

**Produktspezifikation**



**Produkt:** Lammfleisch  
Haxe

**Verkehrsbezeichnung:** Lamm-Haxe

**Leitsatznummer:** siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff

**Zutaten:** Lammfleisch  
(in absteigender Reihenfolge)

**Herkunft:** Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!  
**Weitere Infos finden Sie auch auf in unserem Ladengeschäft, unserer Internetseite oder lassen Sie sich von Ihrem Fleischermeister vor Ort beraten!**  
**Geben Sie uns etwas Zeit, Ihre Anfrage nach der Herkunft zu bearbeiten!**

**Zusatzstoffe** keine

	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
<b>Allergene:</b> Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)		X
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		X
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Citronensäure/ Citrate (E330-333)		X
Glutaminsäuren/ Glutamate (E620-625)		X
Enthält eine Phenylalaninquelle		X

<b>Nährwerte und Vitamine</b>	<b>pro 100g</b>	<b>pro Portion (60g)</b>	<b>Anteil am Tagesbedarf (%)*</b>
Brennwert: [Kcal]	175		
Eiweiß: [g]	20,8		
Kohlenhydrate: [g]	0		
Fett: [g]	3,7		
Vitamin A [ng]	-		
Vitamin B1: [mg]	150		
Vitamin B2: [mg]	370		
Vitamin B12: [ng]	2,7		
Eisen [mg]	2,9		

Die Werte sind grundsätzlich für Lammfleisch gemittelt und können je nach Teilstück und Beschaffenheit abweichen.  
 \*prozentualer Anteil am empfohlen Tagesbedarf. Der Bedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.  
 Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwert-Tabellen" MedPharm / Deutscher Fleischerverband : "Allergene Stoffe, Zusammensetzung, Herstellung"

<b>Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:</b>	Lagerung bei <5°C kühl und trocken
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	Lagerung bei <5°C kühl und trocken ca. 2-3 Tage Hackfleisch und Produkte mit grosser Oberfläche sind am gleichen Tag zu verzehren!

**Beim Transport unbedingt auf die Einhaltung der Kühlkette achten!  
Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuß)**

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

### **Lammhaxe in Kräuter-Knoblauch-Sauce** **Für 4 Personen**

#### **Zutaten:**

4 Lammhaxen à 400 g, Salz, Pfeffer aus der Mühle,  
8 Scheiben durchwachsenen Speck, Butterschmalz zum Braten  
1 Gemüsezwiebel, 2 Karotten, 2 EL Tomatenmark, ¼ l trockenen Rotwein,  
1 Stange Lauch, 1 Zweig Rosmarin, 8 Salbeiblätter, 2 ,Knoblauchzehen  
1 l Bratenfond, Speisestärke zum Binden

#### **Zubereitung:**

Die Lammhaxen mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 2 Speckscheiben einwickeln. Etwas Fett erhitzen und die Haxen darin von allen Seiten goldgelb braten.

Die Haxen aus dem Topf nehmen. Die geschälte und feingehackte Zwiebel sowie die geschälten und gewürfelten Karotten ins verbliebene Bratfett geben und anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und rösten. Mehrmals mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Den geputzten und gewaschenen Lauch in Stücke schneiden und dazugeben. Den verlesenen und gewaschenen Rosmarin, den Salbei und den feingehackten Knoblauch dazugeben, mit dem restlichen Rotwein ablöschen und mit dem Bratenfond auffüllen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, einmal aufkochen lassen und die Haxen in die Sauce geben. Alles im auf 180° vorgeheizten Backofen zugedeckt 90 min. schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit die Haxen aus dem Topf nehmen, die Sauce mit etwas Speisestärke leicht binden und alles zusammen mit Blattspinat oder grünen Bohnen und Bratkartoffeln servieren.



## Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



### **Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss**

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette einzuhalten! (Kühltüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C  
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!
- § 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)
- § 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!
- § 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungsbrett benutzen!  
(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett schneiden)
- § 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:  
- Augen: Optik  
- Nase: Riechen  
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!
- § 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!
- § 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren! (>80°C im Kern)
- § 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
- § 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verbrauchsdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren!
- § 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!
- § 11 Zu den hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse auf Wunsch die Produktpässe einsehen!
- § 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...



**VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!**

Stand März 2013