



Speziell für Sie ein typisch vogtländisches Zickelrezept:

Wir portionieren Ihnen gern das Zickel. Zuerst ist das Fleisch zu waschen und mit Pfeffer, Salz und Kümmel zu würzen. Lassen Sie Butterschmalz in einer Pfanne zerlaufen. Das portionierte Zickel bestreuen Sie mit Mehl und braten es schön scharf in der Pfanne an., dazu können Sie Möhren und Selleriestücke geben. Danach ist das Fleisch mit etwas Wasser für die Soße zu übergießen. In der Backröhre lassen Sie nun den Braten für eine Stunde bei 130° schmoren. Geben Sie dann noch Butterflocken dazu und bestreuen das Fleisch mit Semmelmehl. In diesem Zustand lassen Sie das Zickel nochmals für 15 min. backen. Das Festessen schmeckt dann am Besten , wenn es mit vogtländischen Klößen serviert wird.

Zicklein in Altbier

Zicklein kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. In Schweineschmalz scharf anbraten, herausnehmen. Zwiebel grob gehackt im Fett anbraten, Tomatenwürfel und Thymian hinzufügen und das Fleisch darauf legen. Mit Altbier angiessen und im Backofen bei 180° backen. Fleisch immer wieder mit Bier begiessen. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Bratfond passieren und mit Butter abschmecken.

Schmeckt sehr gut mit Apfelrotkraut und Kartoffeln.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Ein frohes Osterfest wünscht das Team

der Fleischerei Uwe Schaller

Tel. (03765)13106 oder Schenkerhaus 67549