

# GITZI IM OFEN GEBRATEN

für 4 Personen

## Zutaten:

1,4 kg Gitzi von Hals, Schulter, mit Knochen, in Stücke geschnitten  
50 g Olivenöl  
100 g Butter  
50 g Weisswein oder Sauer Most  
15 Knoblauchzehen

Salz

## Zubereitung:

Gitzifleischstücke salzen. Im Bratgeschirr in Olivenöl anbraten, 50g Butter dazugeben und 25 Minuten im Ofen bei 180 Grad braten. Mit Weisswein ablöschen und weitere 15 Minuten bei 160 Grad braten. Dabei das Fleisch alle 5 Minuten mit dem Saft übergießen. Knoblauchzehen und restliche Butter dazugeben, 15 Minuten weiterbraten und weiterhin mit dem Saft übergießen. Kräuterzweige dazugeben und nochmals 5 Minuten braten. Das Fleisch entnehmen, in einer Platte oder Schüssel warm stellen.