

# **Zicklein-Rücken aus dem Dutch Oven nach bayrisch-mediterraner Art (Schmorgericht)**

## **Für 2 Personen**

Ihr braucht: Einen Dutch Oven z.B. den 10er von Petromax oder einen wertigen Bräter mit Deckel

Ofentemperatur: 150-170 Grad bzw. Dutch Oven 1/2 voll oben , unten 1/2 voll gute Briketts z.b. Cocos von Mc.Briketts

## **Zutaten**

Einen halbierten Zicklein Rücken (beide Teile), pariert

Fleur de Sel / gutes grobes Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Knoblauchzehen ( nach Belieben) Evtl. 1-2 oder mehr!

6-7 kleine scharfe Zwiebeln in Ringe schneiden

Speck / Bacon ca. 200 g. dünne Scheiben

2 Zweige Salbei oder 10 Blätter davon

Thymian 1 Bund frische Ware, grob schneiden

Oregano 3 Zweige frisch oder getrocknet, grob schneiden

Guten Rotwein ca. 350 ml / halbe Flasche

Karotten 4 Stück in grobe Scheiben schneiden

1/2 Knolle Sellerie in Würfel schneiden.

## **Zubereitung**

Den Dutch Oven vorheizen / die vorgeglühten Briketts 1/2 voll oben und 1/2 voll unten. Bzw. 150 – 160 Grad im Ofen oder im Grill. Vorzugsweise in einem Keramikgrill.

Den ganzen Boden des Kochgefäßes mit dem gesamten Bacon auslegen.

Das Gemüse auf dem Speck verteilen und Kräuter auf das Gemüse verteilen.

Die beiden Stücke mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzten Rücken drauf setzen und den Deckel drauf!

Nach 1 Stunde mit 250 – 300 ml Rotwein seitlich aufgießen. Deckel schnell wieder zu!

Weitere 30 Minuten später...

Finale Testung mit Schaschlikstäbchen aus Holz oder Fleischthermometer.

Kerntemperatur ca. 80-85 Grad bzw. wenn´s butterweich ist, ists fertig!

### **Beilagen**

Pflaumen Chutney, Preiselbeeren gegrilltes Obst wie Pfirsiche, Äpfel oder Pflaumen.

Dazu Gemüse, Reis oder gegrillte oder gebackene Kartoffelecken.

Beste und liebe Grüße

Euer Harald mit Eva!

**Fazit für uns: Ziegenrücken ist ausgesprochen zart und unserer Ansicht als Schmorgericht perfekt. Dieses zu essen hat richtig Spaß gemacht.**

**Uns schmeckts zungenschmalzermäßig gut. Dem Franken höchstes Lob für ein Essen ist...**

**„ komma essn“**