

Geissenköfte mit Grüne-Tomaten-Chili-Sösseli

Rezept von Judith Janker, Les Wagons (Winterthur, ZH)

Zutaten (4 Pers.)

Köfte:

650 kg Geissenhack von der Toggenburger Ziege 

150 g Schweinehack

1 Bund Peterli, fein gehackt

3-4 Zweige Minze, Blätter fein gehackt

2 Zwiebeln, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

50 g Paniermehl

0.5 EL Kreuzkümmel

1 EL Paprika edelsüss

Salz und Pfeffer

Sösseli:

600 g grüne (unreife) Tomaten, in kleine Würfel geschnitten

1 grosse grüne Peperoni, in kleine Würfel geschnitten

1 EL Zucker

2 EL Apfelessig

1 Zweig Minze

1 Chili, fein geschnitten

Salz, nach Geschmack



Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Köfte in eine Schüssel geben und gründlich vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.
2. Handgrosse Köfte formen.
3. Die Köfte auf ein leicht geöltes Backblech legen und bei 180 bis 200 °C etwa 10 Minuten backen. Während der Backzeit einmal wenden. Alternativ in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten.
4. Alle Zutaten für das Sösseli in einen Topf geben und weichkochen.
5. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz abschmecken.
6. Köfte zusammen mit dem Sösseli servieren. En Guete!

Serviovorschlag: Dazu passen Reis, Bratkartoffeln oder eine Beilage nach Wahl.

Tipp der Köchin:

1. Für dieses Rezept eignet sich besonders Fleisch von älteren Geissen: Es ist aromatisch, würzig und hat einen angenehmen Biss, ohne den typischen Lammgeschmack.
2. Wenn noch Sauce übrigbleibt, kochen Sie sie nochmals auf und füllen Sie sie anschließend zur Aufbewahrung in ein sterilisiertes Glas.



Die Toggenburger Ziege ist via den Verein Ziegenfreunde erhältlich.

**Verein
Sven Baumgartner
Rheinhofstrasse 11
9465 Salez
sven.baumgartner@sg.ch
+41 58 228 24 59**

