



# Geschmorte Kitzschlögelscheiben

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 90 MINUTEN

## Zutaten

- 1 1/2 kg Kitzschlögel mit Knochen (alternativ Kitzschulter) in ca. 4 cm dicke Scheiben geschnitten
- Mehl
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- ca. 1/4 l klare Suppe (Rind- oder Gemüsesuppe)
- 1/8 l Weißwein
- 2 Nelken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Butterschmalz
- 3 dag Butter
- 2 Karotten
- 3 Stangensellerie
- 1 Porree
- 1 Zitronenscheibe
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Paradeiser, geschält
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Petersiliengrün, gehackt

## Zubereitung

1. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben kräftig anbraten und anschließend in einen Bräter (Schmorpfanne mit Deckel) geben. Den Bratenrückstand mit etwas Suppe lösen und zum Fleisch geben. Paradeiser kurz überbrühen, schälen und vierteln.
3. Zwiebeln fein schneiden und in Butter anrösten.
4. Karotten in mundgerechte Würfel sowie Stangensellerie in Scheiben schneiden und zum Zwiebel geben, zuletzt in Streifen geschnittenen Porree mitrösten. Tomatenmark und Paradeiserstücke dazugeben und kurz durchrösten. Mit Wein und restlicher Suppe ablöschen. Nelken, fein gehackten Knoblauch, 1 Zweig Rosmarin und 1 Zitronenscheibe dazugeben.
5. Zugedeckt bei 130° C zirka 1 1/2 Stunden schmoren.
6. Abschließend Zitronenscheibe, Nelke und Rosmarinweig entfernen und frisch gehackte Petersilie darüber streuen.
7. dazu: Teigwaren beispielsweise Tagliatelle

Mehr Rezepte  
findest du auf:

