

Italienische Rezepte

Kaninchen mit Rosmarin und Weißwein

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Kaninchen

1,50 kg	Kaninchen, in 8 St. zerlegt	2	Rosmarinzweige, frisch
6	Essl. Olivenöl, extra vergine		Salz
4	Essl. Staudensellerie, fein gewürfelt		Pfeffer, schwarz
1	Knoblauchzehe, geschält	1	Brühwürfel und
150 ml	Weißwein, trocken	2	Essl. Tomatenmark in
		6	Essl. warmem Wasser aufgelöst

1. Die Kaninchenstücke in reichlich kaltes Wasser legen und über Nacht zu wässern an einen kühlen Platz oder in den Kühlschrank stellen. Mehrmals mit frischem kaltem Wasser abspülen und dann gründlich mit einem Tuch oder mit Küchenkrepp abtrocknen.

2. Einen schweren Topf nehmen, in dem die Kaninchenteile nebeneinander Platz haben. Öl, Staudensellerie, Knoblauch und Kaninchenstücke in den Topf geben, den Deckel fest auflegen und auf schwache Hitze schalten. Das Fleisch von Zeit zu Zeit wenden und anschließend sofort wieder den Deckel auflegen.

3. Nach 2 Stunden hat das Kaninchen eine beträchtliche Menge an Flüssigkeit abgegeben. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze verdampfen lassen; die Kaninchenteile dabei von Zeit zu Zeit wenden. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, den Weißwein, Rosmarin und Pfeffer hinzufügen. Den Wein kochen lassen, bis er verdampft ist, und dann den aufgelösten Brühwürfel mit dem Tomatenmark über das Fleisch gießen.

Alles noch etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zu einer dicken Sauce eingekocht ist; das Fleisch zwischendurch von Zeit zu Zeit wenden. Das Kaninchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Wenn Sie das Kaninchen vorbereiten wollen: Das Kaninchen kann einige Stunden oder 1 Tag im voraus zubereitet werden. Zum Aufwärmen 2 bis 3 Esslöffel Wasser dazugeben, den Deckel auflegen und auf schwache Hitze schalten. Die Kaninchenteile von Zeit zu Zeit wenden, bis sie durch und durch heiß sind.