

**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-Koteletts gebraten im Rohschinken mit Thymian**

4 Personen

**Zutaten**

4 x 3 doppelte Gitzikoteletten  
6 g Tranchen Rohschinken halbieren  
Frischer Thymian  
Salz, Olivenöl

**Zwiebelconfit**

10 g Olivenöl  
10 g Butter  
200 g Zwiebeln gehackt  
4 dl Rotwein  
Salz, Cayennepfeffer, Lorbeerblatt  
20 g Rotweinessig  
20 g Zucker

**Beilage**

Risotto

**Zubereitung**

Koteletten salzen, mit Thymian belegen, im Rohschinken einpacken und in Olivenöl langsam braten. Anschliessend auf Gitter absetzen.

**Zubereitung Zwiebelconfit**

Gehackte Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und auffüllen, salzen, Cayennepfeffer und Lorbeerblatt dazugeben und auf kleiner Hitze langsam einkochen bis es keine Flüssigkeit mehr hat, Essig dazu geben und den Zucker beifügen, alles abschmecken.

**Tipp:**

Das Zwiebelconfit kann man in kleine Konfigläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

**Anrichten**

Risotto mit Zwiebelconfit mischen (Menge nach Geschmack) und auf den Teller geben, Kotelett auf den Risotto anrichten.

*Guten Appetit!*



**Schweiz. Natürlich.**