

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.