

Zutaten für 6 Personen:

2 kg Zickleinfleisch oder Frühlingslamm in einem Stück
18 cl Olivenöl
4-5 Nelken
2 Teelöffel Wacholderbeeren
2-3 Knoblauchzehen, halbiert oder geviertelt
1 Teelöffel Zimt
Galgant (aus der Apotheke, siehe Text)
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Butter
1 gehackte Zwiebel
35 cl Wein
nach Belieben frische Gartenkräuter: Thymian, Rosmarin, Minze, Bärlauch
Zubereitung:

Das Fleisch am Vortag mit dem Öl bestreichen, mit Salz, Pfeffer, Zimt und Galgant würzen. Mit kleinen Einschnitten versehen und die Nelken, den Knoblauch und die Wacholderbeeren hineindrücken. Zugedeckt an einem kühlen Ort ruhen lassen, nach einigen Stunden das Fleisch wenden.

Am nächsten Tag die Zwiebel und die Butter in einen Bräter geben, das Fleisch daraufgeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad braten. Wenn die Oberfläche des Fleisches knusprig braun ist, mit Wein begießen. Das Gericht kann man sowohl mit Rotwein als auch mit Weißwein zubereiten. Weißwein verleiht ihm ein besonders feines Aroma und ist für Zickleinfleisch eher geeignet. Frische Gartenkräuter können ganz zum Schluss zugegeben werden. Nach 30 Minuten den Braten wenden, je nach Fleischstück beträgt die Gesamtbratzeit circa 45 Minuten. Das Fleisch im Bratenjus servieren.

Dazu passen gebratene Kartoffeln und Spargel, der nach dem Kochen in Butter und gehackten Gartenkräutern geschwenkt worden ist. Und ein fruchtiger Weißherbst.
Rezept für ein gebackenes Zicklein:

Sie benötigen:

1 Zicklein (in Stückchen geschnitten), 5 Knoblauchzehen, 1/2 Bund Petersilie, 1/8 l Olivenöl, Pfeffer (frisch gemahlen, nach Geschmack), 1-2 Prisen Meersalz, ein Schuß Weißwein, Lorbeer und/oder Oregano (auch nach Geschmack)

1. Knoblauch und Petersilie klein schneiden und vermengen

Ziegenkäseerei Würnsreuth

Würnsreuth 10

95517 Seybothenreuth

Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de

2. Backblech mit Olivenöl einfetten
3. Mit einer Hälfte vom Knoblauch und der Petersilie belegen.
4. Ziegenfleischstücke auf das Backblech legen
5. Mit dem Rest vom Knoblauch und der Petersilie belegen
6. Olivenöl, Wein, Meersalz, Pfeffer und Kräuter vermischen und gut abschmecken
7. Die Mischung (barrado) gießen Sie nun über das Ziegenfleisch
8. Bei mittlerer Hitze im Backofen so lange braten, bis das Fleisch goldbraun ist.