

Rezeptidee



Geschmorte Ziegenkeule mit Rosenkohl

Zutaten:

1 Ziegenkeule (ca. 1,5 kg), Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 4 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl, 125 ml Rotwein, 8 Scheiben durchwachsener Speck, 1 kg Rosenkohl, 500 g Champignons, 2 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Reismehl, 1 TL Majoran, 4 EL Sahne.

Zubereitung:

Keule rundum mit den Gewürzen kräftig einreiben, in den durchwachsenen Speck einrollen und in den Bräter geben. Wein und etwas Wasser angießen, den Bräter mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 180 Grad ca. 3 Std. schmoren lassen.

Eine Zwiebel würfeln, in der Pfanne mit Öl anschwitzen und mit dem fein gehackten Knoblauch und den in Scheiben geschnittenen Champignons anbraten, mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Min. vor Ende der Garzeit 250 ml Wasser zum Braten geben.

Rosenkohl kochen.

Fleisch warm stellen, den Speck abnehmen und in Streifen schneiden. Eine Zwiebel in Ringe schneiden und goldbraun braten, Speckstreifen und Rosenkohl hinzugeben und unterrühren.

Die Bratensoße mit etwas Sahne (od. Crème fraîche) aufkochen, das Reismehl in einer Tasse mit Wasser glattrühren und die Soße damit binden.

Dazu schmecken Reis oder Bandnudeln.

Guten Appetit!



Burenziegen- und
Coburger
Fuchsschafzucht

Sven Feistl
& Susanne Wahl
Herbstein

Burenziegen- und Coburger Fuchsschafzucht

Sven Feistl & Susanne Wahl

Am Michelsbach 9
36358 Herbstein

Telefon: (0 66 43) 77 38

Mobil: (01 73) 3 27 13 76

E-Mail: info@vogelsberger-ziegen.de

Unsere beiden Produkte
medizinisch gegerbte Schaf- und Ziegenfelle und **Vogelsberger Ziegenmilch-Seife** sind von der Jury unter die 100 besten Produkte gewählt worden und dürfen ab sofort das Siegel **“Vogelsberg Original”** tragen.



**Fleisch, Wurst, Schinken
und mehr
von Schaf und Ziege
aus dem Vogelsberg**

Ziegen- und Lammfleisch schmecken gut und sind sehr bekömmlich!

Es gilt nicht nur unter Feinschmeckern als Delikatesse, sondern hat auch bei gesundheitsbewussten Genießern einen guten Ruf.

Es ist eiweißreich, fett- und cholesterinarm und hat wenig Kalorien. Ziegenfleisch ist ein wertvoller Lieferant von wichtigen Aminosäuren, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Ein besonderer Vorteil von Ziegenfleisch ist seine Kurzfaserigkeit, die zu einer schnellen Garung und verlustfreien Zubereitung beiträgt, da es beim Braten/Schmoren/Kochen kaum schrumpft.

1 Halbes Lamm (Ziege oder Schaf) = 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 einfach oder doppelte Koteletts zum Braten oder Grillen
Ohne Knochen: für Rollbraten mit oder 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, Kochen
Ohne Knochen: für Rollbraten mit oder ohne Füllung, Gulasch und Hackfleisch

4 Nacken (Kamm, Neck)

Im Ganzen: zum Braten, Schmoren, Kochen
Ohne Knochen: zum Grillen, Schmoren
Ohne Knochen: für Rollbraten mit oder ohne Füllung, Gulasch und Hackfleisch

5 Lappen (Dünnung, Wammerl)

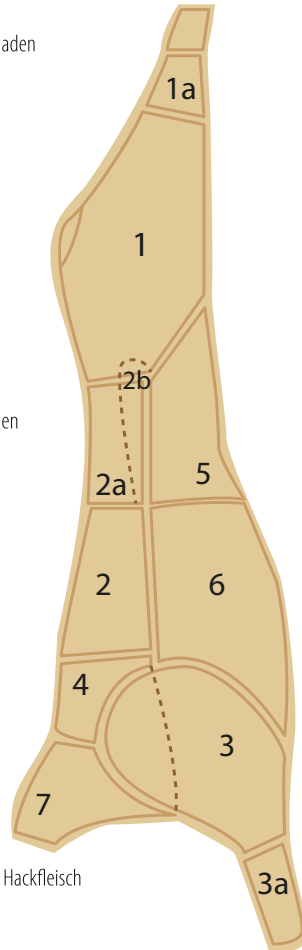
Zum Kochen, für Rollbraten, kross Gebratenes, Gegrilltes und Hackfleisch

6 Rippen (Brust)

Mit Knochen: zum Kochen, Grillen, als Kassler Rippchen (gepökelt und geräuchert)
Ohne Knochen: für Rollbraten mit oder ohne Füllung und Hackfleisch

7 Hals

Zum Kochen, für Hackfleisch



Wir bieten aus unserer Ziegen- und Schafzucht:

Rohfleisch:

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

Für den Grillgenuss:

Bratwurst,
Koteletts,
Spareribs,
Steaks (natur oder mariniert)

Weitere Ziegen- und Lammspezialitäten:

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

Fell und Wolle

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

*Sie haben einen
speziellen Wunsch?
Sprechen Sie uns an!*

Medizinisch gegerbte Schaf- und Ziegenfelle



Reine Natur!

Handgefertigte Naturseife aus Ziegenmilch



Ziegenmilch wirkt beruhigend auf die Haut und ihre Enzyme regen die Neubildung von Hautzellen an.

Sie ist ebenfalls ein effizienter Feuchtigkeitsspender.



Handgefertigte Naturseife aus Ziegenmilch und ätherischem Lemongrasöl

Schenken Sie Genuss und Freude

Präsentkörbe

mit lokalen ökologischen Erzeugnissen.

Fragen Sie uns – wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen und wir beraten Sie zu den Produkten und liefern



*„Ihren ganz
persönlichen
Präsentkorb“*