



# Gitzi mit Rosmarin, Salbei, Zitrone und Marsala



Der feine Unterschied.

 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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

- 4 In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Rüeblli 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.