

Gitzi

im Ofen gebraten

für 4 Personen

Zutaten

1,4 kg	Gitzi von Hals, Schulter, Gigot, Karree mit Knochen, in Stücke geschnitten (ca. 80 g)
50 g	Olivenöl
100 g	Butter
50 g	Weisswein
15	Knoblauchzehen
	Salz
	Thymian- und Rosmarinzwieg

Zubereitung

1 | Gitzifleischstücke salzen. Im Bratgeschirr in Olivenöl anbraten, 50 g Butter dazugeben und 25 Minuten im Ofen bei 180 Grad braten. Mit Weisswein ablöschen und weitere 15 Minuten bei 160 Grad braten. Dabei das Fleisch alle 5 Minuten mit dem Saft übergiessen. Knoblauchzehen und restliche Butter dazugeben, 15 Minuten weiterbraten und weiterhin mit dem Saft übergiessen. Kräuterzweige dazugeben und nochmals 5 Minuten braten. Das Fleisch entnehmen, in einer Platte oder Schüssel warm stellen.

2 | $\frac{3}{4}$ vom Fett abschütten. Bratensatz mit 2 dl Wasser ablöschen, in Pfanne absieben. Einreduzieren und das Gitzi damit übergiessen. Mit Thymian- und Rosmarinzwieg dekorieren.

Beilagen

Kartoffelstock oder Bratkartoffeln