

Ossibucchi mit Kastanien und Dörrpflaumen

2 EL Olivenöl oder Bratbutter/
Butterschmalz
4–6 Ossibucchi vom Gitzi/
Zicklein, ca. 700 g
2 EL Senf
Kräutersalz
2 Rosmarinzweige, Nadeln
abgestreift und fein gehackt
1 TL gehackter Thymian
1 ½ dl/150 ml Rot- oder Weisswein,
nach Belieben
400 g Karotten, längs geviertelt
1 grosse Zwiebel, geviertelt
Gemüse- oder Fleischbrühe
200 g Kastanien aus dem Glas
200 g Dörrzwetschgen
evtl. entsteint

1 ♦ Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 ♦ Ossibucchi mit Senf und Kräutersalz einreiben, im Olivenöl rundum anbraten. Haxen mit Kräutern und Rotwein in einen Bräter geben. In der Mitte in den Ofen schieben und bei 180 °C 1 Stunde schmoren. Nach 20 Minuten Karotten und Zwiebeln und etwas Brühe zugeben. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Kastanien und Dörrpflaumen zugeben.

Abbildung

1 ganzes, nicht zu grosses
Gitzi/Zicklein (6 kg), vom Metzger
zum Füllen vorbereitet
Bratbutter/Butterschmalz
oder Olivenöl
Salz • Pfeffer aus der Mühle
2 Karotten, in Stücken
wenig Knollensellerie
1 grosse Zwiebel, halbiert, mit
Lorbeer und Gewürznelken besteckt
4 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzweiglein • Weisswein

Füllung

4 altbackene, trockene weisse
Brötchen/Semmeln
4 EL geriebene Mandeln • 2 Eier
4 EL Rahm/Sahne oder Olivenöl
abgeriebene Zitronenschale
Salz • Pfeffer aus der Mühle
Majoran

Gefülltes Ostergitzi Puschlaver Art

1 ♦ Brötchen in Stücke brechen und im Mixerglas/Cutter reiben. Alle Zutaten für die Füllung vermengen, würzen.

2 ♦ Backofen auf 200 °C vorheizen.

3 ♦ Brotfüllung in das Gitzi füllen. Öffnung mit einem Metzgerfaden zunähen.

4 ♦ Gitzi in der Bratbutter von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüse zugeben und kurz mitbraten. Im Bräter in den Ofen schieben und bei 200 °C etwa 1 Stunde schmoren, ab und zu etwas Weisswein angiesen. Das Gitzi sollte am Ende der Garzeit goldbraun sein.