

## Gebratenes Zicklein in safrangelber Sauce

1 Keule vom Zicklein  
50 g fetter Speck  
6 ganze Knoblauchzehen  
Salz

### Für die Sauce:

20 cl Rindersuppe (Rinderfond)  
Saft einer halben Zitrone  
2 Dotter  
 $\frac{3}{4}$  TL Pfeffer  
5 Safranfäden  
2 gehackte Knoblauchzehen  
1 EL Petersilie



Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken; die Keule mit Speck und etwas Knoblauch spicken und salzen. Die Dotter schlagen, mit der Brühe, dem Zitronensaft, Pfeffer, Safran und dem Rest der Knoblauchzehen vermischen. Die Sauce in einen großen Bräter geben, die Keule dazulegen, im heißen Ofen ca. 1 Stunde braten. Von Zeit zu Zeit mit der Sauce übergießen und vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Wenn man kein Zicklein bekommt, kann man auch Lammkeule verwenden (schmeckt auch sehr lecker).

### Anmerkung:

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno@1482ev.de](mailto:leben_anno@1482ev.de)

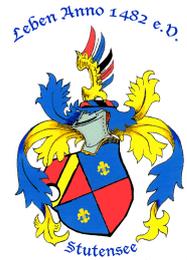
Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312

# Leben Anno 1482 e.V. / Stutensee

*Dieses Rezept ist eindeutig identifizierbar und italienischen Ursprungs. Es stammt aus dem Kochbuch von Maestro Martino und wird dort als „cartetto arrosto in sapore“ geführt.*

*Laut Originalrezept muss dieses Zicklein „vollkommen gar sein und sehr heiß gegessen werden“*



© Leben Anno 1482 e.V.

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno@1482ev.de](mailto:leben_anno@1482ev.de)

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312