



Rezept von:
Kurt Hanselmann
Gastro St.Gallen
Telefon 071 274 95 15
www.gastrosg.ch

GITZIVORESSEN

mit Wurzelgemüse

15



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

VORESSEN:

- 600 g Gitzifleisch von der Schulter, ohne Knochen
Salz, Pfeffer
- 20 g Weissmehl
- 40 g eingesottene Butter
- 150 g Zwiebeln
- 20 g Tomatenpüree
- 150 g Gemüsebündel aus Lauch, Sellerie, Karotte und Petersilienstielen (Bouquetgarni)
- 1 Gewürzsäcklein mit ½ Lorbeerblatt, wenig frischem Thymian, wenig Rosmarin, 10 Stück zerdrückten Pfefferkörnern und 1 Gewürznelke.
- ½ dl Weisswein
- 4 dl braune Kalbsbrühe

GEMÜSE:

- 100 g rote Karotte
- 100 g gelbe Karotte
- 100 g Randen
- 100 g Pastinaken
Salz, Pfeffer, Zucker
- 30 g Kochbutter
- 2 dl helle Gemüsebrühe

VORBEREITUNG:

- Gitzischulter parieren und in gleichmässige ca. 30 g schwere Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Die Wurzelgemüse-Sorten waschen, schälen und exakte Stengeli schneiden

ZUBEREITUNG:

- Gitzifleisch würzen und mit Mehl bestäuben. In heisser Butter allseitig anbraten. Fleisch ausschöpfen und warm stellen
- Die gehackten Zwiebeln in das zurückbleibende Bratfett geben und dünsten. Das Tomatenpüree dazugeben und ebenfalls andünsten
- Fleisch wieder dazugeben. Mit Weisswein ablöschen und mit brauner Brühe aufgiessen. Bouquetgarni sowie das Gewürzsäcklein dazugeben und zugedeckt während ca. 40 Minuten im Ofen weich schmoren
- Bouquetgarni und Gewürzsäcklein aus der Sauce nehmen, Konsistenz der Sauce kontrollieren und eventuell korrigieren. Abschmecken
- Die Gemüsesorten ohne die Randenstengeli in eine kleine Pfanne geben. Würzen, Butter und Gemüsebrühe beifügen und zugedeckt weich dünsten. Randen separat dünsten

SERVIEREN:

- Fleisch mit Sauce anrichten und das Gemüse darüber verteilen. Mit Salbeizweiglein dekorieren und als Beilage Ribelmaisschnitten servieren