

Gitzi rosa gebraten

Zutaten für 3 Personen

Marinade

1	EL	Rapsöl	
1	EL	Honig	
2	EL	Senf	
1		Knoblauchzehe	Auspressen.
1	TL	Rosmarinnadeln	Fein hacken.
1	TL	Thymianblättchen	Fein hacken und mit allen Zutaten zu einer Marinade verrühren.

Gitzi (Zicklein)¹

500 g Gitzischulter, ohne Knochen, gerollt und gebunden.

Gitzi rundum mit der Marinade bestreichen und zugedeckt 5 Stunden ziehen lassen.

Marinade gut abstreifen und Gitzi auf einem Blech mit etwas Öl im vorgeheizten Ofen bei 230°C 20 Minuten anbraten, dabei Fleisch einmal wenden.

Ofentemperatur auf 120°C reduzieren (Türe öffnen). Gitzi so lange weitergaren bis eine Kerntemperatur von 57-60°C erreicht ist (ca. 10-30 Minuten).

Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen, dann in dünne Tranchen schneiden.

Dazu passt

Polenta und eine gute Bratensauce.

