

Zutaten:

1,5 kg Ziegenfleisch  
1 Zwiebel mit Nelken gespickt  
1 Karotte  
1 Zitronenscheibe  
Lauch  
150g Mehl, 0,25 l/2 l Bier hell  
Öl  
Salz  
2 Eiweiß

Zubereitung:

Fleisch in Salzwasser geben. Zwiebel, Karotte, Zitronenscheibe und den Lauch dazufügen und 20 Minuten kochen. Weitere 20 Minuten ziehen lassen. Fleisch herausnehmen und abtropfen lassen. 2 Stunden vorher Mehl, Bier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verrühren und kurz vor dem gar werden des Fleisches den Eischnee darunterziehen. Fleischstücke in den Teig tauchen und ausbacken. Dazu Salate.