



Lamm-Rezepte
von G. Baumann empfohlen

*Dem Geschmack
zuliebe*

Lammfleisch aus artgerechter Herdenhaltung

G. Baumann
www.gefluegel-baumann.de

Genuss ist Leidenschaft, die schmeckt

Als Anbieter hochwertiger Fleischprodukte sind wir uns der Verantwortung gegenüber Mensch und Tier bewusst. Die Qualität unserer Ware steht daher für uns an erster Stelle.

Die Tiere für unser Lammfleisch wachsen auf saftigen, grünen Weiden auf. Durch artgerechte Herdenhaltung und viel Bewegung entsteht so ein fein gemasertes, mageres, fein aromatisches Fleisch. Lamm enthält viele wichtige Mineralstoffe, aber wenig Fett und Cholesterin und sollte daher in jeder guten Küche auf dem Speiseplan stehen.

Denn Sie wissen ja: Geben Sie jedem Tag die Chance, der leckerste zu werden ...



PREMIUM QUALITÄT



Familie Baumann und Team wünschen guten Appetit

Lammlachse

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von jeder Seite drei Minuten braten. Die Oberfläche sollte kross sein.

Die Lammlachse aus der Pfanne nehmen und wenige Minuten ruhen lassen. Die Gemüsebrühe in warmem Wasser auflösen und damit den Bratensatz ablöschen. Anschließend Kräuter-Crème-fraîche und Tomatenmark unterrühren, das Ganze kurz aufkochen und nach Bedarf würzen.

Dazu empfehlen wir **Baumann's Knoblauchnudeln** und grüne Bohnen.

Guten Appetit.



Zutaten für 4 Personen

4	Lammlachse
4	EL Öl
2	TL Gemüsebrühe (Pulver)
200	ml Wasser
2	TL Tomatenmark
200	g Kräuter-Crème-fraîche
2	TL Pfeffer

Lammkeule

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Rosmarin vom Zweig abstreifen, die Lammkeule rundherum großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bräter legen. Drei Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und mit dem Rosmarin auf die Keule legen. 1 Glas **Baumann's Lammfond** und etwas Rotwein zugießen.

Den Bräter für ca. 2 Stunden in den Backofen schieben. Danach die Keule herausnehmen (warm stellen) und die Soße je nach Belieben mit Lammfond angießen und abschmecken.

Dazu empfehlen wir Knödel und Speckböhnchen.

Guten Appetit.



Zutaten für 4 Personen

- 1 Lammkeule (1,5 – 1,8 kg)
- 3 Knoblauchzehen
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- 1-2 Gläser Baumann's Lammfond (250 ml)
- etwas Rotwein

Lammkarree

Die Lammkarrees mit einer Öl-Knoblauch-Marinade einreiben und einige Zeit ziehen lassen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Lammkarrees auf dem Rost in den Ofen schieben und 20 bis 25 Minuten braten (nur ca. 18 Minuten, wenn Sie es lieber sehr rosa mögen). Dann herausnehmen und in Alufolie gewickelt noch 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Karrees in einzelne Koteletts schneiden – wir lassen meist 2 Knochen pro Kotelett.

Servieren Sie dazu z. B. Rosmarinkartoffeln und Speckböhnen.

Guten Appetit.



Zutaten für 4 Personen

- 2 Lammkarrees (je ca. 350–400 g)
- Öl
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer

*Gib jedem Tag die Chance,
der leckerste zu werden ...*

G.Baumann

Geflügel Baumann GmbH, Ursulastraße 8, 50129 Bergheim
Telefon: +49 (0) 2238 43691, Mobil: +49 (0) 177 3524095
info@gefluegel-baumann.de, www.gefluegel-baumann.de