

Dauer: Aufwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling Ostern
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

Geschmortes Kitz

800 G	Kitzschlögel
2 KG	Kitzfleischteile
400 G	Wurzelgemüse
2	Knoblauchzehen
2	Rosmarinzweige
2	Thymianzweige
3 EL	Tomatenmark

	1L	Rindssuppe		
		Salz		
		gemahlener Pfeffer		
Pesto				
	150 G	frische Käuter		
•••	2	Knoblauchzehen		
• • •	60 G	Sonnenblumenkerne		
•••	•••••	Salz		
• • •	100 ML	kaltgepresstes Rapsöl		

Zubereitung

Geschmortes Kitz

- 1. Kitzteile auf beiden Seiten in heißem Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 2. Das grob gewürfelte Gemüse im Bratenrückstand anschmoren.
- 3. Knoblauch, Kräuterzweige, Tomatenmark und Rindsuppe zugeben und kurz aufkochen.
- 4. Fleischteile wieder dazugeben und geschlossen bei ca. 180 °C ca. 1,5 Stunden schmoren.

Bei Bedarf während dem Schmoren etwas Suppe nachgießen.

5. Den ausgelösten Schlögel mit Pesto füllen und zubinden, scharf in einer Pfanne anbraten und im vorgewärmte Rohr bei 200 °C braten.

Pesto

- 1. Für das Pesto die frischen Kräuter gründlich waschen und gut abtropfen lassen.
- 2. Knoblauchzehen, Sonnenblumenkerne oder geröstete Pinienkerne, Salz und hochwertiges heimisches Raps-, oder Sonnenblumenöl mit dem Mixstab fein pürieren.

3.	Pesto in ein steriles Glas (250 ml) füllen.
Fris	scher Spargel und Polentataler passen herrlich zum Kitzfleisch.