



Keller's Rezeptdienst

w

Nr. 63	März	2008
Gitzi mit Bärlauch		

ZUTATEN: für 4 Personen

1.5 kg Gitzi zerteilt (mit Bein)
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Bärlauch
1 kg junge Kartoffeln
1.5 dl Weisswein
1.5 dl Wasser
3 EL Olivenöl
Paprikapulver
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln halbieren, Bärlauch grob zerpfücken. Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Gitzi-Stücke mit Salz und Pfeffer und wenig Paprikapulver würzen. In einer Bratpfanne im heissen Olivenöl anbraten bis sie schön braun sind.

3. Gitzi-Stücke in eine Bratenform geben (muss relativ gross sein). Bratensatz der Bratpfanne mit dem Weisswein auflösen und zum Fleisch giessen.

3. Restliche Zutaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Glas Wasser übergiessen. Bei 180 Grad ca. 1 Stunde im Ofen garen.

Tipp: Man kann auch zusätzlich 250g grüne Spargeln, in etwa 5cm lange Stücke geschnitten, dazugeben.



Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch