



Rezept

Gitzischlegel

Rezept Bild



Zutaten

- 2 Gitzischlegel
- 2-3 Zwiebeln
- Neue Kartoffel...vierteln
- Weisswein

Marinade:

1-2 Tage vorher marinieren. Olivenöl, Salz, Pfeffer, Fleischgewürz, Knoblauch und Rosmarin eingelegt.

Zubereitung

- Ofen mit Ober/Unter Hitze auf 170 °C eingestellt.

- Kartoffel, Zwiebeln und Gitzischlegel in einen Bräter geben.
- Weisswein mit Boullion zugeben und 2h ab in den Ofen.
- Immer kontrollieren ob etwas Flüssigkeit im Bräter ist.
- Jede halbe Stunde den Schlegel wenden.
- Die letzten 10 Min die Grillstufe eingestellt (250°C).
- Auf gut Glück der erste Wurf verkosten.

Fazit

...wirklich ein spezielles Fleisch, für mich Neuland

Tags

[Wild](#) [Gitzi](#) [Gitzischlegel](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Gebratenes Tessiner Gitzi



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 2 Stunden braten

Nährwerte

Pro Portion ca.	
Kalorien:	660 kcal
Eiweiss:	50 g
Fett:	46 g
Kohlenhydrate:	7 g

Tipps zu diesem Rezept

- Luca Brughelli serviert das Gitzi mit Bratkartoffeln und einem Artischocken-Topinambur-Gratin.
- Gitzi ist im Tessin ein beliebtes Osteressen.

Zutaten für 4 Portionen

2 kg	Gitzi, in Stücke geteilt, mit Knochen, beim Metzger vorbestellen
2 EL	Olivenöl
8	Knoblauchzehen
4 Zweige	Rosmarin
	Salz
100 g	Butter
3 dl	helles Lagerbier
	Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 170 °C vorheizen. Gitzi in einem Bräter im Öl rundum anbraten. Knoblauch halbieren, Keimlinge entfernen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und mit dem Knoblauch zum Gitzi geben. Fleisch salzen. Butter in kleinen Stücken beigegeben und alles mischen. Gitzi in der Ofenmitte ca. 1 1/2 Stunden braten. Mit Bier ablöschen, ca. 30 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



