

# Gitzischlegel

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Marinieren: ca. 12 Std.

Niedergaren: ca. 7 Std.

für 6 Personen

---

## Marinade

**4 Esslöffel Olivenöl**

**1 Knoblauchzehe**, fein gehackt

**1 Teelöffel Thymianblättchen**

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

**2 Gitzischlegel** (je ca. 800 g)

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren.

---

## Braten

**2 Esslöffel Öl**

**1½ Teelöffel Salz**

**2 dl Moscato d'Asti**

**2 dl Fertig-Kalbsfond oder  
Fleischbouillon**

**½ Teelöffel Thymianblättchen**

**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch salzen, rundum ca. 5 Min. anbraten. Fleisch herausnehmen, auf die Platte legen.

**Niedergaren:** ca. 7 Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

3. Moscato in die Pfanne giessen, aufkochen, Bratsatz lösen, zur Hälfte einkochen. Bratflüssigkeit in eine kleine Pfanne absieben. Fond dazugiesen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen. Thymian begeben, Sauce würzen.

**Servieren:** Gitzischlegel tranchieren, mit der Sauce servieren.

