



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Schweizer Gitzi / Zicklein

Zutaten für 4 Personen
1,5 kg Zicklein-Fleisch
2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin gehackt
4 EL Olivenöl
300 g Suppen- oder Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)
3 Tomaten
1 Zweig Rosmarin, ganz
0,2 l Weißwein
Salz und Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken und mit Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika und dem Olivenöl zu einer Paste verrühren. Das Fleisch damit einreiben und rund zwei Stunden ruhen lassen.

Inzwischen den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Zicklein in einer passenden Bratform etwa 30 Minuten im Ofen goldbraun braten.

Inzwischen das Röstgemüse in Würfel schneiden und mit den Rosmarinzeiglein begeben und nochmals 30 Minuten weiterbraten.

Solange die Tomaten würfeln und mit dem Weißwein dazugeben und weitere 30 Minuten braten. Nun sollte das Zicklein mit dem Bratensaft öfters begossen werden. Wenn Sie kleinere Stücke braten, kann die Garzeit auch etwas kürzer ausfallen.

Dann das Zicklein aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Den Bratenfond nach Geschmack entweder passieren oder pürieren und ggf. binden. Das Fleisch aufschneiden und mit der Soße servieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Unsere Weinempfehlung: ein guter Syrah (Rotwein) mit Aromen von Pfeffer, Himbeeren, Kirschen oder Johannisbeeren.



Gitzi / Zicklein gibt es meist im Frühjahr frisch bei uns.