

## Strudel vom Milchzicklein

**Zutaten für den Teig:**

**150 g Mehl, 1 Eigelb, 5 g Salz, 2 cl. Olivenöl, 6 cl Wasser,**

**Mehl, Eigelb, Salz, Öl und Wasser zu einem Teig verkneten.**

**Den Teig eine Stunde ruhen lassen.**

**Den Strudelteig gibt es auch als Fertigprodukt.**

**1 Milchziegleinkeule, 5 g Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Msp. Majoran, 1 Msp. Thymian, 1 Msp. Kreuzkümmel, 1 Msp Ingwer, 1 Prise Chili, 20 g getr. Morcheln,**

**1/8 l Wasser, 20 g Butter, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Karotte, ¼ Knolle Sellerie, ½ Stange Lauch, 3 Esslöffel Sauerrahm, wahlweise Sojacreme, 3 Eier, 100g Ziegenkäse, 2 Eigelb.**

**Zutaten für die Sauce.**

**Ziegleinkeulenknochen, Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Thymianzweige, Ingwer, Chilischote, Schalotten, Lorbeerblatt, 2 Eßlöffel Tomatenmark, 1 l Rotwein, Olivenöl, gem. Pfefferkörner.**

**Saucenherstellung:**

**Ziegleinknochen hacken, in Olivenöl anbraten, das in Walnußgröße geschnittene Röstgemüse hinzufügen und braun rösten, Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, einkochen und den Vorgang mehrmals wiederholen bis der Rotwein aufgebraucht ist. Besonders günstig ist es, wenn der Rotwein so gut ist, dass Sie ein bis zwei Gläser desselben während der Kochzeit trinken.**

**Mit Wasser auffüllen bis die Knochen bedeckt sind und 2 – 3 Std. köcheln lassen. 15 Min. vor Ende der Kochzeit, Thymianzweig, Ingwer und Chili hinzu fügen. Den Jus passieren und auf ca. ein Drittel der Menge reduzieren. Danach nach Ihrem Geschmack abschmecken. Mit Sauerrahm oder Sojacreme abbinden und abschmecken.**

**Milchziegenkeule auslösen, dh. vom Knochen befreien, in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kreuzkümmel, Tymian, Ingwer, Chilli würzen, kurz anbraten und erkalten lassen. Morcheln in Wasser einweichen.**

*Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch, in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Sauerrahm (Sojacreme), Morcheln mit Saft zugeben, ca. ½ Std. köcheln lassen und dann vom Feuer nehmen. Den in Würfel geschnittenen Ziegenkäse und die geschlagenen Eier beifügen und erkalten lassen. Dann das Ziegenfleisch unterheben.*

*Den Strudelteig dünn ausrollen die Masse gleichmäßig darauf verteilen, zusammenrollen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei ca. 200 GC etwas 15 Min. backen.*

*Mit dem Elektromesse in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf einem vorgewärmten Teller auf dem angegossenen Saucenspiegel anrichten und mit Tymianzweig garnieren. Dazu passt der Rotwein mit dem Sie die Sauce abgelöscht haben.*

*Guten Appetit.*