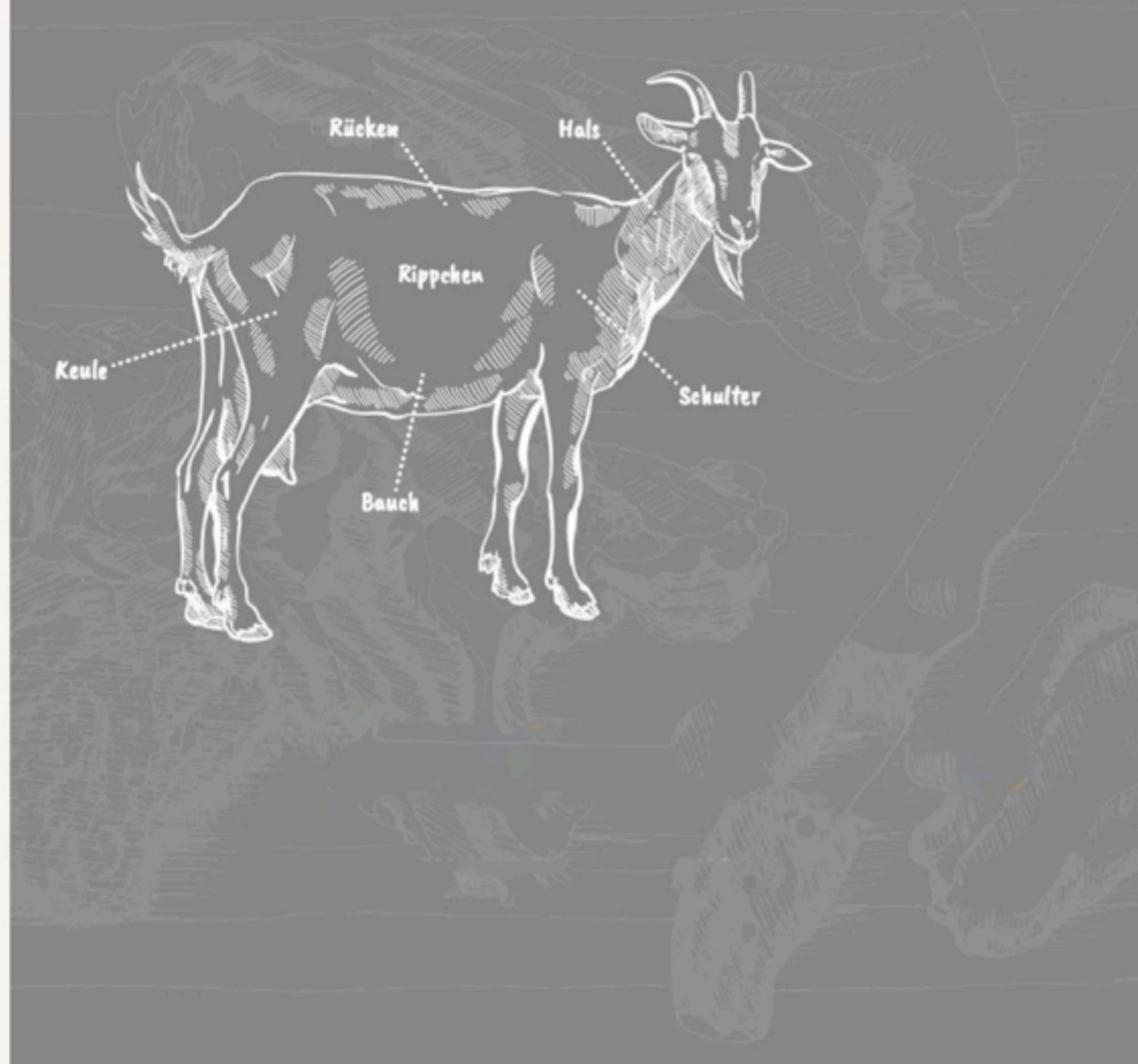


KOCHEN MIT ZIEGENFLEISCH



In der Küche sind Ziegenprodukte sehr dankbar. Mit wenigen, guten Zutaten und einfachen Gartechniken kommen Sie hier schnell zum Ziel. Ob Sie nun eine ganze Keule am Stück zubereiten, ein fruchtiges Ragout kochen oder Ihre Partygäste mit gegrillten Ziegenburgern überraschen wollen. Mit unserem Aromenkompass können Sie ganz einfach die passenden Zutaten und Beilagen finden, kombinieren und so Ihr persönliches Lieblingsrezept mit Ziegenfleisch entwickeln.

GARTECHNIKEN

Dünsten, Schmoren: Keule, Schulter, Hals, Niere, Herz, Leber und Zunge

Niedergaren, Smoken: Keule, Schulter, Rücken

Braten, Grillen: Koteletts, Hackfleisch, Rücken, Rippen, Bauch, Hals, Leber

AROMENFREUNDE

So funktioniert's: Alle Zutaten in dieser Liste lassen sich mit Ziegenfleisch kombinieren. Die Schreibweise der Begriffe zeigt an, ob diese *gut geeignet*, **sehr gut geeignet** oder **PERFEKT GEEIGNET** sind.

Gut geeignet:

- Apfel
- Bier
- Bohnenkraut
- Brot (Weizen, Dinkel)
- Brunnenkresse
- Dill
- Eiernudeln (Weizen, Dinkel)
- Erbse
- Frühlingszwiebel
- Honig
- Joghurt (Kuh, Ziege, Schaf)
- Koriander (Kraut, Samen)
- Kresse
- Lauch
- Lavendel
- Linsen
- Majoran
- Mangold
- Melisse
- Nelken
- Nüsse (z.B. Walnuss, Haselnuss)
- Öl (z.B. Distel, Raps, Leindotter)
- Oregano
- Paprika
- Pilze (z.B. Steinpilz, Saitling, Shitake)
- Sellerie
- Spargel
- Speck
- Spinat
- Zucchini

Sehr gut geeignet:

- Aprikose
- Beeren (Heidel-, Brom-, Johannisbeere)
- Bohnen
- Butter
- Fenchel (Knolle, Samen)
- Fond (Ziege, Huhn, Lamm, Kalb, Gemüse)
- Karotte
- Kartoffel
- Käse (Kuh, Ziege, Schaf)
- Kirsche
- Knoblauch
- Lorbeer
- Milch (Kuh, Ziege, Schaf)
- Minze
- Paniermehl
- Petersilie
- Pfeffer
- Rotwein
- Sahne
- Salbei

PERFEKT GEEIGNET:

- PFLAUME
- ROSMARINSALZ
- SENF
- THYMIAN
- TOMATE
- WEIN (trocken, weiß oder rot)
- ZITRONE (eingelegt, Schalenabrieb oder Saft)
- ZWETSCHGE
- ZWIEBEL