

GESCHMORTES ZICKLEINRAGOUT MIT BÄRLAUCH-SPÄTZLE

Schwierigkeit: normal / ca. 180 Min. Arbeitszeit

Oster-Zicklein: Ein ganz besonders leckeres Rezept zu Ostern gibt es hier für euch. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen.

ZUTATEN

ca. Für 4 - 6 Personen

1,7 kg	Ziegenkeule mit Knochen (ohne ca. 1 kg)
	Salz
2 Stück	Zwiebeln, fein geschnitten
2	Knollen Knoblauch, halbiert
1/2 TL	Kümmel
1 TL	Koriandersaat (@herbaria)
1 TL	gerebelter Thymian
1/2 TL	frisch gemahlener Pfeffer
300 ml	Rotwein
400 ml	Traubensaft
500 ml	Rinderfond
Etwas	Speisestärke in kaltem Wasser aufgelöst, zum Abbinden



50 gr Bärlauch

5 Stück Eier

500 gr Mehl

1 TL Salz

ca. 200
ml Mineralwasser

500 gr grüner Spargel

Gegarte Spätzle

Butter

ZUBEREITUNG

Für das Ragout:

Das Fleisch würfeln und mit dem Salz vermengen. In einem Bräter von allen Seiten anbraten, Zwiebelwürfel und Knoblauch und Gewürze untermischen und mit anschwitzen. Mit Wein, Saft und Fond ablöschen. Den Bräter abdecken und bei 150°C ca. 2 Stunden garen.

Sobald das Fleisch zart ist aus dem Bräter nehmen und warm halten. Die Sauce pürieren und durch ein Sieb geben. In einem kleinen Topf aufkochen und mit in kaltem Wasser gelöster Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Den Bärlauch grob hacken und mit den Eiern fein mixen. Alles vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten, der Blasen schlägt und schwer vom Löffel fällt.

Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und entweder vom Brett schaben oder mit einem Knöpflehobel in das Wasser gleiten lassen und ca. 4 Minuten garen. Mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben, und in kaltem Wasser abschrecken. So lassen sich die Spätzle gut vorbereiten.

Zum Servieren:

Den Spargel vom holzigen Ende befreien und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den Spargel hinzufügen und etwas salzen. Bissfest garen und dann die Spätzle untermischen. Eventuell noch etwas Butter hinzufügen und durchschwenken.