

# Ali & Adnan | Gegrilltes und Geschmortes von der Ziege

---

---

## Zutaten für 4 Personen

### Ziege:

- 1 ausgelöste Zickleinkeule (ca. 400 g)
- 4 Koteletts à ca. 100 g
- 1 Stück Schulter ausgelöst

### Ziegen-Rollbraten

- 8 getrocknete Tomaten
- Handvoll Brennnesseln
- Handvoll Goldrute
- Handvoll Petersilie
- Pinienkerne
- 20 g geriebenen Parmesan
- 100 g Ziegenkäserolle
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

8 getrocknete Tomaten mit heißem Wasser übergießen und ca. 1/2 Stunde quellen lassen.

Handvoll Brennnesselblätter und Goldrute mit 20 g geriebenem Parmesan und 100 g Ziegenkäserolle - gewürfelt - vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten geschnitten unterheben.

Ausgelöste Keule aufschneiden (Butterfly-Schnitt) und zwischen Folie flach klopfen. Mit der Füllung einrollen, zusammenbinden und bei mäßiger Hitze langsam grillen.

### Geschmorte Ziegenschulter

- ausgelöste Ziegenschulter
- 4 Karotten
- 4 Kartoffeln
- Thai-Aubergine
- 2 gr. Tomaten
- 1 gelbe Paprika
- Knoblauchknolle
- 2 Zwiebeln
- Peperoncini
- 2 - 3 Lorbeerblätter

- Koriandersamen
- Kardamon
- Zitronenabrieb von Bio-Zitrone
- Gemüsefond
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- 

**Zubereitung:**

Das Schulterstück von Sehnen befreien, salzen und angrillen. Mit dem geputzten, grob geschnittenen Gemüse in der Pfanne mit Deckel auf dem Grill schmoren.

*Rezept: Ali Güngörmüş und Adnan Maral*

*Quelle: Grillen mit Ali und Adnan vom 24.06.2022*

*Episode: Ziege mit Waldgemüse*

---