

Zutaten:

2-3 kg Zicklein (vom Schlachter in Portionsstückchen zerlegen lassen)
2-3 kg Gemüsezwiebeln
1 Knoblauchknolle
3-4 Möhren
1-2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
300 g Schweineschmalz
Olivenöl, Pfeffer, Salz
kaltes Wasser

Zubereitung

Zwiebeln grob würfeln, Möhren in Stückchen schneiden, ungeschälte Knoblauchzehen hinzufügen; die Zehen sollte man mit der Wurzel nach unten auf die Tischplatte quetschen, der Geschmack ist dann besser.

Reichlich kaltes Wasser in den Bräter, 1 EL Salz, 2 EL Pfeffer hinzufügen.

Dann Rosmarin, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter und die Zwiebeln in dem Bräter verteilen.

Die Fleischteile hinzufügen. Die dickeren Stücke als erste auf das Gemüse legen. Eventuell Wasser hinzufügen, die Ziegenstücke sollten knapp bedeckt sein.

Einen guten Schuß Olivenöl und das Schweineschmalz begeben. In den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben und für ca. 3 Stunden ungestört schmur geln lassen. Dann ist es gar.

Damit das Fleisch schön goldbraun wird, nach 3 Stunden die Stücke wenden und weitere 20 Minuten im Ofen lassen.