

Rezept

Zicklein aus dem Ofen

Ein Rezept von Zicklein aus dem Ofen, am 01.03.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 150 g Pancetta
je 6 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei | 4 Knoblauchzehen
nach Belieben 2 getrocknete Peperoncini |
| 1 Stück Orangen-, Pomeranzen- oder Zitronenschale | 1/2 Zicklein (ca. 3,7 kg, beim Metzger vorbestellen und in 3-4 Stücke teilen lassen) |
| Salz | Pfeffer |
| 8 EL Olivenöl | 1/8 l Weißwein |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8-10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Pancetta in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Eventuell Peperoncini zerkrümeln. Die Orangenschale fein hacken.
2. Den Backofen auf 160° stellen. Zicklein mit Salz und Pfeffer einreiben und in die Fettpfanne des Backofens legen. Alle zerkleinerten Zutaten mit dem Öl mischen und über dem Fleisch verteilen. Peperoncini nach Wunsch dazugeben. Den Wein angießen.
3. Das Fleisch im Ofen (Mitte, Umluft 140°) etwa 1 1/2 Std. braten. Dabei immer mal wieder umdrehen. Falls das Ganze zu trocken wird, etwas Wasser in die Fettpfanne schütten.