

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Gitzi-Gigot mit Rosmarin und Lavendel

4 Personen

Zutaten

1 Gitzi-Gigot 1-1,5 kg
100 g Honig, (vorzugsweise Thymian- oder Rosmarinhonig)

20 g kalte Butter
100 g Bratspeck
1 Lavendelblüten, am besten frisch
Essl. neue Kartoffeln
1,5 kg Vollrahm
3 dl Salz
Pfeffer Rosmarin und Thymian
je 1 mittelgrosse Zwiebeln
Zweig
2

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale (gebürstet) je nach Grösse entweder in dicke Scheiben schneiden oder ganz belassen. Abwechselnd mit dicken Zwiebelscheiben schuppenartig auf dem Boden eines mit Butter gefetteten grossen Bräters verteilen. Pfeffern und salzen. Darauf den Gigot geben. Diesen leicht salzen und pfeffern, grosszügig mit Honig einreiben, etwas vom Honig auch über die Kartoffeln geben. Mit Lavendelblüten bestreuen, Speck darüber legen. Kräuter daneben legen und das Ganze mit dem Rahm übergiessen. Nach Belieben noch einen Schluck Rotwein dazugeben. Bei 200°C im Backofen ca. 1 1/4 Std. braten. Dazu passt ein Salat und ein leichter Rotwein.

..

Quelle: Lukas Knöbel, Ziegenkäserei Würnsreuth, D-95517 Seybothenreuth



Schweiz. Natürlich.