



Ragout vom Ziegenkitz

Zutaten

- Kitzfleisch von Hals, Brust, Schulter oder Schlägel
- Öl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Kitzfond
- je eine Paprikaschote rot und gelb
- kleine Zucchini
- Erbsenschoten
- Gewürze (Lorbeerblätter, Majoran, Thymian, Rosmarin usw.)

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zubereitung

1. Fleisch und Gemüse nach Belieben in Stücke schneiden.
2. Fleisch in Öl kurz anbraten, salzen und pfeffern.
3. Gemüse zufügen und kurz mit rösten.
4. Mit Suppe oder Fond aufgießen, 25 bis 30 Minuten fertig garen.
5. dazu: Nudeln