



Κατσικάκι στη γάστρα της Τζένης!

2 1/2 ώρες

Χρόνος
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



Συστατικά

- 2 Κιλά κατσικάκι μπούτι και σπάλα
- 6 Κουταλιές βούτυρο
- 1 1/2 Κιλό πατάτες baby
- 2 Λεμόνια
- 1 Κιλό κρεμμύδια στιφάδου
- 150γρ. Λευκό κρασί
- 2-3 Κουταλιές σούπας ξύδι
- 100γρ. Ντοματίνια ή ντομάτες ψιλοκομμένες
- Αλάτι
- Πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 250 βαθμούς ή 400 F.
- Πλένουμε και στεγνώνουμε καλά το κατσικάκι. Το βάζουμε στη γάστρα και το αλείφουμε με 2-3 κουταλιές απο το βούτυρο και αλατοπιπερώνουμε. Βάζουμε το καπάκι και ψήνουμε για 1 ώρα.
- Στο μεταξύ σε φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε τις πατάτες και το χυμό απο τα λεμόνια. Σκεπάζουμε με νερό και σιγοβράζουμε για 15 λεπτά για να μαλακώσουν ελαφρά.
- Αφού έχει περάσει 1 ώρα, ρίχνουμε στη γάστρα τις πατάτες και ψήνουμε ακόμα 1 ώρα. Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το υπόλοιπο βούτυρο και τηγανίζουμε τα κρεμμυδάκια. Σβήνουμε με το κρασί και το ξύδι.
- Προσθέτουμε τις ντομάτες αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε για 20 λεπτά σκεπασμένο.
- Όταν έχει περάσει και η δεύτερη ώρα στη γάστρα ρίχνουμε τα κρεμμυδάκια και ψήνουμε για 30 λεπτά ακόμα χωρίς καπάκι για να μας κάνει ενα ωραίο χρυσό χρώμα.
- Καλή επιτυχία!!!