



- IN AKTION -

Lammfleisch bei Hanke

Vorgestellt von Oliver Brings, Van der Falk, Hildesheim!

Schafe liefern nicht nur Wolle, sondern auch Milch und schmackhaftes Fleisch. Lammfleisch ist vor allem in der Mittelmeerküche, in islamischen Ländern sowie in Afrika und Indien sehr beliebt. Aber auch bei uns wissen immer mehr Leute das zartwürzige Fleisch zu schätzen.

Als Lammfleisch wird das Fleisch von jungen Schafen bezeichnet, das von einem Tier mit einem Alter von maximal zwölf Monaten stammt. Das zarteste Fleisch stammt von Milchlämmern. Diese ernähren sich hauptsächlich von Milch und sind nicht älter als sechs Monate. Lammfleisch ist rosa bis hellrot.

Gegen Vorbestellung erhalten Sie in unseren Filialen Lamm-Lachse, -Koteletts, -Filets und Lammkeulen-Scheiben zum Kurzbraten. Lamm-Hüfte eignet sich hervorragend zum Kurzbraten und Schmoren. Unsere Lamm-Keulen sind – richtig geschmort – ein echter Geheimtipp. Die abgebildeten Lamm-Kringel sind aus feinstem Filet, delikat gewürzt und hier mit Tomate am Spieß eine traumhafte Kombination für Grill und Pfanne.

Im Monat März werden wir Ihnen verschiedene Sorten und Zubereitungen zeigen, alle vorgestellt von Oliver Brings, dem Chefkoch von Hotel Van der Falk in Hildesheim.



Wir bedanken uns für die wertvollen Tipps und die gute Zusammenarbeit.

Bewusst mit Lust genießen –

*Viele Grüße
Ihre Familie Hanke*