

Ziegen-Schmorbraten

20
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT



2-3
Genießer
ANZAHL DER PERSONEN



90-120
Minuten
ZUSÄTZLICHE GARZEIT



30
Minuten
ZUSÄTZLICHE WARTEZEIT




ZUTATEN:

- ca. 750 gr. Keule, Schulter oder Rücken (wir haben heute Keule gewählt)
- 1 TL gemahlene Nelken
- 2 – 3 geriebene/gepresste Knoblauchzehen
- 1 – 2 TL Wacholder
- Salz und Pfeffer
- Johannisbeergelee oder Preiselbeermarmelade nach Bedarf
- 1 große Zwiebel
- ggf. 1. Spritzer Zitrone
- Creme fraiche
- ggf. flüssige Sahne
- ca 30 gr. getrocknete Pilze
- 2 EL Butterschmalz

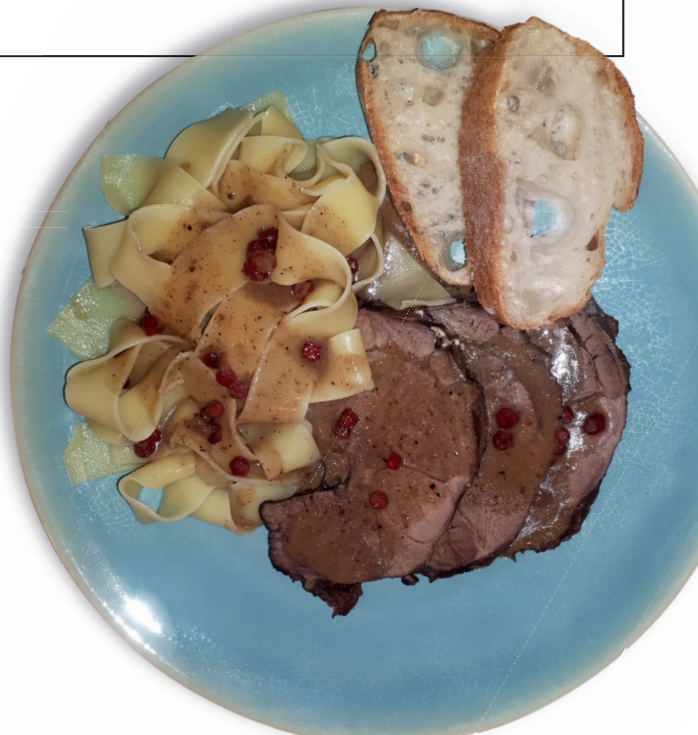
DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Pappardelle
- Risotto
- Rosmarin-Thymian-Kartoffeln
- Blattsalat
- Baguette / Weißbrot

GETRÄNKE:

- kräftiger Barolo
- Primitivo
- Nero d'Avola



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und beiseitestellen.
2. Die Pilze nach Gebrauchsanweisung einweichen (i. d. R. 30 Min. einweichen und danach abspülen. Grundsätzlich sollten getrocknete Pilze beim anschließenden Kochen ca. 30 Min. durchgegart werden.)
3. Die Nelken im Mörser fein reiben. Anschließend den gepressten Knoblauch dazu und alles vermengen.
4. Das Fleisch mit der Paste aus Nelken und Knoblauch einreiben und dann 30 Min. ruhen lassen.
5. Eine große Zwiebel in Ringe schneiden.
6. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Butterschmalz in einem großen Kessel mit passendem Deckel erhitzen und das Fleisch von allen Seiten zunächst scharf anbraten, danach Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren.
7. Die Zwiebelringe mit dünsten, bis sie glasig sind und dann alles mit 2 – 3 Tassen Wasser ablöschen.
8. Die eingeweichten Pilze und den Wachholder dazugeben und mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.

TIPP:

Grundsätzlich gilt: je länger das Schmoren (und je mehr Wasser), desto zarter das Fleisch. Alles in allem sollte man von 1,5 h Schmorzeit ausgehen. Wer das Fleisch so zart haben will, dass es fast zerfällt, kann es entsprechend länger schmoren oder alternativ vor dem Anbraten als Gulasch schneiden.

9. Das Fleisch regelmäßig wenden und dabei nach Bedarf Wasser nachgießen.
10. Beim letzten Wenden das Fleisch von beiden Seiten mit Creme fraiche bestreichen.
11. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und die Soße durch ein Sieb streichen.
12. Die Soße mit Salz, Pfeffer (und bei Bedarf mit ganz wenig Nelkenpulver) abschmecken, Johannisbeergelee oder Preiselbeermarmelade hinzugeben und eventuell einen Spritzer Zitrone begeben. Anschließend Creme fraiche oder Sahne zur Soße geben (rein nach persönlichem Geschmack). Falls sie angedickt werden soll, mit Soßenbinder – besser aber Lein- oder Kartoffelmehl – binden.
13. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

