



## *Kitz auf italienische Art*

*1Kg Kitzfleisch gewürfelt, 1l Rotwein, 2 Lorbeerblätter, 5 Salbeiblätter, 1 Rosmarinzweig, nach Belieben 1-2 Peperoni, 6 EL Olivenöl, 1 Zwiebel fein gehackt, Salz, Pfeffer, 500g reife Tomaten geschält und gewürfelt (ersatzweise Dosentomaten).*

*Das Kitzfleisch in eine Schüssel geben, den Rotwein angießen, Lorbeer, Salbei, Rosmarin sowie die Peperoni zugeben. Das Fleisch eine Nacht an einem kühlen Ort in der Marinade ziehen lassen. Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin andünsten. Das Fleisch zugeben und kräftig anbraten. Nach und nach etwas Wein aus der Marinade angießen. Wenn der Wein verkocht ist, das Fleisch salzen und die Tomaten zugeben. Im geschlossenen Topf langsam köcheln bis das Fleisch weich und der Bratenfond dickflüssig ist.*

*Guten Appetit*

*wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder*