

Geschmorte Ziegen-Keule

Für 4 Personen

1 Keule vom Zicklein (ca. 800 g)	1 Bund Frühlingskräuter	100 g Ziegenkäse, halbfest
Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz	2 Gemüsezwiebeln
1 l Weißwein	1 l Hühnerbrühe	4 EL Butter
2 Bund neue Möhren	1 Prise Zucker	1 EL Honig
1 kg Kartoffeln, mehlig	1 Bund Lauchzwiebeln	

Die Ziegenkeule von Häuten und Sehnen befreien, vorsichtig zwischen den einzelnen Muskelsträngen einschneiden und etwas von den Frühlingskräutern und den Ziegenkäse hineinschieben. Das Fleisch wieder zusammendrücken und eventuell mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren. Die restlichen Kräuter fein hacken. Ein Esslöffel Estragon für die Möhren beiseite stellen. Die Keule salzen und pfeffern. In einem schweren Bräter Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum goldbraun anbraten. Die Gemüsezwiebeln schälen, fein würfeln und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und so viel Hühnerbrühe angießen bis die Keule zu einem Drittel bedeckt ist. 30 bis 40 Minuten bei geschlossenem Deckel im Ofen bei 160 Grad (Umluft 140, Gas Stufe 3) schmoren. Öfters wenden und wenn nötig Brühe nachgießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Frühlingskräuter zugeben und mitköcheln. Die Keule herausnehmen und warm stellen. Die Soße pürieren und durch ein Sieb passieren, mit etwas kalter Butter montieren, falls nötig mit ein wenig Kartoffelstärke binden. Die Möhren schälen. 1 Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Möhren anbraten. Salz, Zucker und einen Esslöffel Brühe zugeben und bei kleiner Hitze gar dünsten. Mit dem Honig, feingehacktem Estragon und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und ausdampfen lassen. Die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Restliche Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Kartoffeln dazugeben und durchstampfen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. März 2010