

GITZI

mit Rosmarin, Salbei, Zitrone und Marsala

..... für 6 Personen

Zutaten

1	Schlegel (ca. 1,2 kg) vom Schweizer Gitzi
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Salbei
1	unbehandelte Zitrone Pfeffer aus der Mühle, Salz
1 dl	Marsala
3–4	Knoblauchzehen
600 g	Rüebli
1	Schalotte
2 dl	trockener Weisswein
30 g	Butter
30 g	Rosinen
½ Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1 | Kräuter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Zitrone heiss abspülen, die Schale mit einem Zestenreisser fein abziehen, die weisse Schale mit einem scharfen Messer entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Gitzi pfeffern und mit den Kräutern, Marsala und Zitronenzesten einreiben. Mindestens 2 Stunden marinieren.

2 | Knoblauch schälen und grob schneiden. Rüebli schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln.

3 | Gitzi im heissen Ofen bei 180 Grad 75 Minuten garen. Nach 30 Minuten den Weisswein zugeben.

4 | In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Rüebli zugeben, leicht salzen und geschlossen bei sehr milder Hitze 10–12 Minuten garen. Rosinen zugeben und nochmals 5 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch grob schneiden und unterheben.

5 | Gitzi aus dem Bräter nehmen, in Scheiben vom Knochen schneiden, mit Bratensaft und Gemüse servieren.



Marinieren

2 Stunden

Zubereiten

ca. 90 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

420 kcal | 40 g Eiweiss

13 g Kohlenhydrate | 20 g Fett



Weitere Rezepte:

[schweizerfleisch.ch/rezpte](https://www.schweizerfleisch.ch/rezpte)