



Rezept von:
Bruno Schneider
Speiserestaurant Krone
Mosnang
Telefon 071 983 28 47
www.kronemosnang.ch

GITZIWÜRFEL

im Backteig

5



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

GITZI:

500 g Gitzifleisch (Schulter)
Pfeffer
½ Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Gemüsebündel
(etwa 50 g) bestehend
aus: Karotten, Lauch,
Knollensellerie
3 dl Weisswein

BACKTEIG:

150 g Mehl
1 dl Klosterbräu
2 Stk. Vollei
10 g frische Kräuter
Salz, Pfeffer

DIP/SAUCE:

400 g Nature-Joghurt
1 cl Zitronensaft
1 Stk. Knoblauchzehe
20 g Petersilie,
Schnittlauch, Thymian
Salz, Pfeffer

GITZI:

- Fleisch würfeln, salzen und pfeffern
- Zwiebel schälen, mit Lorbeerblatt und Nelken spicken
- Gemüse waschen, rüsten
- 2 l Wasser mit 3 dl Wein, gespickter Zwiebel und dem Gemüsebündel aufkochen lassen
- Fleischwürfel darin knapp am Siedepunkt weichkochen (je nach Grösse ca. 40 Minuten)
- Aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen

BACKTEIG:

- Vollei trennen
- Kräuter hacken
- Eiweiss aufschlagen
- Eigelb zusammen mit dem Mehl glattrühren
- Klosterbräu nach und nach dazugeben
- Masse mit dem geschlagenen Eiweiss vermengen (vorsichtig, damit das Volumen erhalten bleibt)
- Die gehackten Kräuter dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken

FERTIGUNG:

- Die gekochten Gitziwürfel im Mehl drehen, danach durch den Backteig ziehen und direkt in die 160°C heisse Fritteuse geben
- Allseitig goldbraun frittieren
- Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- Sticks einstecken und auf einer Platte mit Spitzenpapier servieren

FERTIGUNG DIP/SAUCE:

- Joghurt mit dem Zitronensaft, dem gepressten Knoblauchzehe und den gehackten Kräutern verrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Zu den Gitziwürfeln servieren