



# Kitzragout mit Gemüse

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 90 MINUTEN

## Zutaten

- 80 dag Kitzfleisch (Hals, Brust, Schulter, Stelzen)
- 5 dag gehackte Zwiebel
- 15 dag Karotten
- 15 dag gelbe Rüben
- 20 dag Erdäpfel
- 1 EL Tomatenmark
- 2 dag Mehl
- 3/4 l Rindsuppe (Kitzfond)
- 1/16 l Rotwein
- Salz
- Pfeffer
- 3 Zehen Knoblauch
- Thymian
- Rosmarin
- 40 g Öl

Mehr Rezepte  
findest du auf:  
▼

[www.goatober.at](http://www.goatober.at)

## Zubereitung

1. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Karotten, gelbe Rüben und Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch fein hacken.
2. Öl in einer Kasserolle erhitzen und das Fleisch gut anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren, danach mit Wein ablöschen und einkochen lassen.
3. Mit Mehl stauben, mit Suppe aufgießen, würzen und zugedeckt im Backofen bei 160° C ca. 60 Minuten weich dünsten.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen und Karotten, Rüben und Erdäpfel anrösten, mit etwas Suppe ablöschen und zugedeckt auf kleiner Flamme bissfest dünsten.
5. Gedünstetes Gemüse zum Ragout geben und abschmecken.
6. dazu: Teigwaren wie Hörnchen