustav-Schreier-Str. 2
90584 Göggelsbuch
Tel. 09174 49676
Lammfleisch aus eigener Schlachtung, Lammhack, Lammbratwürste

Georgensgmünd

Metzgerei Riepl

Hauslach 4
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 663382
Lammfleisch auf Vorbestellung

Greding

Alois Fersch

Buchstr. 6
91171 Kleinottersdorf
Tel. 08469 271
Lammfleisch, Lammsalami, nur auf Bestellung

Roth

Burmann's HofundLADEN

Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
frisches Lammfleisch, Lammbratwürste, Lammsgrillprodukte, Schafs- und Ziegenkäse

Heimisches Lamm- und Ziegenfleisch aus eigener Schlachtung erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern/Metzgereien:

Spalt

Metzgerei Gruber

Max Gruber
Hintere Dorfstr. 1
91174 Großweingarten
Tel. 09175 635
Lammfleisch ständig im Angebot, Ziegenfleisch auf Anfrage

Metzgerei Wechsler

Georg Wechsler
Hauptstr. 12
91174 Spalt
Tel. 09175 248
Lammfleisch von heimischen Bauern ständig im Angebot

Thalmässing

Hans-Peter Auernhammer

Alfershausen 194
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1727
halbes Lamm bratfertig zerlegt, Knacker und Salami vom Schaf, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Hermann Brickel

Stetten 12
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1664
ganzes oder halbes Lamm, ab Hof, nach tel. Vereinbarung

Metzgerei Eberle

Münchener Str. 32
91177 Thalmässing
Tel. 09173 208
Lammfleisch

Biohof Enzenhöfer

Steindl 6
91177 Thalmässing
Tel. 09173 1031
www.enzenhoefer.de
lina@enzenhoefer.de
Zickleinfleisch, Ziegenmilch, Ziegenkäseprodukte, Ziege Produkte in Bio-Qualität



Bioarchehof Gerstner

Alexandra Gerstner
Eysölden F3
91177 Thalmässing
Tel. 09173 9718
Lamm- und Ziegenfleisch (Einzelteile), Lammwurst, ab Hof nach tel. Vereinbarung, Lieferservice möglich



Metzgerei Lederer

Hauptstr. 17
91177 Thalmässing
Tel. 09173 280
Lammbraten, -haxn, -koteletts, -schlegelsteaks, -rollbraten, Gyros geschmetzeltes vom Lamm, Lammbratwürste auf Bestellung

Bio Refugium am Simsberg

Wolfgang und Doris Grimm
Reinwarzhofen 11/1
91177 Thalmässing
Tel. 09173 793632
od. 0172 7033526
Doris.Grimm@t-online.de
Lamm- und Ziegenfleisch versch. Schaf- und Ziegenrassen, Mohairwolle von Angoraziegen, Schurwolle, handgestrickte Wellnessmode, gegerbte Schaf- und Ziegenfelle, alle Produkte Bio-Qualität, ab Hof, nach tel. Vereinbarung



Schwabach

Bauernladen Schwabach

Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
ganzjährig: Lammfleisch, geräucherte Lammbratwürste, Lammhackfleisch und Lammfleischküchle auf Bestellung, Ziegen- und Schafskäse, vor Ostern zusätzlich: Zickleinfleisch



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezepten

März

Produkt des Monats



LAMM UND ZIEGE



Eine Initiative des
Landkreises Roth und
der Stadt Schwabach
zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe

 original
regional

STADT SCHWABACH

Die Goldschlägerstadt.

Geschmack nach Frühling



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Genießer regionaler Produkte,

wer Fleisch bewusst konsumieren möchte und Wert auf Qualität legt,
der trifft mit Lamm- und Ziegenfleisch aus der Region eine gute Wahl.
Unsere Direktvermarkter stehen für umweltschonende Erzeugung, teil-
weise in Bio-Qualität.

Als Konsument von regionalen Lamm- und Ziegenprodukten unterstützen
Sie den Erhalt unserer Kulturlandschaft, denn die Tiere leisten einen
wichtigen Beitrag in der Landschaftspflege. Trockenrasen
oder Streuobstwiesen werden durch sie extensiv
beweidet. Schafe und Ziegen in Weidehaltung
erhalten dadurch Lebensräume für eine Viel-
zahl von Tieren und Pflanzen, die bei intensiver
Bewirtschaftung in dieser Vielfalt nicht vor-
kommen würden. Ihre Kaufentscheidung für
regionale Produkte ist ein wichtiges Glied in
der Wertschöpfungskette.

Wie sie sehen, es ist ein Gewinn für alle.
Nicht zuletzt für die Tiere, denn einige
unserer Schaf- und Ziegenhalter setzen sich
für den Erhalt gefährdeter Haustierrassen
ein. Deshalb lautet unsere Empfehlung: Wenn
Lamm oder Ziege – dann aus der Region.

Ihr Landkreis Roth, Ihre Stadt Schwabach



Immer mehr Verbraucher schätzen den besonderen Geschmack von
Lammfleisch. Als multikultureller Festtagsschmaus werden in vielen
Ländern zu verschiedenen Feierlichkeiten wahre Gaumenfreuden
gezaubert. Lammfleisch ist nicht nur geschmacklich etwas Besonderes.
Es liefert sehr hochwertiges Eiweiß bei einem idealen Fett-/Eiweiß-
verhältnis. Außerdem punktet es mit seinem Gehalt an Mineralstoffen
und Vitaminen.

Ähnlich ist es mit Ziegenfleisch, das immer mehr Liebhaber gewinnt.
Es enthält wie Lammfleisch viel Eiweiß und wenig Fett und ist daher sehr
leicht verdaulich. Ziegenmilch ist vor allem für Kuhmilchallergiker eine
wertvolle Alternative. Die feinverteilten Fettkügelchen und Eiweißpartikel
machen sie sehr bekömmlich und gut verträglich.

Als wahrer Feinschmecker ist die Ziege bei der Auswahl des Futters sehr
wählerisch. Getreu dem Motto: „Nur das Beste ist gut genug.“ Neben
Gras und Heu gehören zum Lieblingsfutter vor allem Kräuter, zarte Blätter
und Blüten sowie die zarte Rinde von jungen Weiden. Bestes Fleisch lie-
fert das Kitzfleisch im Alter von 10–12 Wochen. Da der Geschmack von
Ziegenfleisch dem von Kalbfleisch ähnelt, lassen sich Kalbfleischrezepte
sehr gut auf Ziegenfleisch übertragen.

Rezepte

Slow food Zickleinkeule

Zutaten für 8 Personen

| | |
|---------|------------------------------------|
| 1 | Zickleinkeule |
| je 1 TL | Rosmarin, Thymian, Basilikum |
| 1 TL | Salz, Pfeffer etwas Kreuzkümmel |
| 2-3 El | Öl |

Für die Kräutersauce:

| | |
|----------|---|
| ½ Bund | Petersilie |
| 150 g | Joghurt |
| 1 Becher | Schmand |
| 2 EL | Walnussöl etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |
| ½ Bund | Schnittlauch |

Zubereitung:

Die Zickleinkeule 30 Min. vor der
Zubereitung aus dem Kühlschrank
nehmen.

Backofen mit Rost und Fettpfanne auf der
2. Schiene von unten auf 130 Grad vorheizen
(Heißluft nicht empfehlenswert).

Aus den Kräutern und Gewürzen eine
Würzmischung herstellen. Keule häuten,
mit der Würzmischung einreiben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das
Fleisch darin 10 Min. bei mittlerer Hitze
von beiden Seiten anbraten.

Fleisch auf den Rost legen, Temperatur auf
100 °C zurückschalten und 4,5–5 Stunden
langsam garen.

Mit einem Bratthermometer Temperatur
an der dicksten Stelle messen. Am Ende
der Garzeit sollte die Temperatur ca. 65
Grad betragen. Das Fleisch vom Knochen
lösen und in Scheiben schneiden,
anrichten, mit der Kräutersauce
servieren. Als Beilage passen verschiedene
Kartoffelgerichte.



Für die kalte Soße:

Petersilie mit Joghurt fein pürieren,
Schmand und Walnussöl mit Zitronensaft,
Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Zum Schluss fein geschnittenen
Schnittlauch unterrühren.