



Zickensommer

Rezepte



Klassische Ziegenese

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: 1 Stunde, kleine Hitze

Mengenangaben für 4 Portionen

Zutaten:

- 300 g Ziegenhack
- 150 g Ziegenleber, fein geschnitten
- 150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 150 g Karotten, fein gewürfelt
- 150 g Knollensellerie, fein gewürfelt
- 60 g getrocknete Tomaten, fein gewürfelt
- 50 g Butter
- 250 ml Rotwein, trocken
- 250 ml Ziegenfond (alternativ Kalbsfond)
- 250 ml Ziegenmilch
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnus

Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Knollensellerie mit einer Hälfte der Butter in einem Schmortopf andünsten. Mit etwas Zucker karamellisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Ziegenhack und -leber mit der restlichen Butter leicht braun anbraten. Gut salzen und mit etwas Zucker karamellisieren. Tomaten und Gemüse hinzugeben, kurz mitbraten und dann mit etwas Rotwein ablöschen. Rotwein verdampfen lassen und wieder ablöschen. Diesen Vorgang wiederholen bis der Rotwein aufgebraucht ist.

Heiße Brühe angießen, Milch, Nelke und Lorbeer zugeben und ab diesem Moment mit Deckel ca. 1h bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.