



Rezepte

Weisses Kitzragout mit Champignons

für 4-6 Personen

800 g Kitzfleisch in Würfel geschnitten (Hals, Brust, Schulter)
100 g Zwiebel, fein gehackt
50 g Butter
1 Liter Kitzfond oder Rinderbrühe
Salz, Weißer Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft

40 g Butter
40 g Mehl
1/8 L Sahne
200 g Champignons, gewaschen und geviertelt

- 50 g Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Zwiebel und Fleischwürfel ohne Farbe anschwitzen. Mit Kitzfond oder Rinderbrühe auffüllen, salzen und auf kleiner Stufe, zugedeckt ca. 50 Minuten weichziehen lassen. Abseihen.
- Aus 40 g Butter, 40 g Mehl eine Einmach herstellen und mit dem Dünstfond aufgießen. Mit einem Schneebesen ständig rühren und zu einer Sauce verkochen lassen.
- Fleisch und Champignons vierteln und in die fertige Sauce geben. Ca. 15 Minuten auf ganz kleiner Hitze weich dünsten. Mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft und Muskat würzen.
- Vor dem Servieren mit Sahne verfeinern.

Beilagentipps:

Reis, Semmelknödel, Teigwaren, Erbsen, in Butter geschwenktes Gemüse, Salate usw.