

Junglamm

HERBSTKÜCHE

Wenn die Tage kürzer werden und sich die Natur in ihrem schönsten Farbenkleid zeigt, ist der Herbst ins Land gezogen. Es ist auch die Zeit, wo die Lämmer von den Almen und Weiden zum Hof zurückkommen – gut genährt von saftigen Gräsern und Kräutern.

Ihr Fleisch ist wohl eine der bekömmlichsten und delikatesten Fleischsorten und bereichert unser Speisenangebot ungemein. Hierzulande stammt das Fleisch von besonders jungen Lämmern, deshalb auch die Bezeichnung Junglamm.

Das Fleisch überzeugt durch ein einzigartig zartwürziges feines Aroma. Und außerdem liefert es aufgrund seines hohen Nährwertes einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden Ernährung.

Welche köstlichen Gerichte man mit Lammfleisch zubereiten kann, erfahren Sie in diesem Heft. Meisterkoch Willi Haider zeigt uns Schritt für Schritt seine besten Gerichte. Einfach zum Nachkochen und einfach köstlich. Probieren Sie es aus!

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!

Ihr AMA-Team