



Rezept von:
Kurt und Frieda Scheiwiler
Gasthof Ochsen Sidwald
Neu St. Johann
Telefon 071 995 60 60
www.landgasthof-ochsen.ch

GITZIRAGOUT mit Curry

19



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 600 g Gitzischulter ohne Knochen
- 6 g Würzmischung für Fleisch
- 20 g Weissmehl
- 40 g Bratbutter
- 150 g Zwiebeln
- 100 g Boskop Apfel
- 10 g rote Currypaste
- 80 g Reiswein Sake
- 4 dl heller Kalbsfond
- 80 g gesüsste Kokosmilch
- 1 Gewürzsäcklein
- 5 g weisser Saucenbinder
- 40 g Saucen Halbrahm 25%, eingedickt
- 5 g frischer geschälter Ingwer
- Salz

VORBEREITUNG:

- Gitzi in 30 g schwere Würfel schneiden, Zwiebel und Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden, Gewürzsäcklein bereitstellen, Ingwer fein reiben

ZUBEREITUNG:

- Das Gitzifleisch würzen und mit wenig Weissmehl bestäuben
- Das Fleisch und die Zwiebeln in der heissen Bratbutter dünsten, bis die Zwiebeln gar und beim Fleisch keine rohen Stellen mehr sichtbar sind. Flüssigkeit sirupartig einkochen
- Die Apfelscheiben und die rote Currypaste dazugeben und mitdünsten. Mit dem restlichen Mehl bestäuben, mit Reiswein ablöschen und etwas einkochen lassen
- Kalbsfond und Kokosmilch dazugießen, Gewürzsäcklein dazugeben und zugedeckt weichdünsten. Von Zeit zu Zeit abschäumen
- Das Fleisch aus der Sauce schöpfen, warm stellen und das Gewürzsäcklein entfernen
- Die Sauce mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce aufkochen, Konsistenz regulieren und eventuell nachbinden. Mit Saucen Halbrahm und Ingwer verfeinern. Abschmecken
- Fleisch wieder in die Sauce geben und anrichten

SERVIEREN:

- Als Beilage eignet sich Trockenreis oder Dampfreis aus Basmati- und Jasminreis. Dazu können Bananenstücke, glasierte Ananasscheiben sowie Chutneys serviert werden