

Über Heidekraut gedämpfte Ziegenkeule gefüllt mit Ziegenhack und Apfelstückchen

Zutaten:

1 Oberschenkelkeule von der Ziege
Fleischbrühe
2 - 3 Äpfel
300 g Hack von der Ziege
2 Flaschen Rotwein
einige Maiskolben
Nadel und Faden
Heidekraut
Knochen von der Ziege
Gewürzsalz mit Beifuß

Zubereitung:

Aus den Ziegenknochen eine Brühe herstellen. Dann entfernt man den Oberschenkelknochen aus der Keule, um Platz für eine Füllung zu schaffen. Die Äpfel in Stücke schneiden, mit dem Ziegenhack vermengen und gut durchkneten. Die Keule mit dem Gewürzsalz innen einreiben, mit der Hackmischung füllen und zunähen.

Die Ziegenkeule auch von außen mit dem Gewürzsalz einreiben.

Die Brühe und etwas Rotwein in einen Topf geben. Genügend Heidekraut mit den Strünken nach unten hinzugeben, damit die Keule nicht in der Flüssigkeit schmort. Die Keule und die Maiskolben in dem Heidekraut einbetten und mit geschlossenem Deckel ca. 1,5 - 2 Stunden dämpfen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Topf immer „flüstert“, das heißt leicht köchelt. Wenn zu wenig Flüssigkeit im Topf ist, muss in Abständen Wein nachgegossen werden.

Die zweite Flasche Rotwein wird während des Essens getrunken.

Capriolenhof - Hanspeter Dill

Homepage: <https://capriolenhof.de/>

Mail: info@capriolenhof.de

Adresse: Schleusenhof Regow 1, 16798 Fürstenberg OT Bredereiche

Öffnungszeiten: Im Winter ist der Hofladen geschlossen, öffnet erst nach dem Osterfeuer und dem Osterspaziergang am 21.04.2019 wieder.