

Knusprig gebratenes Gitzi mit Balsamico-Rosmarin-Jus

Für 4 Personen

- 1.5 Kg Gitzi in gleich grossen Stücken
- Salz, Pfeffer, etwas Mehl
- Olivenöl, Rosmarin
- 150g Butter
- 5 Knoblauchzehen
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Marsala
- 0.5dl Balsamico
- verschiedene Frühlingsgemüse nach Geschmack
- wie: Rübli, Kefen, Kohlrabi etc.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Gitzistücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum schön knusprig braten. In einen Bräter geben, die Butter in kleinen Würfeln, den Rosmarin und die geschälten Knoblauchzehen dazulegen. Mit dem Weisswein übergiesen, Deckel auflegen und den Bräter in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten Marsala darüber giessen. Wieder in den Ofen schieben und das Gitzi fortan jede Viertelstunde mit etwas Flüssigkeit aus dem Topf übergiesen, bis das Fleisch weich ist. Das dauert etwa 1.5 Std. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Den Fond durch ein Sieb mit Tuch giessen, damit das Fett zurückbleibt.. Fond mit Balsamico abschmecken.

Frühlingsgemüse rüsten, in schöne Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Sie können auch neue Kartoffeln 30 Minuten mitgaren lassen.

Als Vorspeise empfehlen wir frische Spargeln.

En Guete

