

Italienische Rezepte

Kaninchenbraten - Coniglio alla siciliana (Sizilien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Kaninchen, Braten

1 Junges Kaninchen; gut - abgehangen in Portionen stücken Olivenöl	100 g 1 Stück 1 2	Grüne Oliven Peperoncino Zweig Pfefferminzblätter Zitronen; ausgepresst
2 Knoblauchzehen	1 Glas	Rotwein; o. Weisswein
2 Karotten; +/-		Salz

Wie bleibt Kaninchenfleisch zart? Ich verrate Ihnen gern mein bestes Kaninchenrezept, das ich von einem Sizilianer erhalten habe.

Man gibt die gewaschenen und abgetrockneten Kaninchenstücke in einen Kochtopf und lässt auf kleinem Feuer einen Teil des Wassers, das im Kaninchenfleisch enthalten ist, verdampfen.

Darauf gießt man ein wenig Öl in den Topf und lässt das Fleisch durchziehen, ohne es jedoch anzubräunen.

Nun salzt man und fügt den Knoblauch, die in feine Stäbchen geschnittenen Karotten, die Oliven, die Pfefferminzblätter, die Pfefferschote, den Zitronensaft und das Glas Wein bei und lässt alles auf kleinem Feuer während 1 1/4 Stunden zugedeckt schmoren.

Wenn sich das Fleisch an den Knochen zurückzieht, ist es gar. Man richtet die Kaninchenstücke auf einer Platte an und serviert dazu die köstliche Sauce mit den Oliven und den Karotten in einer Sauciere.