

# Rollbraten vom Zicklein

## Arrosto di capretto al forno



### Zutaten:

Rollbraten vom Zicklein

1-2 EL Olivenöl

1 Gemüsezwiebel

2 Karotten, 2 dünnere Scheiben Sellerie (je ca. 100 g)

1/2 kleinerer Lauch

1-2 EL Tomatenmark

30 ml Noilly Prat

150 ml kräftige Gemüsebrühe

3 kleinere Tomaten

6-9 trocken eingelegte schwarze Oliven

2 Zweiglein Rosmarin

4 Zweiglein Thymian

### Knoblauchpaste:

4 mittlere Knoblauchzehen

1 1/2 TL gröberes Salz

4 TL Olivenöl

1 1/2 TL italienische Kräuter

1. Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. In einem Mörser mit dem Salz zerstampfen, Olivenöl und italienische Kräuter untermischen. Den Rollbraten mit der Paste einreiben und für mindestens zwei Stunden marinieren.

2. Rollbraten für 30 Minuten aus der Kühlung nehmen.

3. Backofen auf 180° vorheizen.

4. Gemüsezwiebel schälen und in mundgerechte Abschnitte teilen. Karotten und Sellerie putzen und in kleinere Abschnitte teilen.

5. Rollbraten in Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem Bräter auf jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten. In Alufolie warm stellen. Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen und noch einige Minuten braten. Mit 30 ml Noilly Prat ablöschen, 150 ml kräftige Gemüsebrühe zugießen.

6. Den Rollbraten heineingeben und mit dem Gemüse umlegen. Tomaten waschen und vierteln. Schwarze Oliven und Rosmarin- und Thymianzweige einlegen.

7. Rollbraten etwa 1 Stunde offen garen, dann weitere 1-2 Stunden mit

geschlossenem Deckel schmoren. Sauce nach Geschmack abpassieren oder mit dem Gemüse servieren.

### Hinweise:

Die Bratdauer hängt von der Größe des Bratens ab. Als Beilage empfehlen wir Pellkartoffeln.

Auf die gleiche Art kann man auch andere Teile vom Zicklein zubereiten.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 5-6 h, Hauptspeisen, Fleisch, Zicklein, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023