

Ziegenrollbraten

Zutaten:

- 1 kg Ziegenfleisch (Bug)
- Salz, Pfeffer
- 2-3 Knoblauchzehen
- 25 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Estragon
- 1/2 l Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 TL Kartoffelmehl

Zubereitung:

1. Fleisch salzen und pfeffern.
2. Auf der Innenseite mit Butter bestreichen.
3. Petersilie und Estragon aufstreuen.
4. Zerquetschten Knoblauch darüber verteilen.
5. Fleisch zusammenrollen und verschnüren, in der Bratpfanne von allen Seiten bräunen.
6. Dann Brühe angießen und den Braten zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 80-100 Minuten garen, dabei hin und wieder mit der Brühe beschöpfen.
7. Fleisch in Scheiben schneiden und warm stellen.
8. Fond durchsieben, abschmecken und mit etwas Kartoffelmehl binden (nach Belieben).
9. Dazu kann man grüne Bohnen und Salzkartoffeln reichen.