

## Keule vom Frühjahrskitz mit Kartoffel-Riebelmaisknödele und Frühlingsgemüse

**Zubereitungszeit:**

ca. 120 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

1 Kitzkeule  
Salz  
Pfeffer  
Wurzelgemüse  
1 EL Tomatenmark  
Rotwein und Suppe zum Aufgießen

### Knödele

375 ml Milch  
50 g Butter  
180 g Feiner Riebelmaisgrieß  
3 Eidotter  
250 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Gemüse

2 Stangen Staudensellerie  
2 Karotten  
Schalotten  
1 nussgroßes Stück Butter  
Mineralwasser  
Salz  
1 Prise Zucker



### Zubereitung:

Keule mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter scharf anbraten.  
Im Bräterückstand Wurzelgemüse anrösten, Tomatenmark mitrösten, mit Rotwein aufgießen und köcheln lassen. Suppe zugeben. Keule in Bräter legen und alles bei 180 Grad ca. 1 ½ - 2 Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.  
Soße abgießen, ein reduzieren, abschmecken. Keule vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Knödele Milch mit der Butter erhitzen, salzen und das Grieß einrühren bis es bindet, dann von der Kochplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mit dem Mixer die 3 Eidotter nach und nach unterrühren, danach die durchgepressten Kartoffeln einarbeiten.

Aus der Masse kleine Knödele formen und im leicht gesalzenen Wasser sieden lassen. Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden.

In einem flachen Geschirr die Butter zergehen lassen, Gemüse darin anschwitzen. Mit Salz und Zucker würzen und mit dem Mineralwasser aufgießen. Leicht köcheln, bis das Gemüse weich, aber noch knackig, ist.

**Weinempfehlung:**

Primitivo 2014 - Due Palme Don Cosimo Salento

**Kochabend:**

1. Jun, 2016 / Walt