

TYPISCH VOGTLÄNDISCHES ZICKELREZEPT

Zuerst das von uns portionierte Fleisch waschen und mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen. Lassen Sie Butterschmalz in einer Pfanne zerlaufen.

Das Zickel wird nun mit Mehl bestreut und scharf in einer Pfanne angebraten. Dazu können Sie Möhren und Selleriestücke geben.

Für die Soße das Fleisch einfach mit etwas Wasser übergießen.

In der Backröhre lassen Sie nun den Braten für eine Stunde bei 130° schmoren.

Geben Sie jetzt Butterflocken dazu und bestreuen Sie das Fleisch mit Semmelmehl. In diesem Zustand lassen Sie das Zickel nochmals für 15 min. backen.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest!

Zutaten

Zickel – von uns portioniert

Pfeffer

Salz

Kümmel

Butterschmalz

Mehl

Möhren




Sellerie

Butterflocken

Semmelmehl

Dazu empfehlen wir **vogtländische Klöße** und einen **trockenen Rotwein**, den Sie natürlich auch bei uns erwerben können

Fleischerei
Schaller

 www.fleischerei-schaller.de
 [fleischerei_uwe_schaller](https://www.instagram.com/fleischerei_uwe_schaller)
 [Fleischerei Uwe Schaller](https://www.facebook.com/FleischereiUweSchaller)