

---

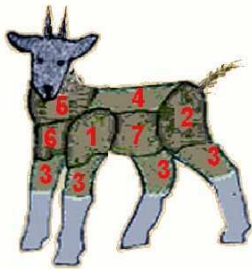
# Fleisch vom Weide-Zickel

---

Unsere Ziegenlämmer werden von Ihren Müttern mit deren eigener Milch großgezogen. Erst im Alter von 10 bis 12 Wochen werden sie abgesetzt. Neben Heu und Wiesengras erhalten sie in den ersten Monaten zusätzlich noch etwas Hafer als Krafftutter. Danach werden sie auf der Weide gehalten und mit einem Alter von 6 bis 8 Monaten geschlachtet.

Durch den bewussten Verzicht auf das Mästen der Tiere, erhält das Fleisch seinen milden, unaufdringlichen und arttypischen Eigengeschmack, der leicht zwischen den Ziegenrassen variiert. Das Fleisch der Zickel schmeckt (anders als bei Schaflämmern) überhaupt nicht talgig und lässt sich auf unterschiedlichste Art zubereiten.

Ein Beizen des Fleisches bei der Zubereitung mit Buttermilch oder Rotwein ist nicht notwendig.



## Ziegenlammfleisch wird in folgende Teilstücke eingeteilt:

- 1 Schulter
- 2 Keule
- 3 Vorder- und Hinterhaxe
- 4 Rücken
- 5 Hals/ Nacken
- 6 Brust / Rippen
- 7 Dünnung

### Schulter

Die Ziegenschulter kann mit und ohne Knochen zubereitet werden. Sie bietet erstklassiges Fleisch für Gulasch, Schmor- und Rollbraten oder auch für würzige Fleischspieße. Auch als Einlage in deftigen Eintopf-Gerichten und Gemüsesuppen ist das Fleisch bestens geeignet.

### Keule

Die Ziegenlammkeule eignet sich besonders als ganzes mit dem Knochen zum Braten. So hält sie besser zusammen und lässt sich leichter aufschneiden. Die Scheiben der Keule eignen sich auch zum Kurzbraten, als Ziegenlammsteak und Ziegenlammchnitzel.

### Vorder- und Hinterhaxe

Die Ziegenlammhaxe wird aus dem unteren Teil der Keule geschnitten. Vorzüglich schmeckt sie gebraten oder geschmort.

### Rücken

Der Ziegenlammrücken eignet sich zum Braten, Kurzbraten, Grillen und Schmoren. Er kann mit frischen Kräutern wie z.B. Estragon am Stück gebraten werden. Das Ziegenlammfilet ist das zarteste Stück und wird aus den ausgelösten Stücken unter dem Rücken zubereitet.

Der Rücken kann auch in Steaks oder Koteletts aufgeteilt werden.

### Hals / Nacken

Aus Nacken und Hals lassen sich Ragout, ebenso wie Gulasch oder auch deftige Eintöpfe zubereiten. Das Halsfleisch ist aber auch gekocht und geschmort sehr zu empfehlen.

### Brust

Die Ziegenlammbrust weist einen hohen Fettanteil auf und ist ideal zum Kochen. Sie findet z.B. Verwendung in Eintöpfen, Gulasch, Ragouts oder Suppen.

### Dünnung

Die Dünnung eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren, Kochen und Grillen. Gefüllt mit feinen Kräutern und anderen Zutaten ist sie ein besonderer Genuss. Ebenfalls eignet sie sich für Ragout oder Rollbraten.



[www.guelzer-geissen.de](http://www.guelzer-geissen.de)

Rudi Tussing & Uli Korte

Am Gülzer Wald 47 - 19273 Gülze

Email: [guelzer-geissen@arcor.de](mailto:guelzer-geissen@arcor.de)

Tel.: 038844 - 23491

Fax / Mailbox: 03222 - 1267191

Der Kleine Ziegenhof im mecklenburgischen Elbetal