

Tessiner Gitzi



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 120 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Fleisch - Gitzi



Typisches Produkt Tessiner Fleisch - 0 km



Geeignet für Frühling - Ostern

ZUTATEN

Gitzi

- 1.4 kg Gitzi aus der Region (in Stücke von 50 -70 g geschnitten)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Öl oder Butter zum Anbraten
- 4/5 Rosmarinzweige
- 120 g Kochbutter
- 1/1.5 dl Marsala
- evtl. etwas Wasser

ZUBEREITUNG

Gitzi

1. Heizen Sie den Backofen auf 220 °C vor (Statisch und ohne Umluft);
2. Würzen Sie das Gitzi mit Salz und Pfeffer aus der Mühle;
3. Braten Sie die Fleischstücke nach und nach bei hoher Flamme in einer antihafbeschichteten Pfanne an (legen Sie die Stücke nicht übereinander, sondern lassen Sie genügend Platz);
4. Sobald das Fleisch gebraten ist, ohne das zum Anbraten verwendete Öl in einem grossen Bräter (idealerweise aus emaillebeschichtetem Gusseisen) in den Backofen stellen;
5. Wenn das gesamte Fleisch angebraten ist, im Backofen bei 180–200 °C weiter garen und dabei ab und zu vorsichtig wenden, bis der Saft eingedickt ist und bevor dieser auf dem Boden des Bräters anbrennt (ohne Deckel!);
6. Dann die Temperatur auf 160–180 °C reduzieren, die Rosmarinzweige und die in Stückchen geschnittene Butter hinzugeben und das Ganze mit dem Marsala ablöschen;
7. Mit Alufolie luftdurchlässig abdecken und fertig garen (dabei ab und zu vorsichtig wenden);
8. Sollte die Sauce durch den Marsala eindicken, mit wenig Wasser verdünnen, aber vorsicht, nicht zu viel nehmen (wenn das Gitzi gar ist, sollte nur noch wenig Sauce übrig sein, eine Art Glasur, nicht zu flüssig).

Hinweis: Garzeit im Ofen nach dem Anbraten ca. 90 Minuten.

Servieren

Die Gitzfleischstücke auf die Teller legen und eine Beilage nach Belieben dazu reichen.