

(Zicklein auf Hirtenart)

Kanarische Inseln -

Zutaten

1 kg Zicklein
Zicklein-Leber
100 g geschälte Mandeln
1 Knoblauchknolle (!)
1 Tasse Olivenöl
1 Glas Wasser
1 Glas Sherry
3 EL Mehl
1 Lorbeerblatt
2 Scheiben Zwieback
2 EL Sherryessig
Paprikapulver
5 Safranfäden
Salz, frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Zwieback reiben. Das Öl in einem grossen Schmortopf erhitzen, eine ganze Knoblauchzehe darin braten und wieder herausnehmen. Das Fleisch in Stücke schneiden, in dem Mehl wälzen und in dem heissem Öl von allen Seiten anbraten.

Einige Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Das Lorbeerblatt und den Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. In einer Pfanne die restlichen Knoblauchzehen, den Zwieback, die Mandeln und die Leber braten.

Das Ganze in einem Mörser zusammen mit dem Pfeffer, dem Safran, dem Paprikapulver und dem Essig zermahlen. Die entstandene Paste zum Fleisch geben, den Wein und das Wasser angiesen, umrühren und solange schmoren lassen, bis das Fleisch zart und die Sauce dickflüssig ist.

Ziegenkäserei Würnsreuth
Würnsreuth 10
95517 Seybothenreuth
Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de