



Unser Rezept-Tipp:

Ziegenbraten

Zutaten für 4 Personen:

1 Ziegenbraten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Gemüsebrühe, Thymian, Rosmarin, Rotwein, Mehl

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Std., Garzeit: ca. 2 Std.

Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in Olivenöl anbraten. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe klein schneiden, mit andünsten und kräftig Farbe annehmen lassen.

Ca. 1 Liter Wasser zugeben, ablöschen und zwei Löffel Gemüsebrühe einrühren. Mit etwas Thymian und Rosmarin würzen. Ein Schluck Rotwein rein und bei niedriger Temperatur 2 Std. Köcheln lassen. Mit Mehl binden,

Dazu Möhren mit Zwiebeln und Butter und als Beilage Kartoffeln servieren.



**Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Ziegenhof-Deppe-Team!**

