



1. Hals + Nacken



sind mit viel Eigenaroma ausgestattet. Das Nackenfleisch kann gegrillt werden, ist aber auch gekocht und geschmort sehr zu empfehlen.

2. Rücken, auch Lammsattel genannt



ist eins der besten Teilstücke. Er besteht aus Kotelett und Lendenkotelett. Daraus gewinnt man die doppelten Koteletts und Stielkoteletts. Der Lammrücken eignet sich zum Braten, Kurzbraten, Grillen und Schmoren.

3. Keule



ist wegen der Fleischfülle am vielfältigsten zu verwenden. Als Braten empfiehlt es sich, sie mit dem Knochen zuzubereiten: So hält sie besser zusammen und lässt sich leichter aufschneiden. Zerlegt man die Keule zu Lammsteaks, so schmecken diese am besten kurz gebraten. Für Spieße und Fondue nimmt man das gewürfelte Fleisch.

4. Dünnung



ist eines der preiswertesten Teilstücke und eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren, Kochen und Grillen. Gefüllt mit feinen Zutaten ist sie ein besonderer Gaumenkitzel.

5. Schulter/ Bug



wird gern als Koch- oder Schmorfleisch verwendet. Das Fleisch gibt deftigen Gerichten wie Gulasch, Lammeintopf oder auch kräftigen Gemüsesuppen das gewisse Etwas.

6. Brust

ist ideal zum Kochen (z.B. Lammeintopf mit Weißkohl).

7. Vorder- / Hinterhaxe



schmeckt vorzüglich gegrillt, gebraten oder geschmort. Sie ist als Portion für eine Person genau richtig.