



Rezepte

Kitzrouladen

für 4 Personen

4 Stück von der Keule à ca. 150g
100g Kitzfleisch
50g Speck
8 Speckscheiben
1 hartes Brötchen
1 Karotte
¼ l Rotwein
½ l Kitzfond oder Brühe
Zitronensaft, Zitronenschale
1/16 l Sahne
50g Butter
Petersilie
Salz, Pfeffer
Butterschmalz zum Braten

- Kitzfleisch, Speck, das in Rotwein eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen, zerlassene Butter und Petersilie faschieren (durch den Fleischwolf drehen).
- Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale würzen. Die Masse auf die Keulenscheiben streichen, mit länglich geviertelter Karotte füllen, zusammenbinden und würzen..
- Die Rouladen anbraten. Speckscheiben unter die Rouladen legen, anbraten, mit Rotwein ablöschen, mit Fond oder Brühe und etwas Zitronensaft aufgießen, dünsten, zum Schluss mit Sahne und frischen Kräutern verfeinern.