



**WILD
REBELLEN**

JAGD | NATUR | GENUSS Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V.



Fotos: Samuel Golter

Zart, zarter, **KITZ AUF BLECH**

Als Beilagen eignen sich Kartoffeln, Nudeln und Gemüse, der Saison angepasst.

VON WILDREBELL SAMUEL GOLTER

ZUTATEN

- › 1 zerwirktes Kitz (unter 11 kg, Keulen, Blätter und Rücken mit Knochen. Träger und Bauch/Rippen werden für die Sauce mit angebraten und beigelegt).
- › 3 große Zwiebeln
- › 1/2 Knolle Sellerie
- › 1 Stange Lauch
- › Karotten und Pastinaken nach Belieben
- › 2 Zweige Rosmarin
- › 2 Zweige Thymian
- › 3–4 Wacholderbeeren, angedrückt
- › 1/2 Liter Rotwein
- › 1/2 Liter Brühe
- › Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- › Die gesalzenen Wildteile werden in einem großen Bräter in heißem Butterschmalz rundum scharf angebraten und auf ein ausreichend großes Blech gelegt.
- › Zwiebel, Sellerie, Lauch und Wurzelgemüse grob schneiden, scharf anbraten und mit Wein und Brühe ablöschen.
- › Alles zusammen auf dem Blech in den Ofen schieben und bei 120–130°C für 90 Minuten (stärkere Kitze für 120 Minuten) sanft schmoren.
- › Hin und wieder die Wildteile mit Bratensaft übergießen. Sobald man merkt, dass die Blätter und der Rücken etwas trocken werden. Diese mit Alufolie abdecken.
- › Gegen Ende der Garzeit in eine der Keulen stechen. Sobald klarer Fleischsaft austritt, ist das Fleisch fertig und noch sehr saftig.
- › Die Teile entnehmen und warm stellen.
- › Den Bratensaft im Topf etwas einkochen und binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und als leckere Sauce servieren.
- › Auf einem ausreichend großen Holzbrett drapiert und so den Gästen serviert ist das Kitz ein wahrer Augenschmaus.

KITZE

Die Jagd auf Kitze bereits im September und Oktober mag nicht jedermanns Sache sein. Manchmal jedoch ist das frühe Eingreifen in den Bestand aber nötig und wichtig. Die Verwertung der Herbstkitze gestaltet sich aufgrund der geringen Gewichte eventuell als schwierig. Dabei sind gerade diese Stücke sehr, sehr zart und – wenn richtig zubereitet – auch sehr saftig! Im nebenstehenden Rezept wird ein ganzes Kitz in fünf Teilen auf dem Blech zubereitet.