

GITZIKEULE MIT BÄRLAUCHSAUCE

Zutaten:

- 1 Gitzikeule
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- je 1 Prise Majoran und Thymian
- 2 EL Öl
- 1 dl Weisswein
- 1 dl klare Bratensauce
- wenig abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
- 50 g Butter
- 6 - 8 Bärlauchblätter, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Die Gitzikeule mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und Thymian würzen. Das Öl in einem Bräter im 220°C heissen Ofen erhitzen und die Keule hineinlegen. 15 bis 20 Minuten rundherum braten - sie sollte innen noch rosa bleiben. Bei abgeschaltetem Ofen und geöffneter Türe auf einer Platte warm halten. Das Fett aus der Bratpfanne giessen und den Bodensatz mit Weisswein auflösen. Die klare Bratensauce, Orangen- und Zitronenschale zufügen und etwas einkochen lassen. Die Butter flockenweise mit einem Schwingbesen darunterrühren und die Bärlauchstreifen zufügen. Die Keule quer zum Kochen in Scheiben schneiden, anrichten und mit der Sauce übergiessen. Mit Fenchel oder Spinat, Kroketten oder Bratkartoffeln servieren.

Die Gitzikeule sollte frisch zubereitet werden.