

## Glasierte Schulter vom Stanser Gitzi

150 g	Rüebli
150 g	Zwiebeln
100 g	Sellerie
100 g	Lauch
4	Knoblauchzehen
¼	Peperoncini
je 4	Rosmarin- und Thymianzweige
je 4	Salbei- und Lorbeerblätter
1	Gitzischulter (mit Knochen) ca. 1,3 bis 1,6 kg
1 dl	Weisswein
45 g	Zucker
wenig	Olivenöl
1 TL	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Gemüse in Stücke schneiden, mit Gewürzen und Kräutern in einem grossen Topf mit 5 Liter Wasser aufkochen.

15 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Gitzi-Schulter begeben, ca. 4 ½ Stunden bei 70–80 Grad ziehen lassen.

Wein, Zucker und ca. 4 dl Sud einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Schulter auf ein geöltes Blech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch 45 Minuten im Ofen glasieren, dabei alle 7 bis 10 Minuten mit dem Sirup bestreichen.

Da das Fleisch schon vorgegart ist, soll es lediglich aufgewärmt werden. Durch das Bestreichen mit Sirup soll eine leicht klebrige Kruste entstehen.

### Servieren

Fleisch vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden.

**Beilage:** Polenta mit frischen Kräutern und Erbsenpüree mit Sauerrahm.

**Tipp:** Der Prozess des Vorgarens kann bereits am Vortag erfolgen. Fleisch aus dem Sud nehmen, abtrocknen und zugedeckt kühlstellen.

