

Ziegenhof Stumpf

Thomas und Marlinde Stumpf - Großbliersbach 55 - 51503 Rösrath



Tel.: 02205/86553
Fax: 02205/85844
D2:0172-8711598

Bliersbacher Ziegenschulter - Rezept

Zutaten:

Ziegenschulter, ca. 1 kg
Salz, Pfeffer
Majoran, Thymian, Rosmarin, eventuell Salbei
Knoblauch, je nach Geschmack zusätzlich Ingwer
Pflanzenöl (normales Sonnenblumenöl; die guten Öle verlieren im Backofen ihre guten Eigenschaften)

Zubereitung:

alle Zutaten (reichlich bemessen) im Pflanzenöl mischen und Ziegenschulter damit einreiben; zwei Stunden einwirken lassen; Fleisch in ausreichend großer Form (mit etwas Wasser) in den Backofen geben und bei 200 - 250 °C eineinhalb bis zwei Stunden braten. Dabei alle Viertelstunde mit dem Rest Öl und Gewürzen einpinseln, ab und zu mit Bratensud übergießen, damit es nicht austrocknet.

Der Braten ist fertig, wenn das Fleisch zart ist und sich gut schneiden läßt. Zähigkeit läßt sich durch genügend langes Braten vermeiden.

Guten Appetit!