

Fuchsschafzucht Degen

Margot und Gerhard Degen

Hauptstr. 52

56729 Kirchwald

Tel.: +49 / 26 51/7 34 80

Mobil: +49 / 171/95 92 10 2

E-Mail: fuchsschafzucht-degen@gmx.de

Fuchsschafe haben durch die Rasse und die Haltung eine außergewöhnliche hohe Fleischqualität. Durch Würze, Zartheit, Saftigkeit sowie durch den geringen Fettanteil ist dies bemerkbar. Besuchen Sie uns doch mal!

Wenn Sie möchten, besuchen Sie uns doch und schauen bei einer Betriebsbesichtigung über die Schulter. Egal ob Sie mit Ihrer Familie dem Kindergarten oder einer Schulklasse kommen möchten. Es gibt immer Informationen welche für jede Altersklasse von Interesse ist.

Wir freuen uns auf Sie!

Wenn Sie möchten können wir Sie auch über folgende Produkte informieren:

- Ì Lammfleisch
- Ì Wurstwaren
- Ì sowie Fell- und Wollprodukte
- Ì Unser Betrieb ist im Verband „Das Goldene Vlies“

Hier haben wir noch zwei Rezepte für Sie hinterlegt:

Rezept 1

Gebeizte Lammschulter

Zutaten:

1000g Lammschulter,

75g Butter,

je 2 Zwiebeln, Tomaten,

½ Becher Sahne

Zutaten für die Beize:

je 2 Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, 5 Nelken, 10 Pfefferkörner,

1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt, je ½ Liter Weißwein, Wasser, Weinessig

und ½ Tasse Öl.

Zubereitung:

Zunächst kocht man etwa 3 Minuten die klein geschnittenen Zutaten für die Beize und lässt sie abkühlen.

Die Lammschulter sollte 1 bis 2 Tage in der Beize durchziehen. Danach wird die abgetrocknete Schulter in heißer Butter angebraten. Gevierteilte Zwiebel, Tomaten, Pfeffer, Salz hinzufügen, mit etwas Wasser auffüllen und im geschlossenen Topf ca. 1 Stunde garen.

Zum Schluss die Sauce mit Sahne verfeinern und nach Belieben binden.

Man kann sehr gut Reis dazu servieren.

Rezept 2

Irish Stew

Zutaten:

½ Liter Brühe, 500 g Lammfleisch

(Schulter, Nacken oder Bauch)

gewürfelt, 1 Zwiebel, 350 g Kartoffeln, 700 g Weißkohl, Salz, Pfeffer und Kümmel.

Zubereitung:

Lammfleischwürfel mit Brühe, Pfeffer, Salz und Kümmel Ca. 60 Minuten kochen. Zerkleinerte Zwiebel, Kartoffelwürfel und Weißkohl dazu geben und alles nochmals 20 Minuten kochen.