



Zickensommer

Rezepte

GESCHMORTE ZICKE MIT APRIKOSE

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten Garzeit:
1 – 1,5 Stunden, ca. 160 Grad
Mengenangaben für 4 Personen

400 g Ziegenfleisch (Keule, Schulter, Hals)
200 g Ziegenleber /-herz /-nieren

300 g Zwiebeln
150 g Pastinaken
150 g Aprikosen, getrocknet oder frisch

400 ml Weißwein, trocken
400 ml Ziegenfond (alternativ Lamm /
Kalb)

75 g Butter
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss
2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian

Ziegenfleisch mit Knochen in grobe
Stücke zerteilen oder bereits beim Metzger
zerlegen lassen. Innereien abwaschen,
trocknen und in Würfel schneiden (ca. 2
cm). Alles gut in Butter anbraten.

Zwiebeln und Pastinaken sehr fein
schneiden, Aprikosen vierteln. Alles zum
Fleisch geben und kurz mitbraten. Dabei
salzen und mit etwas Zucker
„karamelisieren“.

Nun mit einem Glas Weißwein ablöschen.
Weißwein verdampfen lassen und wieder
ablöschen. Diesen Vorgang wiederholen
bis der Weißwein aufgebraucht ist. Heiße
Brühe angießen, Nelken, Lorbeer und
Thymian zugeben und ab diesem Moment
mit Deckel ca. 1-1,5 h im Backofen
schmoren lassen, bis das Fleisch vom
Knochen abfällt. Danach nochmal mit Salz,
Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dazu passt z.B. Polenta, Kartoffelstampf
und frisches Brot.

