

# Emmentaler Gitzivoressen mit Safran

für 4 Personen

## Zutaten

|        |  |
|--------|--|
| 1,2 kg | Voressen<br>(Hals, Schulter und Brust<br>mit Bein) |
| 200 g  | Rüebli, in Würfel geschnitten                      |
| 150 g  | Sellerie, in Würfel geschnitten                    |
| 50 g   | Lauch geschnitten                                  |
| 200 g  | Zwiebeln gehackt                                   |
| 4      | Knoblauchzehen gehackt                             |
| 500 g  | Wirz geschnitten, blanchiert                       |
| 1 l    | Bouillon   |
| 1 dl   | geschlagener Rahm                                  |
| 2      | Nelken   |
| 1      | Lorbeerblatt                                       |
| 1      | Thymianzweig                                       |
|        | Salz, Cayennepfeffer, Safran                       |
|        | Schnittlauch, Maizena                              |
|        | Butter   |

## Zubereitung

**1** | Gitzifleisch blanchieren. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, blanchiertes Fleisch dazugeben, mitdünsten, mit Bouillon auffüllen, kochen. Nach 10 Minuten Rüebli, Sellerie und Lauch sowie die Gewürze dazugeben und salzen. Safran dazugeben und alles weich sieden. Den blanchierten Wirz dazugeben, aufkochen und mit Maizena leicht abbinden. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

**2** | Vor dem Anrichten den geschlagenen Rahm darunter heben und mit Schnittlauch bestreuen.

## Beilagen

Kartoffelstock oder Salzkartoffeln