

Gitzischlegel mit Rosmarin

Gesamtzeit: 1 h 20 min Aktivzeit: 30 min Einfach

Zutaten 4 Personen

1 Schlegel vom Appenzeller Gitzi
(ca. 1 kg)
40 g Bratbutter
2 dl starke Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
3 Zweige Rosmarin
125 g Qimiç

Nährwert Portion

(ohne Beilagen, ohne Wein)
580 kcal
34 g Fett
8 g Kohlenhydrate
58 g Eiweiss

Zubereitung

- 1** Backofen Einstellung Grill/Heissluft auf 180 °C vorheizen.
- 2** Gitzischlegel allseitig vom Knochen ablösen (Sehnen entfernen). Gitzischlegel im Schmortopf allseitig anbraten, mit Bouillon und Weisswein ablöschen, vom Rosmarin die Kuppen als Dekor behalten, vom unteren Teil die Nadeln fein hacken, dazu geben, im Ofen 1 Stunde schmoren.
- 3** Den Gitzischlegel in Alufolie gepackt ziehen lassen, die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne giessen.
- 4** Das Qimiç nach und nach unter die siedende Flüssigkeit mischen und aufkochen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 5** Das Fleisch vom Knochen lösen und in möglichst grossen Muskelstücken auf Teller anrichten.

Als Beilage passen Frühkartoffeln und Rüepli (die man gleich die letzten 35 Min. mitschmoren kann). En Guete!

