



Ziegenkeule in Rotwein

6 Portionen

1 Ziegenkeule (ca. 1.8 kg)
500 g rosa Champignons
ca. 1000 ml trockenen Rotwein (z. B. Spätburgunder)
3 Rosmarinzweige
3 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
6 EL neutrales Öl
Salz
Pfeffer
2-3 EL Speisestärke
1-2 EL brauner Zucker

- Ziegenkeule rundum salzen und pfeffern
- Knoblauch pellen, den Keim entfernen und fein würfeln
- Frische Lorbeerblätter anquetschen

Ziegenkeule in ein geeignetes Gefäß legen, Knoblauch und Rosmarinzweige darauf geben und alles erst mit dem Öl, dann mit dem Rotwein übergießen. Ideal ist, wenn die Keule vom Wein bedeckt ist. Andernfalls muss die Keule zwischendurch gewendet werden. Abdecken und bei Zimmertemperatur 24 Stunden marinieren.

Am nächsten Tag den Ofen auf 170° (Umluft) vorheizen, die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Keule in eine Bratreine legen, die Pilze drum herum, und die Marinade darüber gießen. Rosmarinzweige und Lorbeerblätter dazu und alles in den Ofen geben. Nach 30 Minuten die Hitze auf 150° reduzieren. Von jetzt an die Keule gelegentlich mit dem Sud begießen. Nach 90 – 120 Minuten ist die Keule gar. Aus der Reine nehmen und im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Reine auf den Herd stellen, Rosmarinzweige und Lorbeerblätter entfernen, Speisestärke mit etwas Wasser oder Rotwein anrühren und die Soße damit binden. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Fleisch schneiden, zurück in die Reine geben und servieren.

Dazu passen Graupenrisotto und ofengegartes Wurzelgemüse.