



Gitzi-Schlegel

Zutaten für 4 Personen

 1 Gitzi-Schlegel, ca. 1kg

- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 2 Blätter Salbei
- 1 dl weisser Portwein
- 1 Orange, nur abgeriebene Schale
- 1 EL Honig
- 2 EL Senf
- 2 EL Rapsoel

Bratbutter
Salz und Pfeffer

1 Schuss weisser Portwein

Vor- und Zubereitung ⌚ ca. 3½ Stunden

Kräuter ohne Stiele fein hacken.

Alles vermischen, dann Kräuter daruntermischen, den Gitzi-Schlegel damit bestreichen und mindestens 2 Stunden, besser aber über Nacht darin zugedeckt marinieren lassen.

Fleisch herausnehmen, dabei die Marinade abschaben.

Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Gitzi-Schlegel darin von allen Seiten her kräftig goldgelb braten. Würzen und in eine Ofeneste Form geben.

Bratensatz mit Portwein auflösen und über das Fleisch verteilen.

Gitzi-Schlegel im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 75 Minuten garen. 2–3-mal Wenden und gelegentlich mit der Marinade bestreichen. Falls die Flüssigkeit einkocht, etwas Wasser nachgeben.

Wenn die Kerntemperatur 60 Grad erreicht hat, Fleisch zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Restliche Marinade und Bratensatz in eine kleine Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.

Fleisch tranchieren, Jus darüber anrichten und servieren.

 Dieses Produkt ist im Hofladen von Bösigers in Altbüren erhältlich.

Feld 3 | 6147 Altbüren
079 353 26 72
a.boesiger@bluewin.ch



Gigot de Chevreau

Zutaten für 4 Personen

 env. 1kg de Gigot de Chevreau

1 branche de rosmarin

1 branche de thym

2 feuilles de sauge

1 dl de Porto blanc

1 Orange, seulement la peau râpée

1 Cuillère à soupe de miel Honig

2 Cuillères à soupe de moutarde

2 Cuillères à soupe d'huile de colszaz

Beurre à friture

Sel et poivre

1 petit verre de Porto blanc

Préparation et cuisson ⌚ env. 3½ heures

Hacher finement les herbes sans les tiges.

Mélanger le tout, ajouter les herbes, en badigeonner le gigot de chevreau et laisser mariner à couvert pendant au moins 2 heures, mais de préférence toute la nuit.

Retirer la viande en grattant la marinade.

Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire dorer le gigot de chevreau de tous côtés. Assaisonner et transférer dans un plat allant au four.

Diluer le jus de cuisson avec le porto et l'étaler sur la viande.

Cuire le gigot de chevreau au four préchauffé à 180 °C pendant environ 75 minutes. Retourner 2 à 3 fois et badigeonner de marinade de temps en temps. Si le liquide réduit, ajouter un peu d'eau.

Lorsque la température à cœur atteint 60 degrés, couvrir la viande et la laisser reposer environ 10 minutes.

Verser le reste de la marinade et le jus de cuisson dans une petite casserole et porter brièvement à ébullition.

Découper la viande, l'arroser de jus et servir.

 Ce produit est disponible
chez la famille Bösiger à Altbüren.

Feld 3 | 6147 Altbüren
079 353 26 72
a.boesiger@bluewin.ch