

## Route der Geißböcke

Ortschaften: Plasencia, Pozuelo de Zarcón, Villanueva de la Sierra, Pinofranqueado, Caminomorisco, Vegas de Coria, Nuñomoral, Las Mestas, Riomalo de Abajo

Das Fleisch des Lamms und des Geißbocks sind grundlegende Bestandteile traditioneller extremeñischer Rezepte, schon weil das Schweinefleisch, das Schwein im Grünen, wie es heißt, selten in unserer Küche und dann vorwiegend für Füllungen genutzt wurde.

Das Fleisch des Geißbocks erfreut sich einer bemerkenswerten Beliebtheit in vielen Bereichen unserer hiesigen Küche, bevorzugt wegen des sehr rustikalen und natürlicheren Geschmacks als der vom Lamm.

Ihr Aufwachsen erfolgt absolut im Wilden, begleitet von ihren Müttern auf ihrem kontinuierlichen Pilgern durch steinige Plätze auf der Suche nach Grass oder niedrig hängenden Zweigen der Sträucher.

Ihr Fleisch ist trocken, fest und sehr aromatisch, so dass zum Schmoren oder Braten nichts hinzu gegeben werden muss, um einen vollen und authentischen Geschmack zu erhalten.

In der Gegenwart kommen Geißböcke in den Schlachthäusern nur in den Zuchtgebieten vor, wodurch sie auf den Märkten der restlichen Region nur schwer zu haben sind.