



## 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 gesalzener 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

