# 1/2 Geschmortes Kitz

Dauer: Aufwändig  Kategorie: Hauptspeisen  Saison: Frühling Ostern  Für: 4 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 800 G | Kitzschlögel |
| 2 KG | Kitzfleischteile |
| 400 G | Wurzelgemüse |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Rosmarinzweige |
| 2 | Thymianzweige |
| 3 EL | Tomatenmark |
| 1 L | Rindssuppe |
| | Salz |
| | gemahlener Pfeffer |

## Zubereitung

1. Kitzteile auf beiden Seiten in heißem Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Das grob gewürfelte Gemüse im Bratenrückstand anschmoren.
3. Knoblauch, Kräuterzweige, Tomatenmark und Rindsuppe zugeben und kurz aufkochen.
4. Fleischteile wieder dazugeben und geschlossen bei ca. 180 °C ca. 1,5 Stunden schmoren.

   Bei Bedarf während dem Schmoren etwas Suppe nachgießen.
5. Den ausgelösten Schlögel mit Pesto füllen und zubinden, scharf in einer Pfanne anbraten und im vorgewärmte Rohr bei 200 °C braten.

# 2/2 Pesto

Dauer: Aufwändig  Kategorie: Hauptspeisen  Saison: Frühling Ostern  Für: 4 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 G | frische Käuter |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 60 G | Sonnenblumenkerne |
| | Salz |
| 100 ML | kaltgepresstes Rapsöl |

## Zubereitung

1. Für das Pesto die frischen Kräuter gründlich waschen und gut abtropfen lassen.
2. Knoblauchzehen, Sonnenblumenkerne oder geröstete Pinienkerne, Salz und hochwertiges heimisches Raps-, oder Sonnenblumenöl mit dem Mixstab fein pürieren.
3. Pesto in ein steriles Glas (250 ml) füllen.