

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

Rezept-Wettbewerb SZZV

Ziegenprodukte sind vielseitig einsetzbar. Leider lässt die Vielfalt an Rezepten in denen Ziegenprodukte eingesetzt werden sehr zu wünschen übrig. Deshalb hat sich der Schweizerische Ziegenzuchtverband SZZV zum Ziel gesetzt, Rezepte zu sammeln und im Anschluss eine Auswahl der überzeugendsten Rezepte auf seinen Webseiten (www.schweizer-gitzi.ch und www.szzv.ch) den Konsumentinnen und Konsumenten kostenlos zur Verfügung zu stellen.



Haben Sie ein Lieblingsrezept mit Ziegenprodukten oder kennen Sie, ihre Eltern, ihre Groseltern oder ein/e Tante/Onkel ein Rezept mit «Geisschäs», Gitzfleisch oder einem anderen Ziegenprodukt? Dann machen Sie jetzt beim Wettbewerb mit und senden Sie uns das Rezept mit Ziegenprodukten zu.

So nehmen Sie am Wettbewerb teil:

- Senden Sie uns Ihr Lieblingsrezept bis spätestens am 30. Mai 2019 zu.
Wichtig, bitte reichen Sie das Rezept wie folgt ein:
 - Rezept-Beschrieb gemäss Beispiel im Anhang, vergessen Sie nicht:
 - Titel
 - Angabe für wie viele Personen das Rezept berechnet ist
 - Mass der Mengenangaben z.B. 1 Gitzschlegel oder 300 g Geschnetzeltes
 - 1-2 Foto des angerichteten Gerichts
 - Ihre Angaben (Name, Vorname, Strasse, PLZ, Ort, Telefon und E-Mail)
- Im Verlauf Juni sichtet eine Jury die Rezepte und wählt die originellsten, vielversprechendsten 6 bis 10 Rezepte aus. (Anzahl variiert je nach Anzahl Teilnehmenden)
- Die ausgewählten Rezepte werden publiziert, danach kann das Publikum vom 01.08. bis 15.08 mittels Abstimmung die drei Gewinner-Rezepte erküren. Die drei Rezepte mit den meisten Stimmen gewinnen

Wettbewerbspreise:

1. - 3. Preis Gutschein im Wert von CHF 200.- von Landi
4. - 5. Preis Gutschein im Wert von CHF 46.- für ein Badeset im Edelweisslook vom LID
6. - 10. Preis Gutschein im Wert von CHF 18.- für ein Edelweiss-Badetuch vom LID

Kontakt:

Senden Sie Ihr Rezept mit obenstehenden Angaben

- per E-Mail an info@szzv.ch oder
- per Post an SZZV, Rezept-Wettbewerb, Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen.

Einsendeschluss:

Senden Sie uns Ihr Rezept bis spätestens am 30. Mai 2019 zu. Es gilt das Datum des Poststempels.

Teilnahmebedingungen:

Jedes eingesendete Rezept nimmt automatisch am Wettbewerb teil. Mitarbeitende des SZZV oder Personen die ehrenamtlich in Gremien wie Vorstand, Arbeits- und Projektgruppen mitarbeiten, sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Mit der Teilnahme am Wettbewerb ist der Teilnehmer / die Teilnehmerin mit der öffentlichen Publikation des Rezepts im Anschluss an den Wettbewerb einverstanden. Es wird keine Korrespondenz geführt. Die Preise können weder umgetauscht noch in Bargeld umgewandelt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Kein Kaufzwang. Der Wettbewerb findet vom 01.01.19. bis 30.05.19 statt.

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

Rezept-Beispiel

Gitzi-Koteletts gebraten im Rohschinken mit Thymian

für 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 auf Gitter absetzen.

Zubereitung Zwiebelconfit

Gehackte Zwiebeln in Olivenöl/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.