



Geschmorte Kitzschulter mit Schalotten

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 90 MINUTEN

Zutaten

- 1 Kitzschulter ausgelöst und gerollt, ca. 1 kg
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin, fein gemörsert
- 6 EL Butterschmalz
- 1/2 L klare Suppe (Rindsuppe oder Kitzfond)
- 10 dag gelbe Rüben, geschält, in 5 mm Würfel geschnitten
- 10 dag Karotten, geschält, in 5 mm Würfel geschnitten
- 12 Schalotten, geschält

Mehr Rezepte
findest du auf:
▼

www.goatober.at

Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C vorheizen. Kitzschulter mit Salz, Pfeffer und Rosmarin gut würzen.
2. In einer Bratpfanne das Butterschmalz erhitzen und den Braten rundum zirka 30 Minuten anbraten.
3. Braten ins Backrohr schieben und mit etwa der Hälfte der Suppe aufgießen. Die Temperatur auf 150°C reduzieren und zirka zwei Stunden schmoren lassen. Dabei das Fleisch regelmäßig mit dem Bratensaft glacieren.
4. Nach zirka 1 1/2 Stunden die Hälfte der Gemüsewürfel begeben.
5. 15 Minuten vor der Garzeit die restlichen Gemüsewürfel und die Schalotten begeben, mit der restlichen Suppe aufgießen und fertigschmoren.
6. Vom Fleisch den Bindfaden entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Bratensaft und Schalotten anrichten.
7. dazu: Teigwaren beispielsweise Tagliatelle