



Mäusdorfer Landgockel im Ofen

Zutaten für 8 Personen:

1 mittlerer Landgockel, ca. 2 kg
Butter oder Bratöl
Paprikapulver
Salz
Sahne oder Creme Fraîche



Zubereitung:

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

Wenn das Fett geschmolzen ist, den Landgockel hinein legen, 1/2 Stunde braten, dann wenden. Eine weitere halbe Stunde braten, dabei mehrfach mit dem Fett aus der Form übergießen. Anschließend für eine 1/4 Stunde 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 (einen Teil vom Fett evtl. entfernen) eine Soße gewonnen werden. Einfach Wasser hinzugeben, loskochen und mit Mehl oder einer rohen Kartoffel andicken. Das überschüssige Fett, das auf der Soße schwimmt, kann vorsichtig mit einem Löffel abgeschöpft werden. Zum Abschmecken einen Schuss Schlagsahne oder Creme Fraîche hinzu geben.

Dazu passen Salzkartoffeln und Gemüse.

*Weitere leckere Rezepte unter
www.brunnenhof.bio*