



## Hauptgang

# Ostergitzi

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,5 kg	Gitzivoossen
2 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle, Salz
2 EL	Bratbutter
2 dl	Rindsbouillon
4 Stück	Schalotten, gevierteilt
3 Stück	Karotten (Rüebli), geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten
50 gr	Butter
1 Stück	Lorbeerblatt

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Salz sowie kräftig Pfeffer aus der Mühle	Salz und Pfeffer mischen und damit das Fleisch allseits würzen.
Bratpfanne, Bratbutter	Die Bratbutter heiss werden lassen und die Fleischstücke portionenweise allseits anbraten. Danach das Fleisch in ein grösseres Bratgeschirr geben (die Fleischstücke dürfen nicht aufeinander liegen). Das noch vorhandene Bratfett aus der Pfanne abgiessen.
Rindsbouillon	Mit der Rindsbouillon den Bratensatz in der Bratpfanne auflösen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Danach absieben und beiseite stellen.
Schalotten, Rüebli, Lorbeerblatt	Das Gemüse sowie das Lorbeerblatt in das Kochgeschirr zum Fleisch geben. Das Bratgeschirr (ohne Deckel) in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben und 1 ¼ Stunden braten. – Von Zeit zu Zeit 1-2 Esslöffel der Rindsbouillon dazugeben und das Fleisch wenden. Am Ende der Bratzeit die allenfalls noch vorhandene Bouillon dazugeben und weitere 10 Minuten weiterbraten.  Das Fleisch muss am Ende der Bratzeit eine caramelbraune, glänzende und knusprige Oberfläche aufweisen.
Butter	Die Butter in einem Pfännchen schmelzen lassen und gleichmässige über das Fleisch giessen.

### Variante:

Anstelle von Gitzi kann auch Lammvoossen auf dieselbe Weise zubereitet werden. Die Bratzeit verlängert sich um ca. 15 Minuten.