

1 Zickleinschlegel; ca.1,5 kg, mit Knochen
1 dl Olivenöl
7 Knoblauchzehen;durchgepresst
1 Zwiebel,grob geschnitten
2 Tomaten; gehäutet und gewürfelt
1 Frisches Lorbeerblatt
1 Thymianzweiglein
2 dl Weisswein, evtl. mehr
30 ml Cognac
1 kg Kartoffeln; geschält und gewürfelt
1 Glas Wasser
2 Essl.Pinienkerne
Salz,Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Den Gigot wuerzen. In heissem Öl rundum anbraten. Mit einer Alufolie bedeckt beiseite stellen. Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten in die Bratpfanne geben und zusammenfallen lassen. Kräuter zugeben und mit dem Weisswein und dem Cognac aufköcheln. Fleisch zurücklegen und alles im Backofen für 30 Minuten garen. Nach etwa 20 Minuten die Kartoffeln und Pinienkerne zugeben und mit einem Glas Wasser ablöschen. Unter Übergiessen weitere 60 Minuten garen. Ab und zu drehen. Servieren.

Quelle:Meyer's 23/2000