

Die Wetterau -
von Natur aus lecker!

www.wetterauer-hutungen.de
www.wetterauer-landgenuss.de



Wetterauer

Lamm- & Landgenuss

Rezepte



WetterauerHutungen

Life+ Projekt



Natürlich Lust auf Lamm! Wetterauer Lamm-Rezepte:

Für Sie arbeiten Gastronomen, Metzger und Schäfer Hand in Hand, um Ihnen frisches, Lammfleisch von hoher Qualität und ausgezeichnetem Geschmack anbieten zu können. Immer im September können Sie, während des Wetterauer Lamm- & Landgenusses bei unseren Gastronomen Köstlichkeiten vom regionalen Lamm genießen.

Aber was können Sie zu Hause aus Lammfleisch zubereiten?

Unser Rezeptflyer ist voll von leckeren Ideen, die direkt von den Gastronomen des Wetterauer Lamm-

& Landgenusses für Sie zusammengestellt wurden. Viel Spaß beim kochen und Freude beim genießen wünschen wir Ihnen. Und wenn es nicht klappt, hat Herr May vom Schloss Ysenburg in Staaden unter 06035-96760 bestimmt einen guten Rat für Sie.



Die Magerrasen der Wetterau und ihrer Umgebung sind Reichtümer an Naturschönheit und Artenvielfalt in unserer Landschaft. Daher sind sie als Fauna-Flora-Habitat-Gebiete bei der Europäischen Union anerkannt und Teil des europäischen Naturschutzgebietsnetzes Natura 2000.

Das LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“ soll diese Flächen, in seiner Laufzeit bis Ende 2014, sichern und entwickeln. Ohne Schafbeweidung auf den Hutungen würden seltene Arten wie die Herbst-Wendelähre unter Gebüsch verschwinden. Daher hat die Unterstützung der Schäfer und ihrer wertvollen Arbeit für uns eine besondere Bedeutung.

Das LIFE-Projekt und der Wetterauer Lamm- und Landgenuss wird aus Mitteln des Förderprogrammes LIFE+ von der EU zu 50% kofinanziert. 46% trägt das Land Hessen als Träger des LIFE-Projektes, die restlichen 4% Partner und Sponsoren. Möchten Sie mehr wissen?

Sprechen Sie uns an oder besuchen Sie uns unter www.wetterauer-hutungen.de.

LIFE-Projektträger:



Hessisches Ministerium für
Umwelt, Energie, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



LIFE-Projektpartner:



LIFE-Sponsoren und Unterstützer:



Wir powern Oberhessen.



LIFE-Kofinanzierung:



Kontaktadressen:

Jutta Katz · Projektmanagement
jutta.katz@hmuenv.hessen.de
Telefon: 0641-4991-253

Christian Sperling · Regionalmanagement
christian.sperling@wetteraukreis.de
Telefon: 06031-83-4225


Kerstin Bär · Bildungsarbeit/ Ehrenamt
k.baer@nidda.de
Telefon: 06043-8006-259

Lammkoteletts mediterran mit Schafskäse gefüllt

Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 4 Lammkoteletts
nicht so dünn geschnitten über Nacht in:
- 2 TL gehacktem Rosmarin
- 1 gehackte Chilischote
- 2 zerdrückten Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle marinieren.

 Landhaus Fürstengarten,
Nidda-Stornfels

Zubereitung

In die Koteletts eine Tasche schneiden und mit Schafskäse füllen. Die Lammkotelett von beiden Seiten in einer heißen Pfanne anbraten.

Danach ca. 10 min bei 130° C im Backofen fertig garen.

Dazu können gebratenes Zuccinigemüse und eine Folienkartoffel serviert werden.



Lammkarree in Schalottensoße dazu Karotten-Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Rezept für 2 Personen




Zutaten

- 800-1000 g Lammkarree
- 1 Stange Schalotten
- 3 rote Zwiebeln
- 2 gelbe Karotten
- 1 Zucchini
- kleine Kartoffeln – Drillinge
- Bratenjus
- Lamm Fond
- Butter & Zucker

Marinade

30 g Knoblauchpüree, Olivenöl, Rosmarin, Salz, Pfeffer

 Wohlfühlrestaurant Gud'Stubb, Münzenberg

Zubereitung

Die Zutaten der Marinade verrühren, abschmecken und das Fleisch über Nacht einlegen.

Am nächsten Tag das Fleisch scharf anbraten. Dann für die Soße Zwiebeln und Schalotten kurz anbraten, Lammfond und Bratenjus dazugeben. Das Fleisch zieht dann in der Soße und wird bei mittlerer Hitze 15 Minuten im Ofen gegart.

Die in gleichmäßig große Stücke geschnittenen Karotten und Zucchini getrennt in Zuckerbutter kurz anbraten. Die Drillinge im Ofen garen und mit Rosmarin bestreuen.

Lammrücken unter der Tomaten-Ziegenfrischkäsekruste

Karamellierte-Limonen-Sesamjus mit Korianderkraut Schnippelbohngemüse, Seementaler Kartoffeln

Rezept für 4 Personen



Zutaten

- 4 Lammrückenfilets ca. 160 g
- 80 g Ziegenfrischkäse
- 40 g geriebenen Bergbauernkäse von der Käserei in Altenschlirf
- 30 g getrocknete Tomaten
- 1 EL Panierbrot vom Bäcker
- 300 ml Lamm Grundsauce (Jus)
- 4 EL Limonensaft
- 4 EL Zucker
- 2 EL Sesam
- 1 EL Korianderkraut, fein gehackt (Stängel können mit verwendet werden)
- ca. 400 g Schnippelbohnen, in feine Streifen geschnitten
- 4 große gekochte Kartoffeln

- 120 g Schmand, 50 g Zwiebeln in feine Würfelchen, 50 g Dörrfleisch in feine Würfelchen, 50 g Bergkäse gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat, Bohnenkraut, Knoblauch, Thymian, Butter, Rapsöl

Und so wird's gemacht

Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse, Panierbrot, etwas Thymian, Knoblauch und die fein geschnittenen Tomaten zu einer Masse verarbeiten. Die abgeschmeckte Masse auf den Rücken verteilen und auf ein geöltes Backblech legen. Den Rücken anschließen in den Backofen bei 80°C für 45 Minuten garen (falls es 10 – 15 Minuten länger dauert, kein Problem!) Den Rücken vor dem Servieren kurz bei einer Grillfunktion überkrusten lassen.

Die rohen Schnippelbohnen in Rapsöl und Butter garen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Bohnenkraut würzen. Kartoffeln halbieren. Schmand, Zwiebeln, Dörrfleisch zu einer Masse rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 cm auf die Kartoffelhälften geben. Mit Käse bestreuen und ebenfalls im Ofen überkrusten lassen. Für die Sauce den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, Sesam hinzufügen und für ca. 1-2 Minuten im Zucker rösten lassen. Anschließend mit Limonensaft und Jus ablöschen. Die Sauce Sirup artig einkochen lassen und zum Schluss das Korianderkraut hinzufügen.

Restaurant Kochschule Cafe
Schlosshotel Gedern, Gedern

Carpaccio vom Wetterauer Lammrücken

Rezept für 1 Person

- Lammrücken mit etwas gemahlenem Pfeffer, Kreuzkümmel und frischem Knoblauchsatz würzen
- mit Olivenöl bestreichen
- in Folie einpacken und im Tiefkühler frosten

Ca. 50 g in dünne Scheiben schneiden auf sommerlichen Blütensalat anrichten mit Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und altem Balsamico würzen.

Hotel Restaurant Alte Klostermühle,
Lich-Arnsburg



Rosa gebratener Lammrücken unter schwarzer Oliven-Kräutertapenade auf Süßkartoffelpüree

Rezept für 1 Person




Zutaten

- 160 g Lammrücken pariert
- 60 g schwarze Oliven
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zehe Knoblauch
- 180 g Süßkartoffeln roh geschält, in Würfel geschnitten
- 200 ml Gemüse- oder Kalbsbrühe
- 1 TL Butter
- 1 Schuss Sahne
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Garen Sie die Süßkartoffelwürfel in Gemüse- oder Kalbsbrühe. Nun pürieren Sie die Oliven mit den

Kräutern und dem Knoblauch und fügen dem Ganzen etwas Salz & Pfeffer zu. Zeitgleich würzen Sie den Lammrücken mit etwas Salz und braten diesen in Olivenöl von beiden Seiten scharf an. Geben Sie nun die Olivenpaste auf den Lammrücken und schieben diesen bei ca. 175 °C 7-9 Minuten in den Ofen. Sobald die Süßkartoffeln gar sind, pürieren Sie diese ohne Brühe in einem hohen Gefäß. Nach Bedarf geben Sie Brühe hinzu. Verfeinern Sie die Süßkartoffelmasse mit Sahne, Butter, Salz, weißem Pfeffer und Muskat. Zum Schluss richten Sie das fertige Püree auf dem Teller an und drapieren auf ihm den frisch aus dem Ofen geholten Lammrücken.

 Kurhaushotel Bad Salzhausen, Nidda-Bad Salzhausen

Guinness-Lammbraten mit Apfel-Majoran-Röst-Kartoffeln

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten

- 1,5 kg Lammkeule ohne Knochen; gebunden
- 100 ml Olivenöl
- 2 Zwiebeln (grob geschnitten)
- 2 Karotten (grob geschnitten)
- ¼ Sellerie (grob geschnitten)
- ½ Stange Lauch (grob geschnitten)
- 250 ml kräftigen Rotwein
- 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner,
- 4 Wachholderbeeren
- 2 Rosmarinzwige, 2 Thymianzwige
- 1 Flasche Guinness
- 6 Kartoffeln; vorgekocht und abgekühlt
- 2 Äpfel

 Hotel Restaurant Cafe König, Bad Nauheim

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 170° C
- Lammkeule mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und im Bräter in Olivenöl von allen Seiten anbraten
- heraus nehmen und beiseite stellen
- Zwiebeln, Karotten, Sellerie sowie Lauch anbraten und mit Rotwein ablöschen
- Gewürze und Lamm dazu geben; zusammen in den Ofen stellen
- alle 15 Minuten heraus nehmen und mit Guinness begießen
- nach 1 Stunde raus nehmen und warmstellen
- Sauce passieren, abbinden und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Kartoffeln in Spalten schneiden und in Olivenöl anbraten
- kurz bevor diese fertig sind, Apfelspalten dazu geben, anbraten bis diese goldbraun sind
- mit Meersalz und Majoran würzen



Kohlroulade vom Wetterauer Lamm mit Kartoffelpüree

Rezept für 4-6 Personen

Ofen bei Heißluft 180° vorwärmen

Zutaten Roulade

- 1 Spitzkohl
- 300 ml Lammjus
- ca. 900 g Lammhack
- 2 Zwiebeln
- etwas Knoblauch
- 2 Brötchen
- 3 Eier
- 800 g Kartoffeln
- Milch, Sahne, Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Lammstelze mit Paprika Peperonata und grünem Perlgraupenrisotto

Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 4 Lammstelzen
- Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln)
- Rotwein
- Tomatenmark
- Paprika rot/gelb
- Zwiebeln
- Perlgraupen
- Brühe
- 7 Frankfurter grüne Kräuter
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer, Öl
- Lorbeerblatt, Wachholderbeeren
- Parmesan

Zutaten Kartoffelpüree

- 500 g Kartoffeln
- ca. 150 ml geschlagene Sahne
- etwas Butter
- Salz, Muskatnuss

Zubereitung Roulade

Den Spitzkohl im kochenden Salzwasser blanchieren, die gelösten Blätter im Eiswasser abschrecken, abtropfen & den Strunk ausschneiden. Die Brötchen im Wasser kurz einweichen, ausdrücken mit Salz, Pfeffer & Eier in einer Schüssel vermischen. Das Hack untermischen, Knoblauch, feingehackte Zwiebeln dazugeben.

Die Masse in den Kohlblättern zur Roulade einwickeln und in eine feuerfeste Form setzen. Mit Lammjus angießen und im Ofen bei 180° C ca. 35 Minuten garen.

Zubereitung

Lammstelzen im Bräter anbraten und wieder herausnehmen. Dann das Röstgemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebel) darin rösten, das Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein ablöschen. Die Lammstelzen wieder dazu geben und mit Brühe oder Wasser aufgießen. 2 Lorbeerblätter und ein paar Wachholderbeeren dazugeben und bei niedriger Hitze schmoren. Wenn die Haxen gar sind, herausnehmen und die Soße abpassieren. Bei Bedarf einreduzieren oder andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprika vierteln und auf einem Blech bei Oberhitze im Ofen schwärzen. Die Haut mit einem Messer abziehen und in kleine Dreiecke schneiden. Eine Paprika in kleine Stücke schneiden und mit ein paar Zwiebelwürfeln in etwas Butter anschwitzen. Mit Brühe aufgießen und weich kochen. Das Ganze pürieren. Die Paprikadreiecke ebenfalls in Butter anschwitzen, mit der Paprikasoße aufgießen und




Zubereitung Püree

Kartoffeln kochen, Wasser abschütten, mit Butter, Milch Salz & Muskat stampfen. Etwas geschlagene Sahne unterheben und mit der Roulade anrichten.

Gutes Gelingen!

 Brunnenwärterhaus, Bad Nauheim

gar köcheln lassen. Ein paar Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig dünsten, dann die Perlgraupen hinzugeben und mit etwas Brühe immer wieder aufgießen bis diese nur noch ein wenig Biss haben. Aus den Frankfurter Kräutern mit ein wenig Öl im Mixer eine feine Paste herstellen. Nun einen Löffel der Paste und ein wenig Parmesan zu dem Risotto geben und glatt rühren.

 Johanniterhotel, Butzbach-Nieder-Weisel





Keule vom Wetterauer Weidelamm mit Bohnenallerlei und Ofenkartoffeln

Rezept für 6 Personen


Ca. 1,5 kg Lammkeule zerlegen und in Knoblauch, Kräutern und Rapsöl marinieren. Bei 160° C ca. 8-10 Minuten garen.

Bohnenallerlei

600 g gemischte Bohnen blanchieren. Schallotten und etwas Speck glasig dünsten. Bohnen zugeben und pikant mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofenkartoffeln

24 kleine Kartoffeln waschen, vierteln, salzen und auf einem Backblech mit Rapsöl, Rosmarin und Knoblauch bei 180° C garen.

 Restaurant Neidharts Küche, Karben

Lammcurry

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1000 g Lammschulter in 1 cm große Würfel
- 125 g Joghurt
- 100 g Mehl
- 1 l Brühe

Außerdem

- je 50 g Sellerie, Karotten, Zwiebel, Lauch, 2 Äpfel,
- 2 Bananen und Currygewürz (Menge nach Belieben)

Zubereitung


Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl anbraten. Das in Würfel geschnittene

Gemüse, sowie die geschälten Äpfel und Bananenwürfel ebenfalls kurz anbraten, mit Curry bestreuen und andünsten.

Daraufhin alles mit Mehl bestreuen und gut verrühren. Nun mit der kalten Brühe auffüllen und glatt rühren, ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze kochen lassen.

Zum Schluss noch Bananen und Äpfelwürfel als Einlage dazugeben, außerdem Joghurt, und Kokosmilch.

Dazu einen leckeren Jasminreis servieren.

 Bistro Restaurant Weinscheune, Echzell



Lammallerlei

Falscher Hase vom Lamm

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Lammhack
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- ¼ l Sahne
- 4 hart gekochte Eier
- 200 g Dörrfleisch

Zubereitung

Lammhack würzen, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, kurz andünsten und hinzufügen. Ei und Sahne vermischen und ebenfalls in die Masse durch kräftiges Mischen einarbeiten bis eine Bindung entsteht.

Passende Backform mit Dörrfleisch auslegen und zur Hälfte mit der Hackmasse befüllen.

Die hart gekochten Eier schälen und in der Form verteilen. Dann den Rest der Hackmasse in die Form geben.


Ca. 1 Stunde bei 160–180° C backen.

Dazu passt ein Kartoffel-Selleriepüree und Hofmann's junge Möhren.

Kartoffel Selleriepüree

600 g Sellerie und 300 g Kartoffeln weich kochen, pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat, 100 g Butter und einem viertel Liter Sahne abschmecken.

Der Falsche Hase kann auch prima kalt in dünnen Scheiben aufs Brot gegessen werden, verfeinert mit Senf und Gurke.

 Hotel Restaurant Cafe Schloss Ysenburg,
Florstadt-Staden



Gegrillter Lammspieß

Rezept für 4 Personen

Zutaten und Zubereitung

1,2 kg Lammschulter in ca. 3–5cm große Würfel schneiden, und dazu eine Marinade aus 120 ml Olivenöl, 100 ml Zitronensaft, 100 ml Rotwein, klein geschnittene Zwiebel und vier

Knoblauchzehen, mit Pfeffer, Salz und Rosmarin würzen und cremig rühren.

Fleischwürfel hinzugeben und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Danach das Fleisch auf die Spieße stecken, mit der Marinade bepinseln und ca. 20 Minuten im Backofen auf 180° C grillen.

Für den Gemüsespieß klein geschnittenes Gemü-

se aufspießen mit der Fleischmarinade bepinseln und 10 Minuten auf gleicher Temperatur grillen.

Dazu passt Reis und Salat.

 Wirtshaus Cafe Uhrstubb,
Nidda-Wallernhausen



Lammallerlei



Larry's Lammgulasch

Rezept für 1-2 Personen

Zutaten

- 300 g Lammfleisch aus der Schulter
- 1 Zwiebel
- 50 g Dörrfleischwürfel
- ½ Stange Lauch
- 1 rote Paprika

- 1 Apfel
- 1 kl. Glas Mangochutney
- Salz, Jus, Pfeffer, Cheyennepeffer

Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden, Zwiebel ebenso. Beides mit dem Dörrfleisch anbraten, mit Jus ablöschen und garen. 10 Min. vor Ende der Garzeit Paprika- und Lauchstreifen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss Mangochutney und Apfelspalten leicht unterheben und mit etwas Cayennepeffer abschmecken.

Lammvariation in der Eisenpfanne serviert

Hüftsteak, Keulenbraten
und Bratwurst

mit Schnibbelbohnenragout

Knoblauch-Kräuterkartoffeln
aus der Röhre

Perlzwiebeln in Apfelmossauce

Zutaten

- 400 g Lammhüfte
- 4 Lambratwürste (à 80g)
- 500 g Lammkeule
- 600 g Schnibbelbohnen
- 50 g Speck
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 12 mittlere festkochende Kartoffeln

zen, Bohnen zugeben, mit wenig Sahne ablöschen, abschmecken mit Bohnenkraut, Salz, Pfeffer und Muskat.

Kartoffeln schälen, mehrmals quer einschneiden, mit Kräutern und Knoblauch spicken, mit Brühe und Butter abgießen und bei 180° C im Ofen garen.

- 8 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzwige
- 2 Thymianzweige
- 300 ml Kalbsbrühe
- 36 Perlzwiebeln
- 300 ml Apfelmossauce
- 75 g Zucker
- 50 g Butter
- 200 ml Lammjus
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Das Hüftsteak auf der Fettschicht anbraten und bei 120° C im Ofen garen.


Die Lammkeule im Sud schmoren.

Die Bratwurst in Butterschmalz braten.

Bohnen putzen, in Rauten schneiden und in reichlich Salzwasser weich kochen, sofort in Eiswasser abschrecken.

Speck und Zwiebeln in einer Pfanne anschwit-

zen, Perlzwiebeln schälen, Zucker karamellisieren, Butter und Zwiebeln zugeben und mit reichlich Apfelmossauce ablöschen, reduzieren, mit Lammjus auffüllen.

 Landhaus Klosterwald · Lich-Arnsburg



Curry-Lammragout mit Pilzen

Rezept für 3-4 Personen

Zutaten

- 750 g Lammfleisch ohne Knochen (Brust oder Schulter)
- 40 g Margarine oder 4 EL Öl
- ½ TL Salbei
- Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 1 Zwiebel
- 500 ml Klare Fleischbrühe aus Würfeln
- 2 EL Curry
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Dose Mischpilze
- 2 Tomaten, 1 grüne Paprikaschote
- 1 saurer Apfel
- 1 EL Mehl
- 3 EL süße Sahne

 Gasthaus Zur Linde, Wölfersheim

Hier erhalten Sie auf Anfrage Produkte vom Lamm:

Metzgerei Norbert Philippi

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Party-service

Obbornhofener Str. 17 · 61200 Wölfersheim
Tel: 06036-824 · n.philippi@t-online.de

Metzgerei Marco Fischer

Partyservice / ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

Brückenstraße 19 · 63667 Nidda Unter-Schmitten · Tel: 06043-2733
www.metzgerei-fischer.com

Metzgerei Norbert Weil

Partyservice und Mittagstisch/ganze Tiere/ Teilstücke und Wurstwaren

Gießenerstraße 23 · 35410 Hungen
Tel: 06402-505240 · Fax: 06402-505241
limes-metzgerei@t-online.de

Zubereitung

Lammfleisch waschen, abtrocknen, grob würfeln. Margarine oder Öl erhitzen. Fleisch mit Salbei und Zitronenschale braun anbraten. Zwiebel schälen und grob würfeln. Kurz mitdünsten. Fleischbrühe dazugießen. 45 Minuten garen. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mischpilze abtropfen lassen. Tomaten häuten, vierteln, Stengelsätze entfernen. Paprikaschote waschen, putzen, in Streifen schneiden. Pilze, Tomaten und Paprikaschote zum Fleisch geben. Apfel waschen und entkernen. Apfel ungeschält in grobe Würfel schneiden. Auch dazu geben. 5 Minuten lang schmoren lassen. Mehl mit kaltem Wasser anrühren. Soße damit binden. Vom Herd nehmen und mit Sahne unterziehen.

Beilagen

Körnig gekochter Reis oder Butternudeln

Fleischerei Kirchhof

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

Taunusstraße 4 A · 63667 Nidda-
Ober-Schmitten · Tel: 06043-8471

Metzgerei Jochen Dilges

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

St. Ulrich Ring 14 · 35428 Langgöns
Tel: 06403-75627 und auch in Butzbach
Tel: 06033-65013

Schäfferei Langsdorf

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

Tannenhof · 35447 Reiskirchen
Tel: 06408-62701 · Mobil: 0173-9390451
Markttag: Di. Bad Nauheim / Do. Giessen
Fr. Rosbach / Sa. Butzbach

Schäfferei Pape

ganze Tiere / Felle und Wolle

Birkenweg 2 · 35415 Dorf Güll
Tel: 06404-62831 · 01621-1651489



Stadtschäfferei Hungen – Meisezahl

ganze Tiere und Teilstücke

Graubergstr. 17 · 35410 Hungen-Villingen
Mobil: 0151-24081769

Schäfferei Schmid

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

Unterweg 4 · 35516 Münzenberg-Gambach
Tel: 06033-95050
schaefferei-schmid@gmx.de

Schäfferei Krauthan

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Felle / Wolle / Strickwaren

Unterdorf 8 · 63633 Birstein-Kirchbracht
Tel: 06054-908686 · Mobil: 0177-3190493

Schäfferei Etzel

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

Stockheimer Straße 109
63674 Altstadt-Lindheim-Enzheim
Tel: 06047-7819