

Gebackenes Zicklein

Zutaten:

- 1 kg Jungziegenfleisch
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Backfett

Zubereitung:

1. Fleisch in Portionsstücke zerlegen.
2. Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Knoblauch sowie das Suppengrün mit etwa 1 L Wasser aufkochen und das Fleisch darin fast garen.
3. Das Fleisch herausnehmen, abtropfen lassen, trockentupfen, die Fleischstücke nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel wenden und in heißem Fett goldgelb backen.