

6 Portionen

3 kg Zicklein

250 g Butter

0,2 l Weisswein, trocken

Salz

Rosmarin, viel

Marsala

Zubereitung:

Der Metzger muss das Zicklein in Stücke schneiden.

Butter zergehen lassen und Stücke gut anbraten. Salzen, mit Wein ablösen und unter ständigem Wenden 1 1/2 Stunden kochen.

Gegen Ende der Kochzeit viel Rosmarin begeben. Evt. ein wenig Wasser zugeben.

Rezept aus der Gegend von Bellinzona

Das ist das traditionelle Osteressen. Es wird oft im Ofen zubereitet, aber in der Pfanne bleibt es zarter. Es heisst vor allem aufpassen, damit das Fleisch nicht am Pfannenboden anbrennt. Es ist auch zu empfehlen, die Fleischstücke immer wieder zu wenden.

Variante: Es gibt Leute, die den Rosmarin gleich zu Beginn zugeben. Es besteht allerdings das Risiko, dass er anbrennt. Man kann auch den Wein mit etwas Marsala verfeinern.

Quelle: Maryton Guidicelli,

-Luigi Bosia

-So isst das Tessin

Ziegenkäserei Würnsreuth

Würnsreuth 10

95517 Seybothenreuth

Tel.: 09209 / 823

E-Mail: post@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de