Katzenbraten mit Kartoffeln und Brokkoli

Da habe ich doch bei meiner Recherche dieses tolle Katzenbraten-Rezept gefunden, das ich Euch nicht vorenthalten will.

Mir sind ja in Deutschland die Hände gebunden, einen Katzenbraten zuzubereiten. Denn Zucht, Handel und Verkauf von Katzen bzw. Katzenfleisch sind ja in Deutschland verboten. Und das Töten einer Katze ist laut Tierschutzgesetz nur unter bestimmten Bedingungen und einem entsprechenden Sachkundenachweis möglich.

Aber vielleicht ist ja jemand Bauer auf einem großen Bauernhof in der Schweiz und hat dort sehr viele Katzen, die dort streunend leben. Da macht es sicherlich nicht viel aus, ab und zu einmal eine Katze zuzubereiten, es fällt sicher niemandem auf, dass eine Katze auf dem Bauernhof fehlt.

Denn die Zubereitung einer Katze ist in der Schweiz in diesen Fällen in einigen Kantonen erlaubt. Also fährt einfach einmal zu einem Kurzurlaub in die Schweiz, wo die Zubereitung von Katzen eben erlaubt ist und genießt dort einen schönen Katzenbraten.

Es gibt ja Leute, die der Meinung sind, dass man Katzen nicht zubereiten sollte. Ich höre nicht auf diese Leute, und bin der Meinung, dass man Katzen durchaus zubereiten und essen kann.

Katzenbraten mit Kartoffeln und

Brokkoli

16. Juli 2017
von Thobie
Kategorie Katze
Leckere Katze

Personen
4
Kochzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 30 Minuten

Anmerkungen

Mein Rat: Falls Gäste eingeladen sind, sollte man Schwanz und Kopf der Katze aus ästhetischen Gründen vor dem Servieren entfernen. Aber man sollte diese durchaus mitgaren, denn diese fügen der Sauce wichtige Geschmacksstoffe hinzu.

Zutaten

- 1 küchenfertige Katze, etwa 1,5 kg
- 1 Bund Suppengrüm
- 100 g getrocknete Steinpilze
- 0,5 l Dunkelbier
- 1 EL Tomatenmark
- einige Speckscheiben
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Kartoffeln
- 500 g Brokkoli

Anleitung

1. Den Römertopf komplett 10–15 Minuten in Wasser legen und wässern.
2. Backofen auf 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
3. Suppengemüse putzen und kleinschneiden. Steinpilze etwa 15 Minuten in eine Schale mit Wasser geben und einweichen.
4. Dunkelbier in eine Schüssel geben, Tomatenmark dazugeben und verrühren.
5. Katze von allen Seiten salzen und pfeffern. In Speckscheiben einwickeln.
6. Suppengemüse und Steinpilze – letztere mit Einweichwasser– in den Römertopf geben. Katze obenauf legen. Bier dazugeben.

7. Zugedeckten Römertopf auf mittlerer Ebene für 75–90 Minuten – je nach Größe der Katze – in den Backofen geben.
8. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen bzw. Brokkoli putzen. Jeweils in einem Topf mit Salzwasser 10–15 bzw. 5 Minuten garen.
9. Römertopf aus dem Backofen nehmen. Katze herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben, aufschneiden und in Portionen zerteilen. Auf Tellern anrichten. Kartoffeln und Brokkoli dazugeben. Sauce abschmecken. Über Katze und Kartoffeln verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Brokkoli,
Dunkelbier,
Kartoffeln,
Katzenbraten,
Römertopf,
Sauce

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2017/07/16/katzenbraten-mit-kartoffeln-und-brokkoli/