

**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

## ***Paletilla de Cabrito al horno - Gitzi-Schulter aus dem Ofen***

6 Personen

**Zutaten**

- 1,5 kg Gitzischulter ganz, mit Knochen
- 1 dl Olivenöl
- 7 Knoblauchzehen gepresst
- 1 grosse Zwiebel grob gewürfelt
- 2 grosse Tomaten gehäutet und gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt, wenn möglich frisch
- 1 Thymianzweig, wenn möglich frisch
- 2-3 dl Weisswein
- 30 ml Cognac
- 1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt (oder kleine Kartoffeln mit Schale)
- 2 dl Wasser
- 2 EL. Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitung**

Den Backofen (Unter-/Oberhitze) auf 170°C vorheizen

Die Gitzischulter mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter im heissen Olivenöl rundherum scharf anbraten. In Alufolie wickeln und beiseite stellen

Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten im Bratensatz anschwitzen. Kräuter zugeben und mit dem Weisswein und dem Cognac aufköcheln

Fleisch auf die Sauce legen und im Backofen 20 Minuten garen. Dann die Kartoffeln und Pinienkerne zugeben und mit 2 dl Wasser angiesen.

Weitere 60 Minuten nicht zugedeckt garen. Das Fleischstück ab und zu wenden und mit der Sauce übergossen.

Vor dem Servieren die Schulter tranchieren und die Fleischstücke auf einer Platte mit der Sauce anrichten.

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



**Schweiz. Natürlich.**