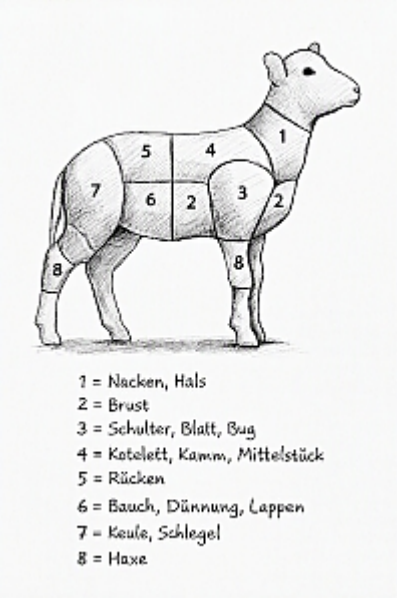
Teilstücke vom Lamm

Beschreibung

Die unterschiedlichen Teilstücke des Lamms bieten durch ihre variierende Fettmarmorierung und Muskelstruktur eine beeindruckende Vielfalt an kulinarischen Möglichkeiten.
Zerlegekarte für Lamm / Schaf - Deutsche Bezeichnungen1.
Hals (Nacken)2.
Brust (Bauch / Vorderbauch)3.
Schulter, Blatt, Bug4.
Kotelett, Kamm, Mittelstück5.
Rücken, Karree6.
Bauch, Dünnung, Lappen7.
Keule (Schinken), Schlegel8.
Lammhaxe (Vorder- und Hinterhaxe)



Teilstücke vom Lamm (AI)

Verwendung

Hals

Der kräftige und leicht durchwachsene Hals, auch Nacken genannt, besitzt einen relativ hohen Fettanteil, der das Fleisch beim langen Garen wunderbar saftig hält. Aus diesem Grund eignet er sich hervorragend für deftige Eintöpfe, traditionelle Ragouts oder klassische Schmorgerichte, bei denen das Bindegewebe langsam weich gekocht wird.

Schulter

Ähnlich vielseitig präsentiert sich die Lammschulter, die auch als Bug bezeichnet wird und sich durch ein ausgewogenes Verhältnis von magerem Fleisch und Fett auszeichnet. Sie kann entweder im Ganzen zu einem saftigen Sonntagsbraten im Ofen zubereitet, zu einem Rollbraten gebunden oder in gleichmäßige Würfel für ein aromatisches Lammgulasch geschnitten werden.

Brust

Die Lammbrust, die den fett- und bindegewebsreichen Vorderbauch des Tieres umfasst, verlangt ebenfalls nach einer langsamen Garmethode, um ihr volles Geschmackspotenzial zu entfalten. Man kann sie wunderbar mit einer würzigen Kräuter- oder Semmelfüllung versehen und im Ofen schmoren, sie für kräftige Eintöpfe verwenden oder das Fleisch zu saftigem Lammhackfleisch für Burger und orientalische Köstlichkeiten verarbeiten.

Rücken

Im starken Kontrast dazu steht der Lammrücken, der neben der Keule als das edelste Teilstück gilt. Aus diesem Bereich gewinnt man das begehrte Lammkarree sowie die klassischen Lammkoteletts, die sich ideal zum schnellen Kurzbraten in der Pfanne oder zum scharfen Angrillen eignen, um den zarten Kern rosa zu halten.

Filet

Direkt unter dem Rücken liegt das Lammfilet, welches das mit Abstand zarteste, aber auch kleinste Muskelstück des Lamms darstellt und am besten nur ganz kurz als Medaillons in heißer Butter von beiden Seiten angebraten wird.

Haxen

An den Läufen des Tieres befinden sich die kollagenreichen Lammhaxen, wobei die Hinterhaxe deutlich fleischiger und größer ausfällt als die zierlichere Vorderhaxe. Beide Varianten eignen sich

© 2026 coquina.de

durch ihren hohen Sehnenanteil perfekt für die gehobene Schmorhaube, da das Kollagen während des stundenlangen Einkochens in Rotwein oder Fond schmilzt und eine wunderbar sämige Sauce sowie butterweiches Fleisch liefert.

Keule

Die Lammkeule bildet den größten und zugleich wandlungsfähigsten Teil des gesamten Lamms. Da sie sich präzise in Teilstücke wie Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte zerlegen lässt, bietet sie Fleisch für fast jede Gelegenheit, vom großen Festtagsbraten im Ganzen über magere Steaks für den Grill bis hin zu feinem Geschnetzeltem.

Dünnung

Die eher dünne und faserige Flanke, auch Dünnung genannt, schließt den Bauchraum ab und liefert schmackhaftes Fleisch, das vor allem in Rollbraten eingewickelt, zu Hackfleisch gewolft oder als kräftige Einlage in einem geschmorten Ragout verwendet wird.

© 2026 coquina.de