



## *Griechisches Aprikosenkitzragout*

*1Kg Kitzfleisch, 2 Zwiebeln, Öl, Salz, Pfeffer, je ½ Tl Zimt und Nelkenpulver,  
1/4 Liter Weißwein, 200g getrocknete Aprikosen, 1 Bund Petersilie,  
2 El Pinienkerne oder Mandelblättchen, Butter.*

*Das Fleisch in einem großen Topf in Öl bräunen, die gewürfelten Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen, würzen und den Weißwein dazugeben.*

*Die gegebenenfalls etwas vorgeweichten Aprikosen unterrühren und alles zusammen eine Stunde lang schmoren lassen und mit den in Butter gerösteten Pinienkernen und gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu Reis geben.*

*Guten Appetit*

*wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder*