



Gerollter Kitzbraten

Zutaten

- Kitzschlängel ausgelöst und gerollt
- Öl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Wacholderbeeren
- Schlagobers

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wacholderbeeren einreiben.
2. In heißem Öl rund herum anbraten, im vorgeheizten Ofen 45 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
3. Mehrmals mit Bratensaft übergießen, warm stellen.
4. Bratensaft reduzieren und mit etwas Schlagobers verfeinern.
5. dazu: Semmelknödel und warmer Krautsalat