



Keller's Rezeptdienst

Nr. 27	März	2005
Kräutergitzi mit Käse-Nudeln		

ZUTATEN: für 4 - 5 Personen

1,5 - 2 kg Gitzischulter mit Knochen, von Ihrem Metzgermeister in Stücke à ca. 100 g geschnitten (**siehe März-Aktion Nr. 5**)
6 El Speisefettcrème "Le Maître Boucher"
Salz und Pfeffer
Je 1,5 El Rosmarinnadeln und Salbeiblätter
1 El Thymian
2 El Butterflocken
1,5 dl Weisswein oder Bouillon

Für die Käse-Nudeln:

500-600 g breite Nudeln
8 El geriebener Jurakäse oder Greyerzer
3 El Butter, 2 El gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG

1. Fleischteile salzen, pfeffern und in Bratform in Speisefettcrème leicht anbraten. Bratform in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben.
2. Nach 15-20 Min. Fleischstücke wenden, dann weitere 50 Min. braten lassen, immer wieder mit Bratfond übergossen. 5 Min. vor Bratende Kräuter beifügen.
3. Fleisch auf vorgewärmter Platte anrichten, mit Butterflocken belegen. Nach Belieben Fett aus der Bratform abgiessen, mit Wein oder Bouillon den Bratsatz loskochen und durch Sieb über das Fleisch giessen.
4. Während das Fleisch im Ofen gart, Nudeln al dente kochen. Nudeln nur leicht abtropfen lassen. Nudelwasser, Butter und Käse ergeben beim Vermengen eine leicht cremige Sauce, welche die Nudeln würzig überzieht. 1/3 der Nudeln mit Siebkelle in gut vorgewärmte Schüssel schöpfen. Je 1/3 Käse, Petersilie und Butter darüber geben. Restliche Nudeln und Zutaten wie vorstehend beifügen. Alles vermengen und heiss zum Fleisch servieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg