

# Kitz aus dem Dutch Oven

Für 5 Personen

## ZUTATEN

1,5 kg Kitzfleisch gemischt  
4 große Zwiebel fein gehackt  
7 Knoblauchzehen fein gehackt  
7 Karotten (verschieden färbig) klein in Scheiben schneiden  
1 Salzzitrone klein gehackt  
400 g Knollensellerie in 2x2 cm Würfel  
250 – 300 ml Weißwein  
600 – 800 ml Wasser  
3 EL Tomatenmark  
3 EL Mehl  
1 Bund Petersilie zum Garnieren  
1 Dose Tomaten stückig  
1 Dose Tomaten ganz  
1 EL Rapsöl  
2 Handvoll Räucherchips



## Zubereitung

1. Das Kitzfleisch von Sehnen befreien, den Grill und Dutch Oven mit direkter großer Hitze (230°) vorbereiten
2. Das Fleisch darin scharf anrösten und rausnehmen und beiseitestellen
3. die Zwiebel in den Bratrückständen glasig anrösten (NICHT braun werden lassen) Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.
4. Das Gemüse und Salzzitrone dazu geben und auch anrösten
5. Mit dem Tomatenmark tomatisieren und mit Mehl bestäuben
6. Mit dem Weißwein ablöschen, die Tomaten und das Fleisch dazu geben
7. Deckel zu und ca. 45-60 Minuten dünsten, Wasser ergänzen
8. Nach ca. ½ Stunde den Topf um 90 Grad drehen und eventuell wieder Wasser ergänzen
9. Beim Servieren mit Petersilie bestreuen

**Hilfsmittel:** Holzkohle Grill und Dutch Oven

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Grillen:** ca. 2 – 2 ½ Stunden

**Grillmethode:** indirekt, mittlere Hitze (ca. 200 °C)

**Schwierigkeit:** mittel