

Gitzischlegel

Zutaten für 4 Personen

0.5	dl	Weisswein	
1		Zitrone	Schale abreiben und mit 2 EL Saft zum Wein geben.
1		Zwiebel, klein	Ganz fein hacken.
1		Knoblauchzehe	Auspressen.
1	TL	Oregano, getrocknet	
		Pfeffer a.d.M.	Alle Zutaten gut vermischen.
2		Gitzischlegel à je ca. 600 g	Mit der Marinade bestreichen und zugedeckt zwei Stunden marinieren.
1½	TL	Salz	Gitzischlegel trocken tupfen, mit Salz einreiben. Restliche Marinade beiseite stellen.
1	EL	Mehl	Schlegel mit Mehl bestäuben.
1	EL	Bratbutter	In einen Bräter geben und im vorgeheizten Ofen bei 240°C heiss werden lassen. Fleisch in den Bräter legen und 10 Minuten bei 240°C anbraten.
400	g	Karotten	Klein schneiden.
300	g	Stangensellerie	In 1 cm Stücke schneiden. Gemüse zum Fleisch geben und zugedeckt bei 180°C 35 Minuten weiterbraten.
1	dl	Bouillon	
1	dl	Weisswein	Wein, Bouillon und restliche Marinade zum Fleisch geben. Zugedeckt weitere 15 Minuten fertigbraten. Fleisch aus dem Bräter heben und warm stellen. Gemüse abseihen und entsorgen.
1	dl	Rahm	Bratflüssigkeit in einer Pfanne aufkochen und den Rahm dazu geben. Etwas einköcheln lassen.
1	EL	Senf, grobkörnig	In die Sauce geben und umrühren, zum Schlegel servieren.

