



Rezept von:
Benno und Bea Guntli-Gmür
Gasthaus Ilge
Vilters
Telefon 081 723 11 82
www.ilge-vilters.ch

GITZIRÜCKEN «Ilge»



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- GITZI:**
500 g Gitzirücken
80 g Olivenöl
Salz, Pfeffer
400 g Demi-Glace
100 g kräftiger Rotwein
50 g Butter

ZUBEREITUNG:

- Ofen auf 80°C vorheizen
- Gitzirücken auf allen Seiten im heissen Olivenöl 4 – 5 Minuten gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 7 – 8 Minuten garen
- Rotwein in einer Pfanne reduzieren, Demi-Glace dazugeben, aufkochen und mit Butterflocken verfeinern
- Gitzirücken tranchieren und auf Saucenspiegel anrichten
- Tipp: mit Kartoffelstock servieren, mit wenig Thymian dekorieren

