



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 27. November 2017

## Walisisches Lammfleisch (g.g.A.): Die Lammschulter - ein vielseitig verwendbares Teilstück

Beim Kochen mit Lammfleisch konzentrieren sich viele auf die Edelteile vom Rücken, also Filets, Lachse, Karrees und Koteletts oder auf die Keule. Zuschnitte mit wenig Fettanteil werden allgemein bevorzugt, was unter anderem am Kalorienbewusstsein der Konsumenten liegt. Ein weiterer Grund hierfür ist eine weitverbreitete Angst vor dem Eigengeschmack des Fettes, der beim Lamm als besonders stark gilt.

Doch Lamm ist nicht gleich Lamm: Bei qualitativ sehr hochwertigem Lammfleisch sind diese Bedenken unbegründet, denn Walisisches Lammfleisch (g.g.A.) hat einen besonderen, fein-milden Geschmack - was auch für das Lammfett gilt. Dieser herausragende Geschmack hat vielerlei Gründe: Die Freilandhaltung, die auf reiner Grasfütterung und viel Bewegung beruht, sowie die besonderen Kreuzungsmethoden

walisischer Farmer sind dafür maßgeblich verantwortlich. Die EU hat wegen des einzigartigen Geschmacks, der dahinterstehenden Traditionen und Herstellungsmethoden Walisischem Lamm die Auszeichnung der geographisch geschützten Angabe verliehen.

### Vom Braten bis zum Steak

Unter Kennern gilt gerade die Schulter als bestes Stück vom Lamm: Das liegt an den vielen geschmacksgebenden Knochen und dem höheren Fettanteil. Da beim Walisischen Lamm auch das Fett sehr schmackhaft ist, eignet sich die Schulter hervorragend als Bratenstück



Lammschulterteller mit Knochen



Rollbraten von der Schulter



Schultersteak





am Knochen oder gebunden und entbeint als klassischer Lammschulterbraten. Dank der besonders guten Grundqualität können saftige und sehr zarte Schultersteaks aus der Schulter geschnitten werden, die sich hervorragend zum Grillen oder auch zum Kurzbraten eignen.



Gulaschwüfel

Zerlegt man die gesamte Schulter, so kann man die einzelnen Muskeln auch als elegante „Mini-Braten“ zubereiten, diese zu Lammgulasch weiterverarbeiten oder das Nackenfilet für elegante Schmorgerichte nutzen. Aus allen anfallenden Abschnitten lässt sich mit einem Fleischwolf köstliches Lammhackfleisch herstellen - perfekt als Füllung von Ravioli oder zur Zubereitung von klassischen Hackfleischgerichten.



Nackenfilet

Grundsätzlich gilt zu beachten: Die Garzeiten von Lammfleisch und -fett liegen grundsätzlich weiter auseinanderliegen als bei anderen Fleischsorten. Daher sollten man beim Kochen überschüssige Fettpolster, die versteckt zwischen den Lammschultermuskeln liegen, mit einem Messer herausschneiden. So erhält man das richtige Verhältnis zwischen Fleisch und Fett, das zu perfekten Zubereitungsergebnissen führt.



Spieße



Hack





Die gängigsten Zuschnitte vom Walisischen Lamm (g.g.A.):

Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

1. Hals/Nacken
2. Rücken
3. Keule
4. Hinterhaxe
5. Schulter/Bug
6. Vorderhaxe
7. Brust
8. Bauch/Dünnung

Walisches Lammfleisch (g.g.A.)  
mit geschützter geographischer Angabe

www.walisischeslammundrind.eu



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Hier eine Auswahl an leckeren Rezepten mit Schulterstücken vom Walisischen Lamm (g.g.A.):

### Schulterbraten vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kräuterfüllung, Risotto von Perlgrauen und Tomaten

Personen: 4  
Zubereitungszeit: 120 Minuten  
Küche: deutsch  
Zuschnitt: Schulter



#### Zutaten für die Lammschulter mit Kräuterfüllung:

- 1,5 kg Schulter vom Walisischen Lamm
- Salz, Pfeffer
- je 2 -3 Zweige Rosmarin und Thymian
- Knoblauch
- 2 Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt
- 1 kleine Stange Lauch, geputzt und grob geschnitten
- 1 Karotte, geschält und grob gewürfelt
- ¼ Sellerieknolle, geschält und grob gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 0,3 l trockener Rotwein
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian sowie etwas Lorbeer
- Knoblauch, ungeschält und angedrückt
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 4 Wachholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Speisestärke
  
- Sie benötigen auch: Küchengarn

#### Zutaten für das Risotto:

- 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 100 g feine Perlgrauen
- 0,2 l Weißwein
- 200 ml Tomatensauce (aus dem Glas)
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer





### Zubereitung:

1. Ausgelöste Schulter vom Walisischen Lamm rundum mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kräutern füllen und mit Küchengarn eng binden. Allseitig in Bräter kräftig anbraten. Fleisch aus Bräter nehmen. Zwiebeln, Lauch und Wurzelgemüse darin anrösten. Tomatenmark zugeben. Mit Rotwein nach und nach ablöschen. Übrige Gewürze zugeben und Fleisch wieder in Bräter geben.
2. Bei geschlossenem Deckel im Ofen bei 180 °C ca. 60 Minuten garen. Fleisch herausnehmen und Bratensaft passieren. Abschmecken und mit kalt angerührter Speisestärke abbinden.
3. Für das Risotto Schalotten mit Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Graupen hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Tomatensauce zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis Graupen weich sind. Mit Parmesan abbinden. Salzen und pfeffern nach Geschmack.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





## Korma vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit grünem Chili

Zubereitungszeit: 90 Minuten  
Portionen: 4  
Küche: indisch  
Zuschnitt: Schulter

### Zutaten:

- 675 g magere Schulter vom Walisischen Lamm, in Würfel geschnitten
- 1 ml (1 EL) Pflanzenöl
- 1 Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 grüne Chili, entkernt und gehackt
- 30 g (2 EL) mildes Korma-Curry-Pulver
- 400 ml Kokosmilch
- 3 Frühlingszwiebeln, geputzt und fein gehackt
- 1 große Handvoll frischer junger Spinat
- 30 g (2 EL) Kokosraspel oder geröstete Mandeln



### Zubereitung:

1. In großer Pfanne Öl erhitzen und Würfel von der Walisischen Lammschulter darin anbräunen.
2. Zwiebel und Chili hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze garen. Dabei darauf achten, dass nichts anbrennt. Korma-Curry-Pulver zugeben und mit Zutaten vermengen, bis alle Zutaten von allen Seiten von Curry-Gewürz überzogen sind. Kokosmilch zugeben und alles zum Kochen bringen. Pfannendeckel schließen und Curry 1 Stunde lang köcheln lassen.
3. Deckel abnehmen und nicht zugedeckt weitere 30 Minuten garen, damit Flüssigkeit verdunstet und eine reichhaltige, cremige Sauce entsteht. Frühlingszwiebeln und Spinat zugeben und alles verrühren.
4. Mit Kokosraspeln bestreuen und mit gekochtem Basmatireis servieren.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Mehr Informationen zu Walisischem Lammfleisch (g.g.A.) und zur Verfügbarkeit finden Sie unter:  
<http://walisischeslamm.eu/>.

Informationen zur walisischen Lammfleischindustrie, Marktzahlen, Lieferanten und zum Vertrieb erhalten Sie bei der offiziellen Vertretung von Hybu Cig Cymru (HCC) - Meat Promotion Wales:

Patricia G. Czerniak, HCC - DACH, Tel.: +41 (0)27 323 90 90 oder +41 (0)79 323 91 91 sowie unter [welshlamb@alimentum.de](mailto:welshlamb@alimentum.de).

Pressekontakt:

Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: [kunze@move-communications.com](mailto:kunze@move-communications.com)  
move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

