

## Gitzischlegel nach „Grosi-Art“



### Zubereitung

Den Gitzischlegel mit Salz und Pfeffer einreiben. Bratbutter in einem Bräter erhitzen und den Gitzischlegel auf allen Seiten anbraten. In den auf 220° vorgeheizten Ofen schieben und 20 Minuten braten, zwischendurch einmal wenden. Den Bräter herausnehmen und das Fett vom Bräterboden mit Haushaltspapier abtupfen. Die Speckwürfel hineingeben und glasig braten. Den Gitzischlegel wieder hineinlegen und mit Wein übergießen. Wieder in den Ofen schieben, nach ca. 10 Minuten sollte der Wein eingekocht sein.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wenn der Wein eingekocht ist, die Butter im Bräter rund um den Gitzischlegel verteilen und die Kartoffeln hineingeben. Mit Salz und Rosmarinnadeln überstreuen. Weitere 30 Minuten braten, die Kartoffeln von Zeit zu Zeit wenden. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Gitzischlegel vor dem Aufschneiden fünf Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln in eine vorgewärmte Schüssel anrichten und die Gitzitranchen separat servieren.

Anstellen von 600g Kartoffeln können 300g Kartoffeln und 300g Gemüse (Rüebli, Sellerie usw.) oder aber nur 600g Gemüse nach Belieben um den Gitzischlegel gelegt werden. Beim Gemüse verringert sich die Garzeit je nach Art des Gemüses, das Rosmarinzweiglein wird weggelassen.

### Zutaten:

- 1 Gitzischlegel ca. 1,2 Kg bei Wegmüllers vorbestellen
- 100g Speckwürfeli
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 600g Kartoffeln (festkochend)
- 1 Ei Bratbutter
- 1 Zweig Rosmarin