

Erfreue Deine Besucher fürs Osterfest mit einem Zwergziegenschmaus

Auf Seite 2 findet Ihr ein Indonesisches Rezept welches die Forschungsstation für Ziegen und Zwergziegen empfiehlt:

Feuriges Zwergziegen Fleisch Rendang aus Ujung Pandang

Makassar (auch auf makassarisch als Mangkasara bekannt, ehemals Ujung Pandang) ist die Hauptstadt der indonesischen Provinz Südsulawesi und liegt an der südwestlichen Küste der Insel Sulawesi.



denke daran: auch wenn Deine Lieblings-Zwergziege gestorben ist - es handelt sich um ein Nahrungsmittel, welches man nicht einfach in den Abfallcontainer wirft



Zutaten

Für die Marinade:

- 6** Chilischote(n), lange, lockige
- 6 kleine** Zwiebel(n), rot
- 4 m.-große** Knoblauchzehe(n)
- 3 EL** Austernsauce
- 2 EL** Sojasauce, helle
- 1 EL** Reiswein zum Kochen (Arak masak)
- 1 EL** Sambal (Sambal bajak), Seeräuber Sambal
- 1 EL** Rinderbrühe, Instant
- 3 EL** Kokosöl
- 4** Kaffir-Limettenblätter
- 1 EL** Dill, frischer

Für das Fleisch: (Renang)

- 1 kg** Zwergziegen Fleisch aus der Hüfte
- 6 EL** Kokosöl zum Rösten
- 500 ml** Frittierfett zum Bräunen
- 6** Tomate(n), vollreif
- 8** Macadamianüsse
- 10 kleine** Zwiebel(n), rot
- 4** Knoblauchzehe(n)
- 20** Peperoni, rote, lang
- 4 Stängel** Zitronengras
- 2** Limone(n), vollreif
- 400 ml** Kokosmilch, cremig (santan)
- 4 EL** Tamarindensirup
- 4 EL** Orangensaft
- 2 EL** Kokos-Palmzucker
- 2 m.-große** Zimtstange(n)
- 8** Salambblätter
- 8** Kaffir-Limettenblätter
- 1 EL** Rinderbrühe, Instant
- Außerdem: (zum Abschmecken)
- Sojasauce, süße
- Honig
- Salz
- Zum Garnieren:
- 8 EL** Kokosmilch, cremige
- 1 kleine** Chilischote(n), rot

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 1 Std. / **Koch-/Backzeit:** ca. 3 Std. **Ruhezeit:** ca. 8 Std. /
Schwierigkeitsgrad: pfiffig / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Das Zwergziegen Fleisch in 5 x 5 cm große Würfel zerschneiden und trimmen, d.h. Sehnen, Muskel umhüllende Häute und fettige Lappen entfernen.

Für die Marinade, die lockigen Chilis waschen, die Stiel entfernen und quer in ca. 8 mm lange Stücke schneiden. Die Körner nicht entfernen. Bei den kleinen, roten Zwiebeln die Enden kappen. Einen kleinen Schnitt in Längsrichtung machen und von dort aus die äußere, alte und rote Haut abziehen. Die Zwiebelchen in dünne Scheiben schneiden. Eine mittelgroße Pfanne erhitzen, drei EL Kokosöl zugeben und heiß werden lassen. Die Zwiebelringe leicht bräunen. Sobald sie Farbe zeigen, die Chilistücke zugeben und zusammen zwei Minuten rösten. In eine Schüssel geben.

Bei den Knoblauchzehen die Enden kappen, die Zehen in eine Knoblauchpresse geben und in die Schüssel pressen. Austernsauce, helle Sojasauce, Reiswein, Seeräuber Sambal 3, Rinderbrühe, frischen Dill und die zu Streifen geschnittenen Kaffir-Limettenblätter zugeben. Alles gut mischen. Das Fleisch zugeben und mit der Marinade verkneten. Mindestens acht Stunden im Kühlschrank abgedeckt marinieren. Hin und wieder durchkneten.

In der Zwischenzeit die Zutaten für das Rendang erstellen. Die Tomaten waschen, die Stiel entfernen, halbieren und den grün-weißen Strunk entfernen. Die Tomatenhälften halbieren und quer klein schneiden. Macadamianüsse klein schneiden. Auf Ranzige oder Verschimmelte achten und diese wegwerfen. Die Zwiebelchen häuten und vierteln. Von den Knoblauchzehen die Enden kappen, häuten und vierteln. Die Peperoni waschen, Stiel entfernen und quer in ca. 8 mm lange Stücke schneiden. Die Körner nicht entfernen. Vom Zitronengras den harten Wurzelstrunk abschneiden, die dunkelgrünen oder braunen äußeren Blätter entfernen, von den weißen Teilen dünne Scheibchen schneiden. Eventuell weiter äußere, grüne Blätter entfernen. Die Limonen auspressen. Den Saft später verwenden, die Schalen wegwerfen. Die Kokosmilch in eine 1 Liter fassende Schüssel gießen. Tamarindensirup, Orangensaft, Palmzucker und die Rinderbrühe zufügen. Gut verrühren. Die Blätter und die Zimtstange unzerteilt später verwenden.

Eine mittelgroße Pfanne oder eine Wok stark erhitzen, 6 EL Kokosöl zugeben und auf ca. 200 Grad Celsius erhitzen. Zuerst die Macadamianüsse hellbraun rösten, dann das Zitronengras dazugeben und für 2 Minuten mitrösten. Jetzt die Zwiebelchen, die Knoblauchzehen und die Peperoni zufügen. Unter ständigem Rühren vier Minuten rösten. Zuletzt die Tomaten zufügen und drei Minuten mitrösten. Mit dem Kokosmilch-Gemisch ablöschen, gut vermischen und fünf Minuten bei reduzierter Hitze zugedeckt köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Wok stark erhitzen, das Frittierfett hineingeben und auf 200 Grad erhitzen. Von den marinierten Fleischstücken die Marinade und die festen Bestandteile mit einem Pinsel abstreifen. Dann portionsweise, maximal drei Stück auf einmal, für maximal 30 Sekunden bräunen. Dazwischen das Öl wieder auf Temperatur kommen lassen. Die gebräunten Fleischstücke in einen 3 Liter fassenden Topf geben. Die restliche Marinade, Salamblätter und die Zimtstangen zugeben.

Die abgekühlten, gerösteten Zutaten in einen Blender füllen und 30 Sekunden auf niedrigster Stufe pürieren. Den Limonensaft zufügen und auf höchster Stufe 60 Sekunden fein pürieren. Mit süßer Sojasauce, Honig und Rinderbrühe abschmecken. Diese per Intervall unterrühren lassen. Diese Mischung zu dem im Topf befindlich Fleisch geben, mischen und zugedeckt 3 Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern. Um das Rendang cremiger zu machen, zeitweilig den Deckel vom Topf nehmen, sodass das Wasser verdunsten kann.

Zum Schluss die Zimtstange entfernen, die Blätter im Rendang belassen. Garnieren und mit Reis als Beilage servieren.