

Josef Stöckl präsentiert:

# Kitzragout



## Zutatenliste

- 800 g Kitzfleisch
- 2 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Karotten
- 100 g Sellerie
- 125 ml Rotwein
- 250 ml Suppe
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Stk. Lorbeerblätter
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 2 EL Majoran
- 1 EL Thymian
- 2 EL Rosmarin
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz & Pfeffer
- 1 Tasse Olivenöl

## Zubereitung

- Das Kitzfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und über Nacht in eine Marinade aus Lorbeerblatt, Knoblauch, Majoran, Thymian, Rosmarin, Kreuzkümmel und etwas Öl einlegen.
- Zwiebel, Sellerie und Karotten schälen und würfeln.
- Kitzfleisch aus der Marinade heben und in einem Topf mit Öl kräftig abraten.
- Tomatenmark, Zwiebel, Sellerie und Karotten zugeben, mit Rotwein ablöschen.
- Ca. 45 Minuten dünsten lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie abschmecken.

Gutes Gelingen!