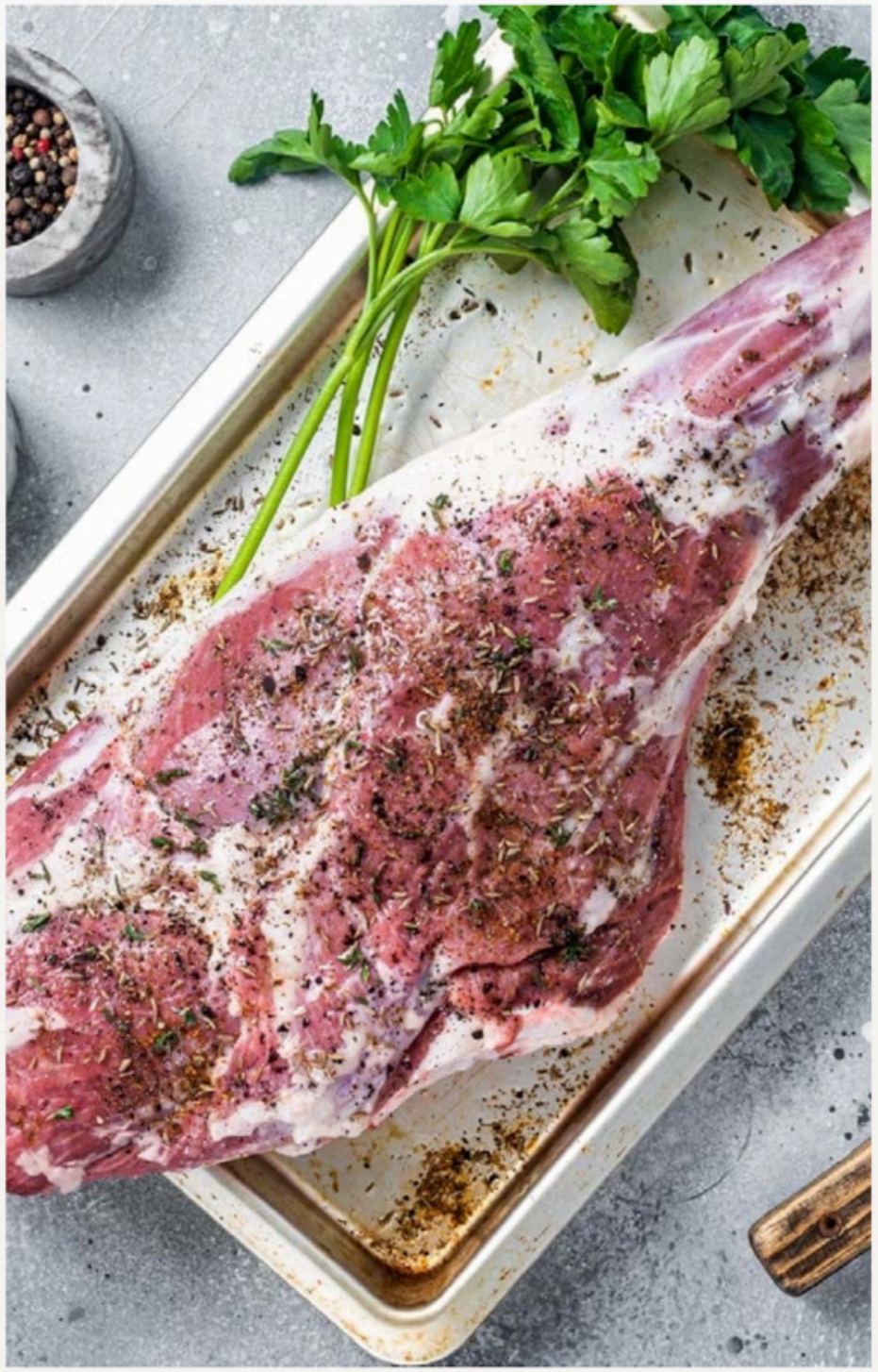
Zickensommer

Rezepte



SCHULTER ODER KEULE AM STÜCK

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten
Garzeit: 3-5 Stunden bei 100 Grad

Ideale Kerntemperaturen: 60-62 Grad (medium)
70-72 Grad (well done)
90-95 Grad (pulled goat)

1 Ziegenkeule oder -schulter

Olivenöl
Salz, Pfeffer, Rohrzucker Paprikapulver
Thymian, frisch

400 ml Fleischfond
200 ml Apfelsaft

Thymianblätter vom Stängel abziehen und mit den übrigen Gewürzen in einer Schüssel zu einer Marinade verrühren.

Das Fleisch mit der Marinade einpinseln und bei Zimmertemperatur ca. 1-2 Stunden stehen lassen. In der Zwischenzeit kann man den Grill oder Ofen einheizen.

Nun den Braten auf einen Gitterrost legen, eine feuerfeste Schale oder ein tiefes Backblech darunter stellen und mit etwas Fleischfond und Apfelsaft angiessen.

Alles in den vorgeheizten Ofen/Grill stellen und bis zur gewünschten Kerntemperatur zubereiten. Kurz vor Ende der Garzeit die Temperatur stark erhöhen und den Braten rundum noch etwas anrösten. Vor dem Anschneiden / Pullen etwa 10 – 15 Min. ruhen lassen.

Aus dem Bratenfond lässt sich mit wenigen Handgriffen auch eine leckere Sauce zaubern. Als Beilagen eignen sich z.B. Ofenkartoffeln, frisches Baguettebrot und ein sommerlicher Salat.