



Rezepte

Kitzragout

für 4 Personen

800 g ausgelöste Kitzschulter
1 kleine Zucchini
2 Knoblauchzehen
1 Paprikaschote
2 Tomaten
3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
8-10 schwarze Oliven
1 Bund Jungzwiebel
300 ml Kitzfond oder Rinderbrühe
2 Rosmarinzwige
1 EL gehackte Kräuter

- Fleisch in Würfel schneiden, Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl erhitzen, die Fleischstücke darin anbraten, salzen und pfeffern, Tomaten kurz mitbraten, das restliche Gemüse zufügen, einige Minuten mitbraten,
- Fond aufgießen, Rosmarinzwige einlegen und alles 25-30 Minuten dünsten, dabei nach Bedarf Fond zugießen.
- Zum Schluss Oliven und gehackte Kräuter einrühren, abschmecken und servieren.