



Schäferei Ulenhof  
Am Geestmoor 5  
49453 Rehden  
Tel.: 05446-1330  
www.moorschnu-



Der Ulenhof mit seinen zwei Hofstellen im Rehdenener Geestmoor gehört der gemeinnützigen Dr.-Jürgen-Ulderup Stiftung. Durch den Einsatz von zwei Schafherden wird eine wichtige Aufgabe für die Biotop- und Landschaftspflege übernommen. Auf Anfrage bieten wir Ihnen eine Hofführung und Verköstigung mit Lammfleisch-Spezialitäten an.

## Schäfer's Brotzeit

ausgesucht von Mathias Dreyer, "Schäferei Ulenhof"

Da die Schäfer ja tagsüber bei ihrer Herde sind, wird bereits am Abend vorher der Proviant für den kommenden Tag vorbereitet. Morgen gibt es Hackbraten mit deftigem Landbrot, dazu nehmen wir :

### Zutaten:

500 gr. Lammhack von  
der Diepholzer Moorschnucke  
2 Brötchen  
Milch  
1 Ei  
50 gr. geriebenen Käse/Pecorino  
Oliven klein geschnitten  
Salz  
eine Prise Thymian  
1 Zwiebel in Scheiben



### Zubereitung:

Das frische Lammhack mit in Milch geweichten Brötchen, Ei und dem Käse gut vermischen. Mit Salz, Thymian und den Olivenstückchen gut abschmecken. Den Teig in eine Form geben und mit Zwiebelscheiben, evtl. auch mit Tomaten belegen. Im Backofen ca. 30 Min. bei 180°C braten.

Abends dann mit jungem Gemüse und Kartoffeln essen, und für den Schäfer rucksack am nächsten Hütetag mit einer Scheibe Landbrot und etwas Senf einpacken.

Und am nächsten Morgen früh aufstehen und mit der Herde losziehen.