

Zutaten:

3 kg Zicklein

250 g Butter

2 Glas trockener Weisswein

Salz

Pfeffer aus der Mühle

viel Rosmarin

Zubereitung:

Der Metzger muss das Zicklein in Stücke schneiden. Vor dem Kochen muss es mit einem Tuch gut (z.B. von allfälligen Haaren) gesäubert werden. Butter zergehen lassen und Stücke gut anbraten. Salzen, mit Wein ablöschen und unter ständigem Wenden 1 1/2 Stunde braten. Gegen Ende der Kochzeit viel Rosmarin beigeben. Evtl. ein wenig Wasser beifügen.

Variante

Es git Leute, die den Rosmarin gleich zu Beginn beigeben. Es besteht allerdings das Risiko, dass er dann anbrennt. Den Wein kann man mit etwas Marsala verfeinern.