



Rezepte #7



DONATI VINI

ZUTATEN



75 G PANCETTA

2 KNOBLAUCHZEHEN

JE 3 ZWEIGE

THYMIAN, ROSMARIN UND SALBEI

1 GETROCKNETE PEPERONCINI

1/2 STÜCK

ORANGEN- ODER ZITRONENSCHALE

1/4 ZICKLEIN (CA. 1.5 - 2 KG)

SALZ, SCHWARZER PFEFFER

8 EL OLIVENÖL

65 ML WEISSWEIN

Zubereitung

ZICKLEIN



PANCETTA IN KLEINE WÜRFEL
SCHNEIDEN. DEN KNOBLAUCH
SCHÄLEN UND FEIN HACKEN.
DIE KRÄUTER WASCHEN UND
TROCKENSCHÜTTELN.
DIE BLÄTTCHEN VON DEN
STIELEN ZUPFEN UND
FEIN HACKEN.
EVENTUELL PEPERONCINI
ZERKRÜMELN.
ORANGENSCHALE FEIN HACKEN.

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

ZICKLEIN



DEN BACKOFEN AUF 160 °
EINSCHALTEN .

ZICKLEIN
MIT SALZ UND PFEFFER
EINREIBEN UND IN DIE
FETTPFANNE DES BACKOFENS
LEGEN .

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

ZICKLEIN



ALLE ZERKLEINERTEN
ZUTATEN MIT DEM ÖL
MISCHEN UND ÜBER DEM
FLEISCH VERTEILEN .

PEPERONCINI NACH WUNSCH
DAZUGEBEN .

DEN WEIN ANGIESSEN .

Zubereitung

ZICKLEIN



DAS FLEISCH IM OFEN
(MITTE, UMLUFT 140°)
1 1/2 STUNDEN BRATEN.

DABEI IMMER MAL
WIEDER UMDREHEN.

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

ZICKLEIN



FALLS DAS GANZE
ZU TROCKEN WIRD,
ETWAS WASSER IN DIE
FETTPFANNE SCHÜTTEN.

ANSCHLIESSEND SERVIEREN.

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI