

# Gitzischlegel aus dem Ofen



Hauptgang für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 2 Gitzischlegel, je ca. 800 g**
- Salz**
- Pfeffer**
- Olivenöl**
- 3 dl Weisswein**
- Bouillon**
- 2 dl Kalbs- oder Bratenfond (1 Glas)**
- 1 Zwiebel**
- 2 Lorbeerblätter**
- 4 Nelkenköpfe**
- 2 grosse Rüebli**
- 1 kleiner Sellerie**
- Rosmarin**
- Thymian**
- Maizena**
- Marinade:**
- 4 EL Olivenöl**
- 3 gepresste Knoblauchzehen**
- 1 EL fein gehackter Rosmarin**
- 1 EL Thymianblättchen**
- 1 EL Salsa Pronta**
- Pfeffer**
- 1 EL Fleischgewürz**

## Vorbereiten

- a Alle Zutaten der Marinade gut vermischen und die Gitzischlegel damit einpinseln.
- b Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.
- c Fleisch 1 Stunde vor anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

## Zubereiten

- d Ofen auf 180° C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- e Etwas Olivenöl in einen Bräter geben und die Gitzischlegel auf jeder Seite bei nicht zu grosser Hitze anbraten. (Marinadenkräuter sollen nicht verbrennen, sonst wird das Fleisch bitter, ev. Marinade abstreichen)
- f Mit 3 dl Weisswein ablöschen, je nach Brätergrösse noch etwas Bouillon dazugeben.
- g 1 Zwiebel bestücken mit 2 Lorbeerblätter, befestigt mit den Nelkenköpfen dazugeben.
- h 2 Rüebli vierteln und dazugeben.
- i 1 kleiner Sellerie rüsten, vierteln und ebenfalls dazugeben.
- k 1 Rosmarin und 1 Thymianzweig dazulegen.
- l Nun alles in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 40 - 50 Minuten braten. Gelegentlich Bratflüssigkeit darübergiessen. Ev. mit Bratenthermometer Gartemperatur prüfen. (ca. 65-70°C)
- m Am Ende der Bratzeit Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Alufolie eingewickelt 10 Minuten ruhen lassen.
- n In der Zwischenzeit die Sauce fertig stellen. Bratflüssigkeit absieben und in eine Saucenpfanne geben. Kalbs- oder Bratenfond dazugeben bis ca. 3 dl Saucenflüssigkeit. Aufkochen und mit Maisstärke binden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer oder Gewürz nach Wahl.
- o Zum Servieren das Fleisch tranchieren und auf vorgewärmte Teller servieren.
- p Beilagen und Sauce verteilen und mit fein gehackten Gartenkräutern über dem Fleisch dekorieren.