

Cabrito asado (gebratene Ziege)

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1.2kg Ziegenfleisch zerteilt
- 2 Knoblauchzehen
- gut 600g Kartoffeln
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knollensellerie (gut 500g)
- Paprikapulver
- Olivenöl
- 1 Portion Gemüsebouillon (1 Würfel oder 1 Esslöffel)
- 1dl Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- mediterrane Gewürze (Rosmarin, Thymian, Oregano etc.)
- einige getrocknete Lorbeerblätter

Vorbereitung:

- Grössere Fettstücke am Fleisch wegschneiden.
- Das Fleisch mit folgender Marinade gut einreiben und mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen lassen:
 - 8 Esslöffel Olivenöl
 - gehackter Knoblauch
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Teelöffel Paprikapulver
 - klein gehackte Gewürze
- Das Gemüse rüsten und in Schnitze schneiden (Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Sellerie).
- 1dl Bouillon anrühren.

Zubereitung:

- Die marinierten Fleischstücke in einer Auflaufform in den auf 200°C vorgeheizten Ofen stellen und ½h braten.
- Dann das Gemüse und die Lorbeerblätter untermischen sowie je 1dl Bouillon und Weisswein darüber giessen.
- Ca. 1h bei 200°C so weiter schmoren, bis das Gemüse weich ist.
- Dazwischen 2...3 Mal mit einem grossen Löffel umrühren und die Flüssigkeit darüber leeren. Ggf. noch etwas Weisswein zugeben.

Tipp:

- Man kann die Ziege auch zuerst auf dem Grill braten statt im Ofen. Je Seite 4 Minuten.
- Das Gemüse kann man variieren, total einfach ca. 1.5kg.

- Anstelle von Ziege: ein grosses ganzes 1.5kg Huhn

