

Monatshit zum April - Rezept:

Gitzi o. Kopf in Teile geschnitten, frisch (CH) aus dem Vorderthal 31.50/kg

Keller's Rezeptdienst

Nr. 194	April	2019
Gitzivoressen mit Safran		

ZUTATEN: für 6 Personen

1.2kg Voressen (Hals, Schulter und Brust mit Bein)

200g Rüebli, in Würfel geschnitten

150g Sellerie, in Würfel geschnitten

50g Lauch geschnitten

200g Zwiebeln gehackt

4 Knoblauchzehen gehackt

500g Wirz geschnitten, blanchiert

1 L Bouillon

1 dl geschlagener Rahm

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 Thymianzweig

Salz, Cayennepfeffer, Safran

Schnittlauch, Maizena

Butter



ZUBEREITUNG

1. Gitzfleisch blanchieren. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, blanchiertes Fleisch dazugeben, mitdünsten, mit Bouillon auffüllen, kochen. Nach 10 Minuten Rüebli, Sellerie und Lauch sowie die Gewürze dazugeben und salzen. Safran dazugeben und alles weich sieden. Den blanchierten Wirz dazugeben, aufkochen und mit Maizena leicht abbinden. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
2. Vor dem Anrichten den geschlagenen Rahm darunter heben und mit Schnittlauch bestreuen.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!