

Gitzi Rezept nach „Tujetscher Art“



Zutaten

Rezept für Portionen

2 kg	Gitzi, in Stücke geteilt, mit Knochen
2 EL	Olivenöl
8	Knoblauchzehen
4 Zweige	Rosmarin
	Salz
100 g	Butter
3 dl	helles Lagerbier
	Pfeffer

Backofen auf 170 °C vorheizen. Gitzi in einem Bräter im Öl rundum anbraten. Knoblauch halbieren, Keimlinge entfernen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und mit dem Knoblauch zum Gitzi geben. Fleisch salzen. Butter in kleinen Stücken begeben und alles mischen. Gitzi in der Ofenmitte ca. 1 1/2 Stunden braten. Mit Bier ablöschen, ca. 30 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

En Guete

Geissenpierre