



Unser Lieblingsrezept für den Müusdorfer Landgockel im Ofen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittlerer Landgockel, ca. 2 kg
- Butterschmalz oder Bratöl
- PaprikapulverSalz
- Sahne oder Creme Fraiche



Zubereitung:

Den Landgockel mit Salz und Paprikapulver von innen und außen einreiben. Butterschmalz oder Bratöl bodenbedeckend in eine Auflaufform oder ein hitzebeständiges Kochgeschirr geben und in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen geben.

Als Beilage eignet sich ein einfacher grüner Salat oder ein Kartoffelsalat.

Wenn das Fett geschmolzen ist, den Landgockel hinein legen, 30 Minuten braten, dann wenden. Weitere 30 Minuten braten, dabei mehrfach mit dem Fett aus der Form übergießen. Anschließend für 15 Minuten auf den Rost legen und dabei die Temperatur auf 220 °C erhöhen und den Grill einschalten.

Während der Landgockel nun auf dem Rost schön knusprig wird, kann aus dem Bratensatz eine Soße gewonnen werden. Das überschüssige Fett, das auf dem Bratensatz schwimmt, kann vorsichtig mit einem Löffel abgeschöpft werden. Dann Wasser zum Bratensatz hinzugeben, loskochen und mit Mehl oder einer rohen Kartoffel andicken. Zum Abschmecken einen Schuss Schlagsahne oder Creme Fraiche hinzu geben.

Dazu passen Salzkartoffeln und Gemüse.



Weitere leckere Rezepte unter
www.brunnenhof.bio



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

