

Ziege aus dem Backofen mit Zitronenkartoffeln

Garzeit 4 - 5 Std.

Zubereitung - ganz einfach -

Bei den Zutaten für den Ziegenbraten sind keine Mengenangaben dabei, da das von der Menge des Fleisches und dem Geschmack des Kochs abhängt.

Zur Ziege wird benötigt:

- 1 Jungziege zwischen 4 und 7 kg oder Teile davon
- Zwiebel
- Knoblauch
- Karotten
- ein Stück Sellerie
- Salz, Pfeffer, Kimino (Kreuzkümmel), Oregano oder Thymian
- Senf



Für die Zitronenkartoffeln wird benötigt:

- größere Kartoffeln
- 1 Zitrone
- ½ Tasse Olivenöl
- Fleischbrühe
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung Ziege:

(1) Das Fleisch ein paar Stunden vor dem Braten würzen (ohne Salz) und an verschiedenen Stellen mit ganzen Knoblauchzehen spicken und wieder in den Kühlschrank stellen.



(2) Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch jetzt salzen, in einem großen Bräter Olivenöl erhitzen, das Fleisch und die grob geschnittenen Zwiebel hineingeben und dann in den Backofen schieben.

(3) Nach ca. einer ½ Std. die Karotten, den Sellerie und etwas Wasser oder Brühe zugeben. Das Fleisch mit Alu-Folie abdecken, die Temperatur auf 120 - 150 Grad zurücknehmen und den Bräter wieder in den Backofen geben.

(4) Während der weiteren Garzeit das Fleisch immer mal wieder mit dem Bratensaft begießen und

mit etwas Senf einpinseln.

(5) Am Ende der Garzeit die Alu-Folie vom Fleisch nehmen und mit Oberhitze noch etwas bräunen. Das Fleisch von den Knochen lösen und im Bräter am Tisch servieren.

Zubereitung Zitronenkartoffeln:



(1) Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln.

(2) Kartoffeln in einen Bräter geben, den Saft einer halben bis ganzen Zitrone darüber träufeln, Salz, Pfeffer und Thymian darüberstreuen und die halbe Tasse Olivenöl dazu geben. Alles mit der Hand gut durchmischen. Mit Brühe soweit aufgießen, dass die Kartoffeln fast bedeckt sind.

(3) Die Reine in den Ofen geben und bei ca. 200 Grad so lange braten, bis die Kartoffeln weich und oben leicht angebräunt sind. Dauert je nach Temperatur eine $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde.

Kali orexi

[zurück zur Auswahl](#)

[\[HOME \]](#)