



Geschmortes Milchzicklein

Für 4 Personen (von Dieter Müller)

2 Milchzickleinkeulen
2 Milchzickleinschultern
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
3 EL Olivenöl
150 g Zwiebeln
150 g Karotten
100 g Knollensellerie
1 fr. Zweig Rosmarin
1 fr. Salbeiblatt
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1 TL Tomatenmark
½ l trockner Rotwein
2 l Fleischbrühe
1 Msp. Speisestärke
1 EL Balsamicoessig
6 fr. Rosmarinnadeln
1/2 TL fr. Thymianblätter
1 fr. Salbeiblatt
20 g Butter

Keulen und Schultern in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in etwas Mehl wenden.

Das Fleisch von allen Seiten in einem Bräter kräftig anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Lorbeerblatt und Gewürznelken zufügen und 6 Minuten mitrösten. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen. Brühe aufgießen, so dass das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist und saftig bleibt.

Den geschlossenen Bräter in den vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 2) 40 Minuten schmoren.

Fleisch anschließend aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratenfond passieren und einkochen: Anschließend mit der Speisestärke binden und mit Balsamicoessig abschmecken. Zum Schluss die Kräuter fein hacken und mit Butter mischen und bei milder Hitze in die Sauce geben

Tipp: Dazu schmeckt Kartoffelgratin und Artischockengemüse.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

