

# Lammfleisch – zerlegen, zubereiten und genießen

Grillnachmittag auf dem Milchschaafhof Pimpinelle



Wir zerlegen gemeinsam ein Lamm vom Krainer Steinschaf und lernen die verschiedenen Teilstücke und ihre Verwendung kennen. Vor allem weniger bekannte Stücke wie Nacken, Schulter, Rippen und Haxen eignen sich hervorragend zum Grillen!



Daneben erfahrt ihr bei einer Hofführung viel Wissenswertes über die Tiere, ihre Haltung und die Milchschäfererei.



Aus frischen Kräutern und Gewürzen bereiten wir köstliche Marinaden zu und lassen den Nachmittag gemeinsam mit Weidelamm vom Grill ausklingen.

**Wann?** am **24.08.2024** 15-19 Uhr  
oder  
am **07.09.2024** 15-19 Uhr

**Wieviel?** **85€ pro Person**

**Anmeldung unbedingt erforderlich!** (max. 10 Personen)

[hallo@milchschaafhof-pimpinelle.de](mailto:hallo@milchschaafhof-pimpinelle.de)