



Burenziegen- und
Coburger Fuchsschafzucht

Sven Feistl
+ Susanne Wahl
Herbstein



**Fleischerzeugnisse
von Schaf und Ziege
aus dem Vogelsberg**

www.vogelsberger-ziegen.de

Produkte

Wir bieten aus unserer Ziegen- und Schafzucht:

Rohfleisch:

Ziegen- und Lammfleisch
(komplett oder auf Wunsch fachmännisch zerlegt)

Für den Grillgenuss:

Bratwurst,
Cevapici,
Koteletts,
Spareribs

Weitere Ziegen- und Schafspezialitäten:

Salami,
Cervelatwurst,
Kaminwürsten,
Räucherschinken
und vieles mehr...

Fell und Wolle

Gegerbte Schaf- und Ziegenfelle,
Ungespinnene Wolle vom Coburger Fuchsschaf,
auch goldenes Vlies genannt.



Ziegenfleisch ist gesund und schmeckt gut.

Es gilt nicht nur unter Feinschmeckern als Delikatesse, sondern es hat auch bei gesundheitsbewussten Genießern einen guten Ruf. Es ist eiweißreich, fett- und cholesterinarm und hat wenige Kalorien. Ziegenfleisch ist ein wertvoller Lieferant von wichtigen Aminosäuren, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Ein besonderer Vorteil von Ziegenfleisch ist die kurzfasrigkeit des Fleisches, die zu einer schnellen Garung beiträgt und nahezu verlustfrei zubereitet werden kann, da es beim Braten nicht schrumpft.

1 Halbes Lamm = ca. 10 kg Fleisch

1 Keule (Schlegel, Schlögel, Gigot, Leg)

Im Ganzen: zum Braten, Schmoren, Kochen

Ohne Knochen: für Braten mit oder ohne Füllung,

Steaks zum Grillen oder Braten, Gulasch, Grillspieße, Rouladen

1a/3a Haxe (Stelze)

Zum Schmoren

2 Rücken (loins)

Im Ganzen: zum Braten

Koteletts: als einfache oder doppelte Koteletts zum

Grillen oder Braten

Ohne Knochen. Für Rollbraten mit/ohne Füllung

2a Lachs (Rückenfilet, Karree, Filet of loins)

Ganz: zum Braten oder Grillen

In Scheiben: zum Braten oder Grillen, für Spieße, Terrinen und Rouladen

2b Filet (Lungenbraten, Tenderloin)

Im Ganzen: Für Kurzgebratenes, zum Grillen und für Terrinen

3 Schulter

Im Ganzen: zum Braten, Schmoren und Kochen

Ohne Knochen: Für Rollbraten mit/ohne Füllung,

Gulasch und Hackfleisch

4 Nacken (Kamm, Neck)

Im Ganzen: zum Braten, Schmoren und Kochen

In Scheiben: zum Grillen, Schmoren

Ohne Knochen: für Rollbraten mit/ohne Füllung, Gulasch und Hackfleisch

5 Lappen (Dünnung, Wammerl)

Zum Kochen, für Rollbraten, kross Gebratenes / Gegrilltes und Hackfleisch

6 Rippen(Brust)

Mit Knochen: zum Kochen, Grillen, als Kasseler Rippchen (gepökelt und geräuchert)

Ohne Knochen: für Rollbraten mit/ohne Füllung, und Hackfleisch

7 Hals

Zum Kochen, für Hackfleisch



Rezeptidee 1



Ziegenkeule mit Rosenkohl

Zutaten:

1,5 kg Ziegenfleisch (Keule), 1 TL Salz und Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 4 EL Sonnenblumenöl, 125 ml Rotwein, 8 Scheiben durchwachsener Speck, 1 kg Rosenkohl, ½ kg Champignons, 2 grosse Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 EL Reis-Mehl, 1 TL Majoran, 4 EL Sahne

Zubereitung:

Keule rundum mit den gemahlenen Gewürzen und Salz kräftig einreiben, in den durchwachsenen Speck einrollen und in den Bräter geben, Wein und etwas Wasser aufkochen und über die Keule gießen, den Bräter mit Alufolie bedecken und im Backofen bei 180 Grad, je nach Größe ungefähr 3 Std. braten bis es durch ist.

Eine Zwiebel in Würfel schneiden, mit einen EL Öl in einer Pfanne glasieren und mit den in Scheiben geschnittenen Champignons anbraten, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze 15 min vor Ende der Garzeit mit 250 ml Wasser zum Braten geben.

Rosenkohl kochen.

Fleisch warm stellen, den Speck abnehmen und in Streifen schneiden. Eine Zwiebel in halbe Ringe schneiden und goldbraun braten, Speckstreifen und Rosenkohl dazugeben und rühren.

Die Bratensoße mit etwas Sahne aufkochen, das Reismehl in einer Tasse mit etwas Wasser glattrühren und in die Soße rühren, aufkochen, bis sie bindet. Alles mit Reis anrichten.

Weitere Infos und Rezeptideen:

www.vogelsberger-ziegen.de

Rezeptidee 2



Gekränterte Lammlachse

Zutaten:

1 Lamm-Rücken mit Knochen, ca. 1 kg oder 2 Lamm-Rückenfilets (Lamm-lachsen) à 300 g, 1 handvoll Kräuter, grob gehackt: Rosmarin, etwas Lavendel, Zitronenthymian, Petersilie, Melisse ...

4 EL neutrales Pflanzenöl, Olivenöl, Butter, weißer Pfeffer, Salz (Fleur de Sel)

Vorbereitung:

Lammrücken auslösen, falls nötig, und parieren. Eine dünne (!) Fettschicht auf der Oberseite stehen lassen. Lammlachse in den Kräutern wenden, mit Öl beträufeln und fest in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens zwölf Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zubereitung:

Backofen auf 80 ° C vorheizen (möglichst keine Umluft).

Fleisch aus der Folie wickeln, Kräuter etwas abwischen.

In einer schweren, ofenfesten Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, die Fleischstücke 2-3 Minuten rundum anbraten, ein Stück Butter dazu geben und die Pfanne in den Ofen stellen. Nach 10 Minuten ist das Fleisch innen noch ziemlich rosa, nach 15 Minuten überall zartrosa, aber nicht mehr blutig.

Aus dem Ofen nehmen, mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden, mit etwas Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren.

Passt toll zu Spargel, in diesem Fall mit geschmolzener Butter, in der etwas Rosmarin oder Zitronenthymian geschwenkt wurde, oder mit Limettenbutter, oder, oder, oder...

Guten Appetit!



Burenziegen- und
Coburger Fuchsschafzucht

Sven Feistl
+ Susanne Wahl
Herbstein

Am Michelsbach 9
36358 Herbstein
Tel. (06643) 77 38
Mobil: (0173) 3 27 13 76
info@vogelsberger-ziegen.de

www.vogelsberger-ziegen.de