

Ziege nach Moliser Art

Zubereitet mit: Bertolli

ca. min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1000 g Ziegenfleisch
- 50 ml Olivenöl Extra Vergine
- 1 l Rotwein
- 500 g reife Tomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel
- Lorbeer
- Rosmarin
- Salbei
- Jodsalz

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1898 kJ
Energie (Kilokalorien):	453 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g
Kohlenhydrate:	6,4 g
davon Zucker:	6,1 g
Ballaststoffe:	1,1 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	0,23 g

Zubereitung

1. Das Fleisch abspülen und trocken tupfen. In kleine Stücke schneiden und in Wein mit Salbei, Lorbeer und Rosmarin über Nacht marinieren.

2. Olivenöl in einer ofenfesten Terrakottaform erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin bräunen.

3. Das gut abgetropfte Fleisch hinzugeben, kurz anbraten. Anschließend Marinade hinzugeben und schmoren lassen.

4. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Tomaten hinzugeben und, falls nötig, ein paar Kellen heißes Wasser hinzugeben.

5. Mindestens 30 Minuten mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze kochen, bis das Fleisch gar und die

Sauce eingedickt ist. Die Sauce ist äußerst schmackhaft und eignet sich daher auch ideal als Pastasauce. Wer die Sauce cremiger haben möchte, gibt gemeinsam mit den Tomaten noch etwas heißes Wasser hinzu.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns