

PULLED GOAT SANDWICH

Pulled Goat Sandwich

Wer sagt eigentlich, dass es immer Pulled Pork sein muss? Klar, das steht definitiv noch auf meiner to-do Liste, aber die Zickleinkeule hatte ich im Tiefkühler und sie wollte definitiv endlich geschmort werden. Kurz hin und her überlegt und dann für diese Version entschieden. Passend zur Saison mit Kürbis. Lange mariniert, lange geschmort und genussvoll verspeist. Wer lieber das klassische Pork möchte sollte unbedingt mal bei [Zorra](#) oder [Sandra](#) vorbeischaun!



Zutaten für 2 Personen:

1 Zickleinkeule, ca. 1kg

2 Zwiebeln

4 Feigen

300ml Bier

1 EL Crème fraîche

1/2 Hokaido Kürbis

1 Messerspitze Zimt

3 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

1/2 Ciabatta Brot

Für die Marinade:

1 EL Salz

2 EL brauner Zucker

5 Zweige frischer Oregano

1 EL Kümmelsamen

1 TL Fenchelsamen

1 EL süßer Senf

1 TL frisch gemahlener Pfeffer

1 EL scharfes Paprikapulver

Zubereitung:

Das Ganze ist etwas langwieriger – es geht am Vorabend los. Da werden Zucker, Senf, Pfeffer, Zimt und Paprikapulver verrührt. Die Kümmel- und Fenchelsamen mit dem Salz im Mörser zerstoßen und einrühren. Die Zickleinkeule rundum damit einreiben und über Nacht, also für 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Morgen die Zwiebel in Scheiben schneiden und die Feigen halbieren. Beides im Bräter oder der Auflaufform verteilen und die Keule darauf platzieren. Wenn möglich mit einem Fleischthermometer bestücken. Den Ofen auf 120°C vorheizen.



Den Bräter hinein schieben und warten bis die Kerntemperatur von 90°C erreicht ist. Nach 15 Minuten gebe ich das Bier dazu. Das Erreichen der Temperatur dauert bei dem Zicklein nur 45 Minuten. Das reicht natürlich noch nicht aus. Also reduziere ich die Hitze auf 90°C und lasse die Keule weitere 5 Stunden schmoren. Dabei wird sie regelmäßig mit Bratensaft übergossen.



Den Bräter mit Folie abdecken und die Keule noch 2 Stunden im Ofen ruhen lassen. Das abgekühlte, aber noch lauwarme Fleisch in kleine Stücken zupfen. Den Rest an Sauce, Zwiebeln und Feigen im Mixer zu einer dicken Sauce pürieren.

Den Kürbis in dünne Scheiben aufschneiden, mit etwas Öl beträufeln und den ungeschälten Knoblauch mit auf das Blech legen. Mit einer Prise Zimt und Salz würzen und bei 180°C für 15 Minuten in den Ofen schieben.



Das Brot mit aufbacken und das zerpfückte Fleisch in den letzten 5 Minuten mit erwärmen.

Den Knoblauch aus der Schale drücken und mit der Crème fraîche zur gemixten Feigensauce geben. Das Ciabatte aufschneiden und sowohl den Boden, als auch den Deckel mit dieser Sauce bestreichen.



Den Boden mit den gebackenen, nach Zimt duftenden Kürbisscheiben belegen...



... und dann großzügig das Fleisch darauf türmen.



Jetzt die Oreganoblätter darüber streuseln, den Deckel aufsetzen, mit Holzspießen fixieren und das Sandwich halbieren.



Sofort warm servieren und einfach restlosverputzen.

Beim nächsten Mal mache ich die doppelte Menge, damit sich die lange Schmorzeit noch mehr lohnt.

Und jetzt greift zu!

