

**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-Ragout mit Bramata**

4 Personen

**Zutaten**

- 1 kg Gitziragout vom Hals, Schulter und der Brust mit Knochen
- 150 g Zwiebeln in Würfel
- 200 g Rüebli in Würfel
- 50 g Sellerie in Würfel
- 4 Knoblauchzehen geviertelt
- 40 g Tomatenpüree
- 60 g Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Gitzi-Fond
- 100 g Tomate concassé
- je 1 Lorbeerblatt, Nelke, Thymian- und Rosmarinzw. Salz und Cayenne

**Bramata**

- 250 g Bramata (grobes Polentagriess)
- 1.2 l Bouillon
- 1 Lorbeerblatt

**Zubereitung**

Olivenöl im Bratpfopf erhitzen  
Zwiebeln, Rüebli, Sellerie, und Knoblauch dazu geben und kurz andünsten,  
Tomatenpüree dazu und gut rösten,  
mit Weisswein ablöschen, einkochen und mit Gitzifond auffüllen,  
Gewürze dazugeben und aufkochen.

Das Fleisch in der Bratpfanne mit Olivenöl anbraten und in die Sauce geben.  
Salzen und sanft weichkochen,  
mit Salz und Cayenne abschmecken.  
Kräuter herausnehmen und den Ragout mit Maizena abbinden.

**Zubereitung Bramata**

Bouillon aufkochen,  
die Bramata in die kochende Bouillon reinrieseln lassen und unter Rühren aufkochen.  
Bei schwacher Hitze 1 Stunde kochen,  
anschliessend 30 Minuten stehen lassen,  
Lorbeerblatt herausnehmen, abschmecken und nach Geschmack Reibkäse (Sbrinz, Bündner Bergkäse) untermischen.

*Guten Appetit!*



**Schweiz. Natürlich.**