Diese Teile finden Sie in Ihrem Schafaktien-Paket. Dafür wird das ganze Lamm aufgeschnitten, um jedem Aktionär möglichst die gleiche Auswahl bieten zu können.

Vorderer Rücken (Anbraten, mit etwas Flüssigkeit weiterschmoren bis Sehnen zart)

Hinterer Rücken (Koteletts) (Kurzbraten, Grillen)

Hals/ Schopf (Anbraten, mit etwas Flüssigkeit weiterschmoren bis Sehnen zart)

Ripperl/ Brust (Grillen – gerne zuvor als Suppe weich kochen, dann scharf anbraten; Schmoren)

Schlögl/ Keule (Grillen; Anbraten, mit etwas Flüssigkeit weiterschmoren bis Sehnen zart)

Schulter (Anbraten, mit etwas Flüssigkeit weiterschmoren bis Sehnen zart; Schmoren)

Stelzen (*nicht in jedem Paket*): im Backrohr langsam braten; Schmoren