Geschmorte Gitzischulter

Die Gitzischulter ist ein perfektes Stück zum Schmoren. Zu dem hellen Fleisch passt auch ein heller und würziger Schmorsud mit Sherry, Weisswein und Bouillon in dem reichlich Rüebli, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mitgeschmort werden. Das überaus zarte und saftige Gitzifleisch, angerichtet mit dem abgesiebten Sud und mit frischer Petersilie, eingelegten Tomaten und ein paar Zitronenzesten garniert ist ein wahrer Festschmaus. Dazu passen junge Kartoffeln und kleine Zwiebeln aus dem Ofen ausgezeichnet

Eine ganze Gitzischulter wiegt ca. 500g, davon entfallen ca. 100g auf den Knochen. Da bleibt genug Fleisch für 2 grosszügige Portionen.

Zutaten (2 Portionen)

1	Gitzischulter, ca. 500g
40g	Zwiebel
100g	Rüebli
80g	Sellerie
2	Piccadilly-Tomaten
1-2	Knoblauchzehen
5cl	Sherry
1dl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
1	Lorbeerblatt
1	Zweig frischer Rosmarin
4-5	Blätter frischer Salbei
	Petersilie
4	eingelegte Dörrtomaten
	Zitronenzesten (Bio-Zitrone)
	Bratbutter

Zubereitung

Gitzischulter ringsum nicht zu knapp salzen und pfeffern. Rüebli, Sellerie, Zwiebel und Tomaten zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden, Knoblauch zu Scheiben schneiden.

Schulter in reichlich Bratbutter hellbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Rüebli, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in der gleichen Pfanne eher kräftig anrösten. Tomaten zugeben und mitrösten bist sie leicht zerfallen. Sherry, Weisswein und Bouillon zugiessen und aufkochen. Lorbeerblatt, Rosmarin und Salbei in die Sauce legen und die Gitzischulter darauf legen. Zugedeckt 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden leicht köchelnd schmoren. Nach 40 Minuten wenden. Die Schulter ist gar, wenn sich das Fleisch mit den Fingern leicht vom Knochen ablösen lässt.
Dazu wird eine grosse Bratpfanne benötigt. Alternativ kann die Schulter auch in einem Bräter mit Deckel im Ofen bei 180° zubereitet werden. Die Garzeit bleibt ungefähr gleich.

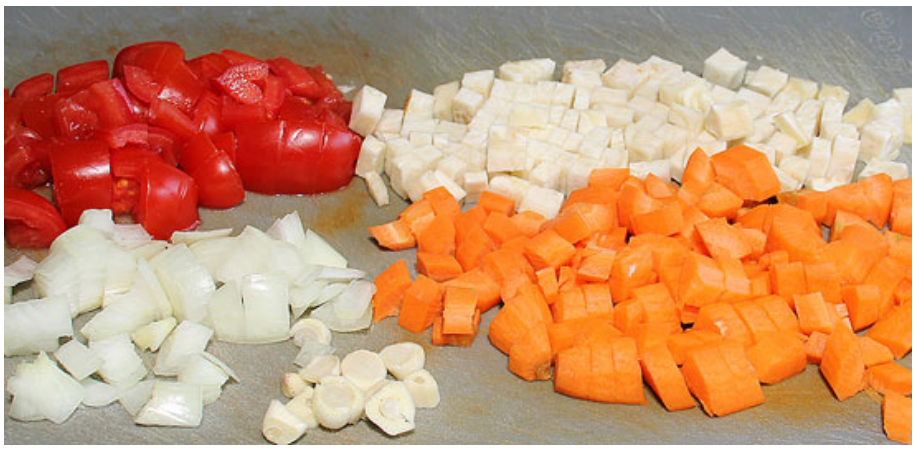
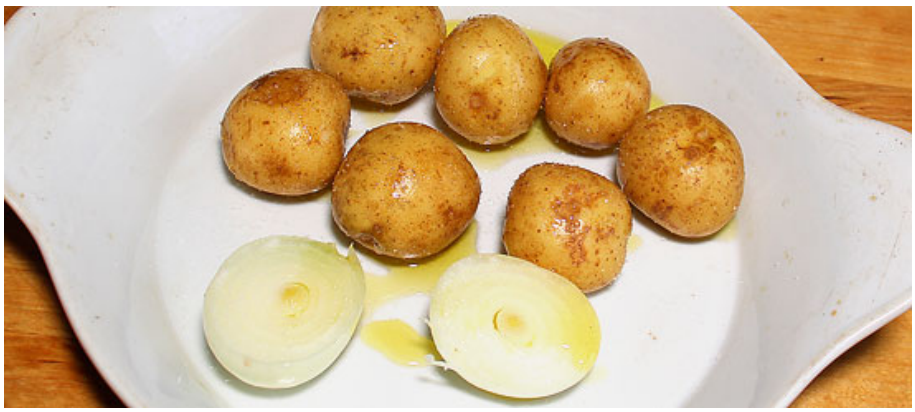
Petersilie grob hacken, abgetropfte Dörrtomaten zu groben Stücken schneiden. Zesten von der Zitronenschale abziehen.

Schulter aus der Pfanne nehmen und zum warmhalten mit einer Folie abdecken. Schmorsud in ein Pfännchen absieben, dabei das Gemüse mit einer Gabel ausdrücken. Sud leicht einkochen lassen. Das ausgekochte Gemüse entsorgen (oder daraus eine einfache Pastasauce zubereiten).

Fleisch mit den Fingern vom Knochen ablösen und auf heissen Tellern anrichten, mit der Sauce übergiessen und mit Petersilie, Dörrtomaten und Zitronenzesten garnieren.

Ofenkartoffeln:
Junge Kartoffeln unter fliessendem Wasser abbürsten, aber nicht schälen. Solange sie noch feucht sind ringsum salzen. Zwiebel schälen, halbieren und leicht salzen. In eine Gratinform legen und beides mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 180° 25 Minuten backen.

nahrin
2022
Roche Vineuse
CAVE ST-PIERRE



Schmorsud absieben