

**ZICKLEIN AUS DEM OFEN
MIT
BROMBEER BALSAMICO
CHUTNEY**

1,2 kg Zicklein (z.B. aus der Schulter)
250g Butter
Meersalz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/4l Weißwein
einige Rosmarinzwige
abgeriebene Schale einer Bio-
Zitrone
200ml Gemüfefond
1 Glas **Brombeer Balsamico Chutney**

Fleisch waschen und in Stücke zerteilen.

Backofen auf 160°C vorheizen. Butter in einem Bräter aufschäumen lassen, die Fleischstücke darin einige Minuten rundherum goldgelb rösten. Mit Salz & Pfeffer würzen und Weißwein ablöschen. Rosmarin und Zitronenschale zufügen und das Fleisch im Ofen ca. 1 1/2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Fond und Bratfett begießen. Das Zicklein vor dem Servieren noch einmal gut mit dem Bratenfond vermischen und mit dem leicht erwärmten Brombeer Balsamico Chutney anrichten.

Wir mögen dazu am liebsten einen feinen Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree.