

**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

## Mallorquinisches Gitzi-Ragout

8 -10 Personen

### Zutaten

- 3 kg Gitzi-Ragout in nicht zu kleine Stücke zerlegt, mit Knochen
- 3 kg Gemüsezwiebeln
- 1 frische Knoblauchknolle ganz
- 4 grosse Rüebli
- 2 Lorbeerblätter, wenn möglich frisch
- 1 Zweiglein frischen Rosmarin
- 300 g Schweineschmalz
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Kaltes Wasser

### Zubereitung

Backofen Unter-/Oberhitze auf 200 °C vorheizen.

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Rüebli in gleich grosse Stückchen schneiden. Ungeschälte, mit einer grossen Messerklinge gequetschte Knoblauchzehen zugeben.

In einen grossen Bräter reichlich kaltes Wasser geben. 1 Essl. Salz und 2 Essl. gemahlene Pfeffer zugeben.

Knoblauchzehen und Zwiebeln im Bräter verteilen, Rosmarin und Lorbeer dazu geben.

Die rohen Fleischteile dazu geben. Eventuell Wasser hinzufügen, das Fleisch soll knapp bedeckt sein.

Einen guten Schuss Olivenöl und das Schweineschmalz zugeben.

Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben und während gut 2 ½ bis 3 Stunden leicht schmoren lassen.

Für eine schön goldbraue Farbe, die Fleischstücke 20 Minuten vor Ende der Garzeit wenden und im Ofen nochmals Farbe annehmen lassen.

Dazu frisches Weissbrot, Polenta oder Kartoffeln reichen.

Quelle: Meyer's 23/2000, Ziegenkäserei Würmsreuth, D-95517 Seybothenre



Schweiz. Natürlich.