



Geschmortes cabrito

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 30 MINUTEN

Zutaten

- 80 dag Kitzfleisch (aus Schulter oder Schlögel), Fleisch mit Knochen ca. 1 kg
- 1/2 l Bier
- 3 Zwiebeln, fein geschnitten
- 3 Peperoni, fein geschnitten
- 3 EL Koriandergrün, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL Oregano, gerebelt
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
- Butterschmalz zum Braten
- 1 TL Annattosaat, gemahlen
- 1/2 l klare Suppe
- Saft einer 1/2 Zitrone

Mehr Rezepte
findest du auf:
▼

www.goatober.at

Zubereitung

1. Fleisch parieren, in etwa gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Mit Bier übergießen und darin einige Stunden marinieren. Dann herausnehmen und abtrocknen.
2. In einem Topf etwas Butterschmalz erhitzen und Zwiebel, Knoblauch mit dem gemahlenden Annatto und Oregano einige Minuten sanft anbraten. Die Peperoni dazugeben und mit der Biermarinade aufgießen, wieder einige Minuten köcheln lassen. Abschließend das Koriandergrün zugeben.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fleischstücke nach und nach scharf goldbraun anbraten. Die angebratenen Fleischstücke in den Topf mit der Biersoße geben. Mit Bier und Suppe aufgießen bis das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dann etwa zwei Stunden ganz sanft dünsten bis das Fleisch ganz weich ist. Dabei, wenn nötig, Flüssigkeit nachgießen.
4. Abschließend den Zitronensaft dazugeben und nochmals abschmecken.
5. dazu: Reis