

Gitzi-Chüechli im Biertäg bbache

Zutaten: Zubereitung:

1 kg Gitziragout, in Würfel
von 40 g geschnitten
1 Karotte
wenig Sellerieknolle
wenig Lauch
1 Zwiebel
1,5 l Gemüsebouillon
0,5 dl Weisswein
1 Kräutersträusschen
(Thymian, Rosmarin,
Majoran)
2 Lorbeerblätter
einige Nelken

Ragout in siedendem Wasser ohne jeglichen Zusatz kurz blanchieren. Abkühlen lassen. Gemüse in Würfel schneiden und zusammen mit dem Fleisch, der Bouillon, dem Weisswein, den Kräutern und Gewürzen in eine grosse Pfanne geben. Aufkochen und das Fleisch auf kleinem Feuer knapp gar kochen. Fleisch in der Bouillon erkalten lassen.

Bierteig:

Ausgesiebtetes Weizenmehl in eine Schüssel geben. Eigelb und Bier dazurühren. Würzen. Teig tüchtig klopfen, bis er Blasen wirft. Das Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen.

Bierteig:

250 g Weizenvollkornmehl,
ausgesiebt
2 dl Bier
3 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3 Eiweiss
Mehl zum Bestäuben
Erdnussöl zum Fritieren

Ausbacken:

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit dem Mehl bestäuben und im Bierteig wenden. Im heissen Fritieröl goldgelb backen.

Gitzi:

Gitzi, oder auf hochdeutsch Zicklein, sind im Appenzeller- und Bündnerland vor und nach Ostern zirka während 8 bis 10 Wochen frisch erhältlich. Rücken und Schlegel, die besten Stücke, werden à la minute zubereitet. Zum Ausbacken verwendet man das übrige Fleisch, das in ragoutgrosse Stücke geschnitten wird.

