



Suppentopf vom Kitz

Zutaten

- 80 dag Kitzfleisch (Hals, Schulter oder Stelzenfleisch)
- 1 l klare Suppe (Rindsuppe, Kitzfond oder Wasser)
- 15 dag Karotten
- 10 dag gelbe Rüben
- 10 dag Lauch
- 10 dag Weißkraut
- 15 dag Sellerie
- 35 dag Erdäpfel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Stück Pimentkörner
- 6 Stück Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- Salz
- 2 EL Petersilie

Mehr Rezepte
findest du auf:
▼

www.goatober.at

Zubereitung

1. Karotten, Rüben, Sellerieknole und Erdäpfel schälen und in mundgerechte Scheiben schneiden. Ebenso den Lauch und das Weißkraut.
2. Fleisch in Stücke schneiden und in Suppe (Wasser) mit Knoblauch, Lorbeerblatt, Pimentkörnern, Pfefferkörnern, halbierter angerösteter Zwiebel ca. 20 Minuten kochen.
3. In einem Kochtopf das vorbereitete Gemüse und Kitzfleisch abwechselnd hineinschichten.
4. Suppe mit Salz abschmecken, abseihen und in den Kochtopf gießen.
5. Bei schwacher Hitze zudeckt garkochen lassen.
6. Vor dem Anrichten abschmecken und mit gehacktem Petersiliengrün bestreuen.
7. dazu: Getoastetes Weißbrot oder Schwarzbrot