Rezept

Gabra (Gitzi) com batatas a murro

Rezept Bild

Zutaten

- Gitzischlegel 1-1.3 kg
- 1 Zwiebel
- 4 Karotten
- 1/2 Knollensellerie
- 3 kl. Stangen Lauch
- 3 EL Puderzucker
- 3 EL Tomatenmark
- 200 ml Weisswein
- 300 ml Hühnerbrühe
- Kartoffeln

Zubereitung

- Gitzi 1-2 Tage marinieren. (Standard Lamm: Knoblauch, Rosemarin, Thymian. Salz. Pfeffer, Fleischgewürz und Öl)

- Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch grosszügig würfeln und mit Fleischgewürz bestreuen
- Das Gemüse mit Puderzucker in einer grossen Bratpfanne anschwitzen
- Mit Weisswein und Brühe ablöschen.

- Wurzelgemüse samt Fond in eine Glasschale oder Kuchenblech geben. (...Fond fast bis zum Rand gefüllt)
- Gitzischlegel auf das Wurzelgemüse geben und für 4h bei 150°C (ober/unter Hitze) in den Ofen geben
- Alle 10-20 min die Kalbsbrust mit dem Fond übergiessen. (WICHTIG)
- In der Zwischenzeit Ganze Kartoffeln für 30 min weichsieden.
- Mit der Faust zerdrücken und mit gesalzenen Knoblauchbutter füllen
- 30 min vor dem Ende den Fond in eine Pfanne geben. 3 EL Gemüse hinzugeben und mit dem Mixstab pürieren.
- Die Sauce mit Sahne verfeinern
- Die Kartoffeln zu dem Fleisch geben und nochmals für 30 min 150 °C in den Ofen
- Aufschneiden und geniessen

Fazit

Mit Abstand beste Gitzi Variante

Tags

Gitzi Gitzischlegel PortuBra Wild

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. Link

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. Link

Weitere Variante Link

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. Link

Rezeptfotos