AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Frühling	Europa

GITZI AUS DEM OFEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ragout von der jungen Ziege findet sich selten griffbereit bei den Grossverteilern, du musst es beim Metzger vorbestellen. Für Liebhaber von kräftigem Fleisch lohnt sich der Aufwand für das traditionelle Ostergericht. (+70 Min. im Ofen schmoren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Butter	2 Zw	Rosmarin
2 EL	Olivenöl	1 dl	Weisswein
1 kg	Gitziragout	1 dl	Bouillon
8 Zehe	Knoblauch		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200° C vorheizen.
2. Ziegenfleisch in Butter-Olivenöl-Mischung 5 Min. anbraten. Dann salzen und leicht pfeffern. Fleisch in Bräter wegstellen.
3. Geschälter Knoblauch im Fonds mit Rosmarin kurz anbraten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und kurz aufkochen. Dann zum Fleisch geben.
4. Fleisch im zugedeckten Bräter während 45 Min. im Ofen schmoren. Nach Bedarf etwas Wasser zugiessen.
5. Den Deckel wegnehmen. Das Gitzi weitere 25 Min. schmoren.

TIPP: Dem obigen Grundrezept Gemüse wie Karotten oder Pastinaken beigeben.