

Gebackenes Milchzicklein auf fränkische Art

für 4 Pers.

ein junges Milchzicklein

Zwiebeln,

Frühlingszwiebeln,

Karotten,

Suppengrün,

Salz,

Pfeffer,

ca. 1 ltr. trockener Frankenwein

ca. 2 ltr. Wasser

Zubereitung:

Junges Milchzicklein beim Metzger oder am Markt kaufen. Das Fleisch waschen. Aus dem Wasser, Frankenwein und den o.g. Zutaten einen Sud zubereiten, das Milchzicklein ca. 1-2 Stunden in dem Sud leicht köcheln lassen.

Das Fleisch in der Brühe etwas abkühlen lassen, anschließend in kleinere Stücke schneiden mit Salz und Pfeffer würzen. In Ei, Mehl und Semmelbrösel panieren.

Für die Soße eine Einbrenne aus Mehl und Fett herstellen und mit dem Zickleinsud ablöschen.

Die Soße nun durch ein Sieb passieren und abschmecken. Die panierten Fleischstücke werden schwimmend in Butterschmalz gebraten und mit der Zickleinsoße übergossen. Dazu gibt's Kartoffelklöße und Rahmspinat.

Übrigens gebackenes Zicklein schmeckt auch lecker mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten!