

Giziragout an getrockneten Tomaten

FÜR 10 PERSONEN :

- 3,5 Kg Giziragout
(Hals oder Schulter)
- 2 dl Erdnussöl
- 1 L Hellbrauner Fond
- 100 g Getrocknete Tomaten
- 100 g Getrocknete Zwiebeln
- 50 g Kräuter
- Gewürze

VORBEREITUNG :

- Das Gizifleisch in ca. 50 Gramm grosse Stücke schneiden.
- Die Tomaten und Zwiebeln in warmem Wasser 1 Stunde ziehen lassen.

ZUBEREITUNG :

- Das Öl in einer tiefen Pfanne (ofentauglich) erhitzen und das Fleisch darin anbraten und würzen.
- Die Zwiebeln dazugeben und andünsten, dann noch die Tomaten dazugeben.
- Mit dem hellbraunen Fond ablöschen.
- Die Kräuter dazugeben.
- Zudecken und ca. 1 Stunde bei 180°C im Ofen garen lassen.
- Würze und Garpunkt kontrollieren.
- Das Fleisch in einem tiefen Gefäss oder Römertopf servieren.

BEMERKUNG :

- Einige Tomaten bei Seite legen für die Garnitur.

Und Guten Appetit!

