

Die Wetterau -
von Natur aus lecker!

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



Wetterauer

Lamm- & Landgenuss

Rezepte



WetterauerHutungen

Life+ Projekt





LIFE-Projekt „Wetterauer Hutungen“

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 Herbstwendelähre und die Küchenschelle aussterben. 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.

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 mal nicht klappt, hat Chefkoch Klaus May vom Schloss Ysenburg in Staden unter 06035-96760 bestimmt einen guten Rat für Sie.



LIFE-Projektträger:



Hessisches Ministerium für
Umwelt, Energie, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



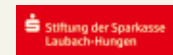
LIFE-Projektpartner:



LIFE-Sponsoren und Unterstützer:



Wir powern Oberhessen.



LIFE-Kofinanzierung:



Kontaktadressen:

Jutta Katz · Projektmanagement
jutta.katz@hmuelv.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 Lammkoteletts von beiden Seiten in einer heißen Pfanne anbraten.

Danach ca. 10 Minuten 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, Lamm-Fond und Bratenjus dazugeben. Das Fleisch in der Soße ziehen lassen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten in Ofen garen.

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 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 feinen Würfeln, 50 g Dörrfleisch in feinen Würfeln, 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 anschließend im 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 sirupartig 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, gehobelem 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

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

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 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.

 Restaurant Bürgerhaus Butzbach, Butzbach





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

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 Wacholderbeeren
- 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
- nach einer Stunde 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 dazugeben, 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

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 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

Lammcurry

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 1000 g Lammschulter
in 1 cm große Würfel schneiden
- 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 geschnitte-

ne Gemüse, sowie die geschälten Apfel- und Bananwürfel 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 Apfelwürfel als Einlage dazugeben, außerdem Joghurt, und Kokosmilch.

Dazu einen leckeren Jasminreis servieren.

 Bistro Restaurant Weinscheune, Echzell



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



Grillter Lammspieß

Rezept für 4 Personen

Zutaten und Zubereitung

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

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
- 1/2 Stange Lauch
- 1 rote Paprika

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

Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden, Zwiebel ebenso. Beides mit dem Dörrfleisch anbraten, mit Jus ablöschen und 30 Minuten garen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Paprika- und Lauchstreifen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

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

 Deutsches Haus, Hungen

Lammvariation in der Eisenpfanne serviert

Hüftsteak, Keulenbraten
und Bratwurst

mit Schnibbelbohnenragout

Knoblauch-Kräuterkartoffeln
aus der Röhre

Perlzwiebeln in Apfelmostsauce

Zutaten

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

- 8 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 300 ml Kalbsbrühe
- 36 Perlzwiebeln
- 300 ml Apfelmost

- 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, Bohnen zugeben, mit wenig Sahne ablö-
schen, 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.

Perlzwiebeln schälen, Zucker karamellisieren,
Butter und Zwiebeln zugeben und mit reich-
lich Apfelmost 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

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, Stängelansätze 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



Hier erhalten Sie auf Anfrage Produkte vom Wetterauer Lamm:

Metzgerei Norbert Philippi

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Party-service

Obbornhofener Str. 17 · 61200 Wölfersheim
Tel: 06036-824

Metzgerei Marco Fischer

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Party-service

Brückenstraße 19 · 63667 Nidda Unter-Schmitten · Tel: 06043-2733

Filialen:

Markt 3 · 63667 Nidda

Bingenheimerstr. 27 · 60203 Reichelsheim

Metzgerei Norbert Weil

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren / Party-service und Mittagstisch

GieBenerstraße 23 · 35410 Hungen

Tel: 06402-505240

Fleischerei Kirchhof

ganze Tiere / Teilstücke / Wurstwaren

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

Margarethenhof (Familie Kliem)

Frankfurter Straße 16 · 61184 Karben Kloppenheim · Tel: 06039-92460

Mo.-Fr. 8:00-19:00 Uhr · Sa. 8:00-15:00 Uhr

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 Pohlheim-Dorf Güll

Tel: 06404-62831 · 0162-1651489

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

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 Altenstadt-Lindheim-Enzheim
Tel: 06047-7819