

# Perna de Cabrito ou Borrego da Páscoa

## Ingredientes

 2pax

1	Perna cabrito / borrego jovem +-0.8/1kg	1dl	Vinho Branco
20g	Massa de pimentão	2g	Colorau
2	Dentes de alho picado	1	Folha louro
20g	Concentrado de tomate	-	Umás gotas de vinagre vinho branco
q.b.	Orégãos	400g	Batata nova pequena descascada
q.b.	Sal grosso	150g	Cebola
8cl	Azeite		

## Preparação

1. Arranjar a perna, tirar as gorduras em excesso e o bedon (bola de gordura situada na parte interior da perna junto ao osso), ou poderá comprar já arranjado no seu talho.
2. Misturar todos os ingredientes da marinada e esfregar bem a perna, deixar marinar pelo menos 12h no frio.
3. Em seguida colocar as batatas e as cebolas cortadas em gomos e por cima a perna com a marinada.
4. Levar ao forno pré aquecido a 150° durante 4h, durante esse tempo regar a perna com os sucos do assado para não secar e ficar mais saborosa.
5. Quando estiver assada, colocar em travessa e servir.
6. Acompanha bem com uma salada de folhas verdes.



# Roast Leg of Lamb or Kid

## Ingredients

👤 2pax

1	Leg of lamb or kid	1dl	White Wine
20g	Pepper paste	2g	Paprika
2	Garlic cloves (crushed)	1	Bay Leaf
20g	Tomato concentrate	-	A dash of white wine vinegar
-	Oregano	400g	Small new potatoes (peeled)
-	Sea Salt	150g	Onions (sliced)
8cl	Olive Oil		

## Preparation

1. Clean the leg, removing the excess fat and the bedon (fatty ball situated in the inside part of the leg, near the bone). Your butcher can also arrange it for you.
2. Mix all the ingredients for the marinade and rub on the leg, leave for at least 12h in the fridge.
3. Arrange the potatoes in wedges and sliced onions over the marinated leg.
4. Place in a pre-heated oven at 150°C for 4h, basting the leg with the juices to avoid from drying out and for better flavour.
5. When it is roasted, place on a dish and serve.
6. Accompany with a green salad.



# Zickleinkeule oder Osterlamm

## Zutaten

 2 Personen

1	Lamm- oder junge Zickleinkeule +/-0,8/1kg	1dl	Weißwein
20g	Paprikapaste	2g	Paprikapulver
2	Knoblauchzehen, gehackt	1	Lorbeerblatt
20g	Tomatenkonzentrat	-	ein paar Tropfen Weißweinessig
-	Oregano nach Belieben	400g	neue Kartoffeln, klein, geschält
-	Grobes Salz nach Belieben	150g	Zwiebel
8cl	Olivenöl		

## Vorbereitung

1. Die Keule zuschneiden, überschüssiges Fett und den Bedon (Fettkugel an der Innenseite der Keule neben dem Knochen) entfernen, als Alternativ, bei Ihrem Metzger die Keule bereits vorbereitet kaufen.
2. Alle Zutaten für die Marinade mischen und die Keule damit gut einreiben. Mindestens 12 Stunden im Kühlen marinieren lassen.
3. Die Kartoffeln und die Zwiebeln in Scheibchen schneiden und darauf die Keule mit der Marinade verteilen.
4. Die Keule 4 Stunden lang bei 150° in den vorgeheizten Ofen schieben. Während dieser Zeit die Keule mit dem Bratensaft begießen, damit sie nicht austrocknet und schmackhafter wird.
5. Wenn der Braten fertig ist, mit einer grünen Salat servieren.

