



Rezepte Chuchi Baden – Baden

Titel: **Zickleinbraten „Gärtnerin“** (für 12 Personen)
mit Morchelrahm-Sauce

Zutaten: 3 kg Zickleinfleisch (Keule oder Rücken)
200 ml Sahne
500 gr. Morcheln
500 gr. Gemüse (Leipziger Allerlei)
3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Thymian
2 Ltr. Fleischbrühe
10 mittelgroße Tomaten (gehäutet)
Mehlbutter zum Binden
Butterfett zum Anbraten
12 große Kartoffeln (festkochend)
400 gr. Ziegenfeta in Würfelchen

Ausführung: Zickleinfleisch entbeinen.
Die Knochen und Parüren mit Butterfett scharf anrösten. Kleingehackte Zwiebel und Knoblauch zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen.

Das Zickleinfleisch in Butterfett anbraten und in einer Kasserolle im Backofen (150 °) langsam garen.

Den Fond zur Hälfte einkochen und mit Mehlbutter binden, mit Sahne , Gewürzen und Morcheln abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, kochen halbieren, aushöhlen und unten etwas abflachen.
Das Gemüse bissfest kochen, abschmecken und mit den gewürfelten Tomaten in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen.

Gefüllte Kartoffel, Ziegenfleisch und Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und mit den Käsewürfelchen garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit.....

Baden – Baden, den 18.03.2009
Reiner Baudistel