Gitzi mit Rosmarin, Salbei, Zitrone und Marsala

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Aktivzeit: 1 h

Marinieren: 2 h

Einfach



Zutaten

für 6 Personen

Zutaten

1	Schlegel vom Schweizer Gitzi à ca. 1,2 kg
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Salbei
1	Zitrone
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
1 dl	Marsala
3	Knoblauchzehen
600 g	Rüebli
1	Schalotte
2 dl	trockener Weisswein
30 g	Butter
30 g	Rosinen
0.5 Bund	Schnittlauch

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

420	kcal
40 g	Eiweiss
13 g	Kohlenhydrate
20 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Zubereitung

1. Kräuter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Zitrone heiss abspülen, Schale fein abreiben, die weisse Schale mit einem scharfen Messer entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Gitzi pfeffern und mit Kräutern, Marsala und Zitronenzeste einreiben. Mindestens 2 Stunden marinieren.

2. Knoblauch schälen und grob schneiden. Rüebli schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln.

3. Gitzi im heissen Ofen bei 180 °C 75 Minuten garen. Nach 30 Minuten den Weisswein zugeben.

4 In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Rüebli zugeben, leicht salzen und geschlossen bei sehr milder Hitze 10-12 Minuten garen. Rosinen zugeben und nochmals 5 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch grob schneiden und unterheben.

5 Gitzi aus dem Bräter nehmen, in Scheiben vom Knochen schneiden, mit Bratensaft und Gemüse servieren.