

GESCHMORTES GITZI

mit Weisswein, Pancetta, Kerbel, Tomaten und Zimt

..... für 6 Personen

Zutaten

- 1 Schlegel (ca. 1, 2 kg)
vom Schweizer Gitzi
- 1 Rücken (ca. 600 g)
vom Schweizer Gitzi
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Zwiebeln
- 1 Rüebli
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 80 g Pancetta (ungeräucherter
Bauchspeck) in dünnen
Scheiben
- 3 EL Olivenöl
- 3,5 dl trockener Weisswein
- 500 g Cherrytomaten
- 1 kleine Zimtstange
- 1 Bund Kerbel

Zubereitung

- 1 | Knoblauchknolle ungeschält halbieren, Zwiebeln schälen und vierteln, Rüebli schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 2 | Alles Gitzifleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rückenteile mit Pancetta belegen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und Gitzi-Schlegel darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Vorbereitete Zutaten zugeben, kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen.
- 3 | Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 75 Minuten garen. Nach ca. 40 Minuten die Rückenteile, Tomaten und Zimt zugeben. Weitere ca. 35 Minuten garen. Bratensatz im Bräter evtl. mit etwas Flüssigkeit lösen, Kerbel zugeben, nochmals kurz erhitzen und servieren.

Dazu passen kleine gebratene Kartoffeln.



Zubereiten

ca. 15 Minuten

Backen im Ofen

ca. 75 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:
560 kcal | 57 g Eiweiss
6 g Kohlenhydrate | 33 g Fett
(ohne Kartoffeln)



Weitere Rezepte:

[schweizerfleisch.ch/rezepte](https://www.schweizerfleisch.ch/rezepte)