

Ziegenfleisch mit Zucchini

Zutaten:

- 2 Auberginen
- 2 große Zwiebeln
- 800 g Ziegenfleisch
- 3 EL Olivenöl
- Meersalz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 TL frische Thymian
- 1 TL Safran
- Zitronensaft
- 150 ccm Fleischbrühe (kann auch Gemüsebrühe sein)
- Kreuzkümmel
- 1/2 TL Zimtpulver
- 500 g Zucchini
- 1 Bund Koriander (ersatzweise Petersilie)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220° vorheizen.
2. Die Auberginen längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das eingefettete Backblech legen und etwa 1/2 Stunde im Backofen garen. Das Fruchtfleisch auslöffeln.
3. Die Zwiebeln schälen, klein hacken und mit den Auberginen pürieren.
4. Das Ziegenfleisch in kleine Würfel schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und das Fleisch rundum kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Safran würzen.
5. Das Auberginenpüree dazugeben und Brühe dazugeben, dass alles knapp bedeckt ist. Mit dem Zimt, dem Zucker und dem Kreuzkümmel würzen und zugedeckt etwa 60 Minuten köcheln.
6. Die Zucchini putzen, waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Leicht salzen, pfeffern und mit Thymian bestreuen.
7. Die Zucchini in einen Topf mit Gemüsebrühe geben und einmal aufkochen.
8. Das Gemüse zu den Fleischwürfeln geben mit Zitronensaft abschmecken, das Gemüse hinzugeben und den Koriander zum Schluss hineinzupfen.