



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 88	April	2010
Kräutergitzi mit Käsenudeln		

## ZUTATEN: für 8 Personen

3.5 - 4 kg Gitzivoressen  
6 El Speisefettcrème "Le Maître Boucher"  
Salz und Pfeffer  
Je 1,5 El Rosmarinnadeln und  
Salbeiblätter  
1 El Thymian  
2 El Butterflocken  
2,5 dl Weisswein oder Bouillon

## Für die Käse-Nudeln:

1.2kg breite Nudeln  
400gr geriebener Jurakäse oder  
Greyerzer  
4 El Butter  
2 El gehackte Petersilie

## Zubereitung

1. Fleishteile 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 übergießen. 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**