

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.