

GÖNN DIR **DAS BESTE** - FEINSTES VON DER ZIEGE

GENUSS

vom Ziegenkitzfleisch



MIT FEINEN REZEPTEN
für den besonderen Genuss

PRODUKTE VON DER HEIMISCHEN ZIEGE
www.ziegenland.com





Am Anfang war die Ziege ...

Die Ziege ist ein altbekanntes und beliebtes Haustier. Die Qualität ihres Fleisches und ihrer Milch wurde schon im Altertum geschätzt. Unsere Ziege ist ein „Selektierer“, ein richtiger Feinschmecker - sie frisst nur das Beste vom Besten.

Die gesunde Zartheit - Ziegenkitzfleisch

Ziegenkitzfleisch enthält alle Spurenelemente und Vitamine, die der Mensch täglich braucht. Es ist besonders leicht verdaulich. Beim gesundheitsbewussten Konsumenten hat das Ziegenfleisch aufgrund der wenigen Kalorien und des niedrigen Cholesteringehalts seinen bevorzugten Platz. Ziegenfleisch wird wegen der leichten Verdaulichkeit und der hohen Bekömmlichkeit in der gesunden Küche besonders empfohlen.

Kitzfleisch hat nicht nur Ostern Saison - Eine besondere Alternative für jeden Festtagsbraten.

Ziegenkitzfleisch ist hell, feinfasrig, unvergleichlich zart und mit der fettarmen Fleischstruktur äußerst schmackhaft - ein Geheimtipp in der Spitzengastronomie. Ziegenkitzfleisch ist die Alternative für das besondere Essen und den Festtagsbraten.

Zartes Kitzfleisch richtig würzen

Die Grundlage guter Gerichte sind gesunde und frisch erzeugte Nahrungsmittel. Verwenden Sie wertvolle Öle wie z.B.: Olivenöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl und frische Kräuter wie z.B.: Rosmarin oder Thymian.

- Durch sparsames Würzen wird der feine Eigengeschmack unterstrichen.
- Kitzfleisch immer erst kurz vor dem Braten oder Schmoren würzen, da Salz dem Fleisch Flüssigkeit entzieht und es dadurch trocken wird.
- Kurzgebratenes und Geschnetzeltes erst nach dem Garen salzen
- Frische Kräuter und frisch gemahlener Pfeffer bevorzugen
- Ziegenkitzfleisch nur auf einer Seite würzen, die ungewürzte Seite zuerst anbraten. Dadurch tritt weniger Fleischsaft aus.

Kitzfleisch - die richtige Zubereitung ...

Passend dazu

Gemüse der Saison: Erdäpfel, Fisolen im Speckmantel, Karotten, Staudensellerie, Erbsen, Oliven, Pilze, Zwiebel

Gewürze: Curry, Basilikum, Liebstöckl, Majoran, Oregano, Paprika, Salbei, Thymian, Rosmarin

Kitzfond selbst gemacht

Knochen mit Karotten, Zwiebel, Knoblauch und Salz in Pflanzenöl anrösten und mit ausreichend Flüssigkeit aufgießen. Petersilwurzel, Stangensellerie, Lauch und Thymianzweige dazugeben und langsam reduzieren lassen. (Kochdauer: 3 Stunden) Es ist empfehlenswert den Fond zu portionieren und einzufrieren.



Cremesuppe vom Kitz

Kitzknochen und Kitzfleisch

Suppengemüse (Sellerie, Zwiebel, Petersilwurzel, Lauch)

Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskat

Speisestärke, Schlagobers

Fleisch und Knochen mit kaltem Wasser bedecken und einmal rasch aufkochen lassen. Abschöpfen, Gewürze dazu geben und bei geringer Hitze 90 Minuten köcheln lassen. Suppengemüse erst 30 Minuten vor Ende der Kochzeit dazu geben, abseihen. Salz, Pfeffer, Muskatnuss dazu, mit Speisestärke binden und mit Schlagobers abschmecken.

dazu: Schwarzbrotwürfel, Schlagobers, Kresse



Kitzfleisch am Spieß

Kitzfleisch

Zitronensaft, Thymian, Rosmarin, Knoblauch

Speck, Zucchini

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Fleisch in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen einige Stunden marinieren.

Zucchini und Speck in Stücke schneiden und mit Fleisch abwechselnd auf Spieße stecken.

Erst kurz vor dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.

dazu: Salate der Saison und knackiges Weißbrot



Ragout vom Ziegenkitz

Kitzfleisch von Hals, Brust, Schulter oder Schlägel
Öl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Kitzfond
je eine Paprikaschote, rot und gelb, kleine Zucchini, Erbsenschoten
Gewürze (Lorbeerblätter, Majoran, Thymian, Rosmarin usw.)

Fleisch und Gemüse nach Belieben in Stücke schneiden.
Fleisch in Öl kurz anbraten, salzen und pfeffern.
Gemüse zufügen und kurz mit rösten.
Mit Suppe oder Fond aufgießen, 25 bis 30 Minuten fertig garen.

dazu: Nudeln



Milchkitz gebacken

Kitzschnitzel vom Schlögel
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Dijonsenf, Mehl, Eier, Semmelbrösel, Öl

Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern und mit etwas Senf bestreichen.
Mit Mehl, Ei und Brösel panieren.
In nicht zu heißem Öl langsam schwimmend backen und
auf Küchenpapier abtropfen lassen.

dazu: Erdäpfelsalat mit Wildkräutern



Gerollter Kitzbraten

Kitzschlängel ausgelöst und gerollt, Öl,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 5 Wacholderbeeren,
Schlagobers

Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wacholderbeeren einreiben.
In heißem Öl rund herum anbraten, im vorgeheizten Ofen 45 Minuten
bei mittlerer Hitze braten.

Mehrmals mit Bratensaft übergießen, warm stellen.

Bratensaft reduzieren und mit etwas Schlagobers verfeinern.

dazu: Semmelknödel und warmer Krautsalat



Glacierte Kitzleber

Kitzleber, Öl, Zwiebel,
1 TL Zucker,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Fond

Leber in Öl durchbraten und warm stellen.
Zwiebel in Öl und Zucker anrösten,
mit Fond oder Suppe aufgießen.
Bratensaft reduzieren, Leber dazugeben
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

dazu: Polenta und Radicchio



Kitzkeulen

Die Keulen vom Kitz haben viel mageres, zartes Fleisch und nur einen geringen Knochenanteil. Bestens geeignet zum Braten als Ganzes. Portioniert auch für Steaks und Spieße.

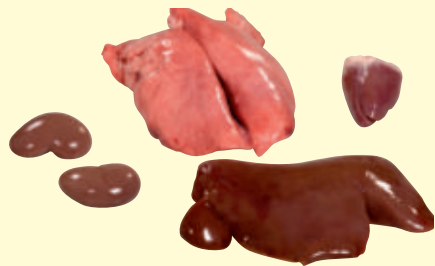


Kitzschulter

Die Schulter vom Kitz ist sehr fein und eignet sich sehr gut zum Braten im ganzen Stück oder in Würfel geschnitten für Ragout und Gulasch.

Fleischreifung im Vakuum

Bei einer Kühltemperatur von 4 bis 5°C benötigt ein Jungziegenschlögl doch mehr als eine Woche, um jene optimale Zartheit und Saftigkeit zu erlangen, die Gourmets so schätzen. Werden die Fleischteile nach der Grundabkühlung und Zerlegung vakuumiert, können diese ungestört langsam reifen und bleiben bis zu einer Lagerzeit von 20 Tagen optimal haltbar. Sie können dann sogar noch eingefroren werden.



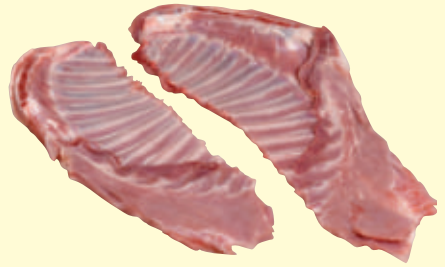
Kitzinnereien

Lunge, Nieren, Herz und Leber sind wichtige und wertvolle Eiweiß- und Vitaminlieferanten - ob der Zartheit ein Highlight für den Gourmet.



Kitzrücken

Der Rücken vom Kitz, mit den innen liegenden Filets, ist unterteilt in Kotelett und Lende. Ideal geeignet zum Kurzbraten oder Grillen. Als Ganzes auch zum Braten.



Kitzbrust

Die Brustspitzen vom Kitz werden meist mit Knochen verwendet. Ausgelöst eignet es sich für Gulasch, Ragout oder als Rollbraten.

Ziegenkitzfleisch - die Teilstücke ...

Kitzkeulen Die Keule gilt als eines der besten Teilstücke vom Ziegenkitz. Die Keule wird mit oder ohne Knochen gebraten und gegrillt. In Scheiben geschnitten eignet sich das Fleisch zum Kurzbraten, gewürfelt wird es am Spieß gegrillt. Mit den Knochen quer in Scheiben gesägt, eignet es sich zum Braten.

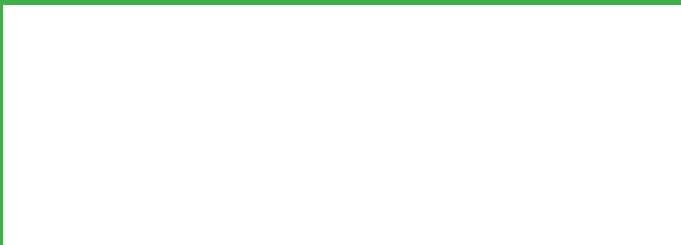
Kitzschulter In der Küche lässt sich die Schulter vielseitig einsetzen: Sie wird entweder mit den Knochen gebraten. Aber auch ohne Knochen, gerollt ergibt sie einen guten Braten. Ohne Knochen lässt sich die Schulter gut für Ragouts in Würfel schneiden oder zu Hackfleisch verarbeiten.

Kitzrücken, Kitzbrust Der Rücken wird im Ganzen oder ausgelöst gebraten. Aus ihm können aber auch Kotelettes zum Grillen geschnitten werden. Die Brust kann auch ausgelöst, aufgerollt, mit Küchengarn fixiert und gebraten werden.

EINE INITIATIVE DER HEIMISCHEN ZIEGENHALTER



Beste Ziegenprodukte von Ihrem Ziegenhof:



IMPRESSUM: für den Inhalt verantwortlich: Landesverband für Ziegenzucht und Ziegenhaltung Oberösterreich Auf der Gugl 3, 4021 Linz | office@ziegenland.com | www.ziegenland.com | Fotos: AMA Marketing | Grafik: Ute Böker
Druck: Estermann GmbH