

Gitzischlegel

Zutaten

1 Gitzischlegel (1-1 ½ kg)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

½ Sellerieknolle
5 Rüebli
5 Knoblauchzehen
5 dl Bouillon
4 Zweige Majoran
5-6 Zweige Thymian
5 Zweige Estragon
5 Salbeiblätter
2 Lorbeerblätter
140 g getrocknete, eingelegte Tomaten

Zubereitung

Schlegel mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Kasserolle in heisser Butter gut anbraten

Sellerie schälen und in Würfel schneiden, Rüebli in Scheiben schneiden und Knoblauch halbieren, alles beifügen und kurz mitdünsten

Mit Bouillon ablöschen, Majoran, Thymian, Estragon und Salbei fein hacken und mit den Lorbeerblättern und den Tomaten dazugeben

Zugedeckt im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens bei 220 Grad etwa 1 ¾ Stunden braten

Besuchen Sie uns

Familie
Christa & Michel Strub-Beutler
Schützenhausstrasse 46
5056 Attelwil/AG

Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!
079 218 89 04

Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch