

Ziegen-Schmortopf

Zutaten:

- 750 g Ziegenfleisch
- 150 g geräucherter durchwachsener Speck
- Kopf Knoblauch (kann auch weniger sein)
- 1 große Zwiebel
- 1 handvoll Oliven entkernt
- 2 EL Salz
- 1 EL grüner oder rosa Pfeffer (kann aber auch 1 TL geriebenen Pfeffer sein)
- 1 dl Cognac
- 1/4 l Sahne
- 1/2 l Rotwein
- Thymian
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Fleisch vor dem Würfeln entfetten, dann in einem gusseisernen Topf in heißem Öl von allen Seiten anbraten.
2. Unter Rühren den gewürfelten Speck und die gewürfelten Zwiebeln hinzugeben, dann anbraten bis die Zwiebeln glasig sind.
3. Den Schmortopf (Römertopf eignet sich hierfür auch sehr gut) zugedeckt im vorgeheizten Ofen etwa 40-60 Minuten lassen und das bei 200°C.
4. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen.
5. Die Sauce einkochen lassen, dann mit den Pfefferkörnern und dem Salz würzen, die Sahne hinzugeben und mit Cognac abschmecken.
6. Dann mit dem Fleisch zusammen 20 Minuten im Ofen bei 170°C ziehen lassen.