

Gitzivoressen nach Wildhauser Art

800 g	Voressen (Gitzi)
4	Rüebli
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	Maizena
1 TL	Tomatenpüree
1 dl	Rotwein
1,6 Liter	Kalbsfond
2	Lorbeerblätter
2	Nelken
2	Wacholderbeeren

Zubereitung

Rüebli, Zwiebeln und Knoblauch schälen, schneiden.
Fleisch gut würzen und mit Mehl bestäuben.
Fleisch im heissen Öl kräftig anbraten.
Überschüssiges Öl abgiessen.
Zwiebeln, Knoblauch und Rüebli beigeben und andünsten.
Tomatenpüree kurz mitdünsten.
Mit Rotwein ablöschen und leicht einkochen.
Mit Fond auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist.
Zugedeckt 1½ bis 2 Stunden schmoren.

Beilage: Rheintaler Ribelmais oder Stampfkartoffeln.

