Gitzi mit Weisswein, Pancetta, Cherrytomaten, Kerbel und Zimt

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 20 min
Aktivzeit: 15 min
Einfach



Zutaten

für 6 Personen

Zutaten

1	Schlegel vom Schweizer Gitzi à ca. 1,2 kg
1	Rücken vom Schweizer Gitzi à ca. 600 g
80 g	Pancetta (ungeräucherter Bauchspeck) in dünnen Scheiben
1	Knoblauchknolle
2	Zwiebeln
1	Rüebli
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Olivenöl
3.5 dl	trockener Weisswein
500 g	Cherrytomaten
1	kleine Zimtstange
1 Bund	Kerbel

Nährwerte

1 Portion (ohne Kartoffeln) enthält ca.:

560	kcal
57 g	Eiweiss
6 g	Kohlenhydrate
33 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Zubereitung

1. Knoblauchknolle ungeschält halbieren, Zwiebeln schälen und vierteln, Rüebli schälen und in grobe Stücke schneiden.

2. Alles Gitzifleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rückenteile mit Pancetta belegen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und Gitzi-Schlegel darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Vorbereitete Zutaten zugeben, kurz andünsten und mit Weisswein ablöschen.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 75 Minuten garen. Nach ca. 40 Minuten Rückenteile, Tomaten und Zimt zugeben. Ungefähr weitere 35 Minuten garen. Bratensatz im Bräter mit etwas Flüssigkeit lösen, Kerbel zugeben, nochmals kurz erhitzen und servieren.
Dazu passen kleine gebratene Kartoffeln.