



Lamm ist lecker und einfach zuzubereiten

Zu teuer, zu zeitaufwändig, zu streng im Geschmack – mit dieser landläufigen Meinung zu Lammfleisch wollen die Wirtschaftsverbände AHDB aus Großbritannien, Bord Bia aus Irland und Interbev aus Frankreich aufräumen. In einer von der Europäischen Union unterstützten Aufklärungs- und Werbekampagne soll bei Verbrauchern im Alter von 25 bis 45 Jahren in Belgien, Großbritannien, Frankreich, Irland, Dänemark und Deutschland die Lust auf Lamm geweckt werden.

Pressekontakt:
HETTENBACH GMBH & CO KG
Frau Sabrina Schäfer
Bereich Public Relations
Telefon 07131 / 7930-103
E-Mail presse@lammleckerlos.de

Mager und vitaminreich

Lamm aus nachhaltiger europäischer Produktion ist den Machern der Kampagne zufolge mager, zart und mild im Geschmack. Es enthält hochwertige Eiweiße, Mineralstoffe und Vitamine. Ernährungsphysiologisch decken 100 Gramm Lammfleisch rund 16 Prozent des Eisenbedarfs, 29 Prozent des Zink- und rund 50 Prozent des Niacin-Bedarfs ab. Das reine Muskelfleisch sowie Rücken- und Hüftstücke vom Lamm gelten als sehr fett- und kalorienarm und eignen sich hervorragend für die schlanke Küche.

Lamm für jede Gelegenheit

Ob Vakuum gegart, gegrillt, geschmort, gebraten, gedünstet oder roh als Carpaccio oder Tartar – Lammfleisch eignet sich für jede Zubereitung. Hals und Nacken haben besonders viel Aroma. Die besonders saftigen Lammteile sind ideal zum Schmoren und Braten. Aus dem Rücken werden die beliebtesten Teilstücke gewonnen: Lammkoteletts, Filet, Lammkrone und Lammlachs. Kurz angebraten oder gegrillt verwandeln sie die Alltagsküche in einen Feinschmeckertempel. Lammb Brust kann mit und ohne Knochen zu deftigen Eintöpfen, Gulasch und herzhaften Ragouts verarbeitet werden oder Suppen Würze verleihen. Das Schulterfleisch eignet sich wie die Lammkeule gut als Braten. Es kann aber auch zu Hackfleisch verarbeitet werden. Gewürfelt kann die Lammkeule für Spieße, Fondues oder Gulasch verwendet werden. Auch die Innereien, wie Nieren, Leber oder Herz, sind schmackhaft und können gegrillt, geschmort oder gebraten werden.

Bodenständig oder exotisch – in jedem Fall schmackhaft

Bei der Zubereitung sind kaum Grenzen gesetzt. Lammfleisch lässt sich einfach und schnell garen. Am besten schmeckt es, wenn es innen noch rosa ist. Mit Öl eingepinselt und mit aromatischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Salbei, Basilikum, Estragon oder Minze, sowie Gewürzen eingerieben, entfaltet es seinen vollen Geschmack. Auch Knoblauch bringt das delikate Fleisch zur Geltung. Ideal zu Lamm passen auch süße Füllungen wie etwa aus Aprikosen und Backpflaumen oder Marinaden mit Ingwer, Zitrone oder Minze. Lammfleisch ist eine kulinarische Bereicherung für jeden Speiseplan und kann jeden Tag genossen werden. Durch kurze Garzeiten passt es in unsere schnelllebige Zeit und verspricht gleichzeitig hohen Genuss bei gesunder Ernährung.



Wer im Umgang mit Lammfleisch noch ungeübt ist, findet auf der Website lammleckerlos.de einfache, leicht nachzukochende Gerichte. Ergänzend dazu gibt es viele Informationen zu Herkunft, Qualität und nachhaltiger Schafzucht.

Freigegeben zur Veröffentlichung: ab 17.06.2015

Anzahl Zeichen mit Leerzeichen: 2.952

Entspricht ca. 74 Zeilen einer üblichen Textspalte mit 40 Anschlägen

Pressekontakt:
HETTENBACH GMBH & CO KG
Frau Sabrina Schäfer
Bereich Public Relations
Telefon 07131 / 7930-103
E-Mail presse@lammleckerlos.de

Kontakt

HETTENBACH GMBH & CO KG

Sabrina Schäfer

Bereich Public Relations

Werderstraße 134

74074 Heilbronn

+49 7131-7930-103

presse@lammleckerlos.de