



1,5 kg Ziege
(Schulter, Brust, Hals)

2 EL Schmalz

Salz

Pfeffer

10 g Curry

1 gr. Zwiebel

2 EL Mehl

1 Kräuterstrauß

200 g Äpfel

1 Banane

100 g Sahne

Als Beilage:
Ingwermöhren oder
Pastinaken; Reis oder
Couscous

Ziegen Curry

von Burenziegen aus Bühle bei Northeim
(Biolandbetrieb Anke Busch)

zubereitung

Fleisch in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer, Curry würzen, in Schmalz anbraten, Zwiebeln mitbraten, mit Mehl abstäuben, leicht Farbe nehmen lassen, mit Wasser (kann teilweise durch Kokosmilch ersetzt werden) aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist.

Unter Rühren zum Kochen bringen, Kräuterstrauß hinzufügen, Deckel auflegen, im Ofen bei etwa 150 bis 170

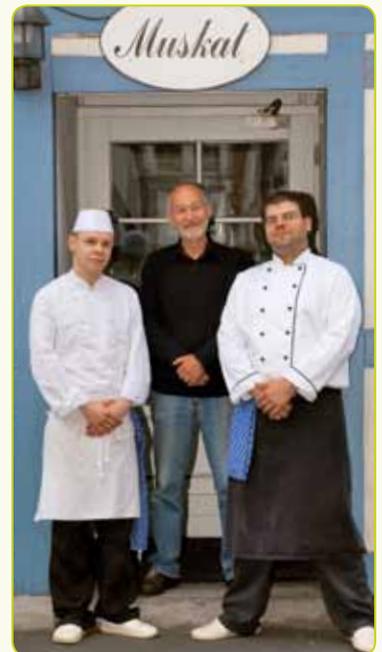
Grad eine Stunde garen, geschnittene Banane und Äpfel hinzufügen und weitergaren, bis das Fleisch gar ist. Das kann je nach Alter des Tieres bis zu insgesamt 2,5 Stunden dauern. Entfetten, Sahne hinzufügen und mit Ingwermöhren oder Pastinaken und Reis oder Couscous servieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!



Restaurant »Muskat«

Unter dem Motto »... essen wie Gott in Geismar« bietet das Gasthaus Muskat seit 1988 seine ganz besondere Küche in einem stimmungsvollen Fachwerkhaus im Herzen Geismars. Der Ausbildungsbetrieb (im Schnitt drei Auszubildende) legt dabei seinen kulinarischen Schwerpunkt auf die französische Küche – inspiriert durch längere Aufenthalte des Inhabers in Paris. Von dort – durch den Kontakt mit nordafrikanischen Auswanderern – stammt auch das folgende Rezept.



Freude am Essen: Das Team vom Muskat

Gasthaus Muskat
Inhaber Wolfgang Haseler
Hauptstraße 62
37083 Göttingen

Tel.: 0551 – 7906024

www.gasthaus-muskat.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr,
andere Termine nach Vereinbarung