

„Gitzi“- Schlegel

4-Personen

Zutaten:

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 2 | - | frische Gitzischlegel |
| 50 | - | gr Bratbutter |
| etwas | - | Salz |
| etwas | - | Pfeffer aus der Mühle |
| 2 | - | dl Gemüsebrühe |
| 1 | - | dl Weisswein |
| 2 | - | dl Rahm |
| 1 | - | Zweig Rosmarin |

Zubereitung:

Den Backofen auf 200-Grad vorheizen.

Bratbutter in einem Bräter heiss werden lassen. Fleisch würzen und auf allen Seiten hellbraun anbraten.

Weisswein dazu giessen und Rosmarin beigeben.

Den Bräter ohne Deckel auf die mittlere Rille des Ofens schieben. Die Backofentemperatur auf 150-Grad reduzieren.

Bratzeit je nach Grösse cirka 60-80 Minuten. Das Fleisch während dieser Zeit einige Male mit der Gemüsebrühe übergiessen.

Die Gitzischlegel herausnehmen und warmstellen. Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne Giessen. Den Rahm nach und nach unter die ausgekochte, siedende Flüssigkeit mischen und einkochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Fleisch vom Knochen lösen und möglichst in ganzen Muskelstücken auf Teller anrichten.

Tipp: An Stelle von Schlegel kann auch Schulter oder auch Kaninchen verwendet werden.