



Hofrezept für ein bayerisches Kitzlbratl

Das frisch gewaschene Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben.

Paprika, Majoran und Rosmarin im Mörser zerstoßen, eine Prise Chili hinzugeben und auf das Fleisch geben. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Fleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und etwas Tomatenmark kräftig anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und zirka eineinhalb Stunden braten.

Zwischenzeitlich etwas Wasser nachgießen und kurz vor Schluss die Soße mit einem Löffel Sahne verfeinern.



Als Beilage empfehlen wir bayerische Semmelknödel oder Kartoffelklöße sowie frischen Gartensalat.

Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder