

Italienische Rezepte

Coniglio San Domenico - Kaninchen San Domenico

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Artischocke, Fleisch, Italien, Kaninchen

3	mittelgr. Artischockenherzen			- (ligurische kleine - Olivensorte)
	Etwas Zitronensaft			
6	Essl. Olivenöl	6		Frische Salbeiblätter
1	große Zwiebel; feingehackt	1		Stamm Majoran
1	Küchenfertiges Kaninchen, - ca. 1 kg - in - mittelgroße Stücke - zerteilt	125 ml		Salz und Pfeffer Weißwein Hühnerbouillon
100 g	Schwarze Tagiasca-Oliven,	1	Teel.	Tomatenmark
		2	Teel.	Gehackte Petersilie

Die Artischockenherzen vierteln und in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen, damit sie sich nicht verfärben.

Die Zwiebel in heißem Öl anbraten, die Kaninchenstücke, Oliven, Salbei, Majoran, Salz und Pfeffer, Wein und Hühnerbouillon hinzufügen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn erforderlich, noch etwas Bouillon dazugießen.

Dann die Artischocken, das Tomatenmark und die Petersilie beifügen und das Ganze weitere 10-15 Minuten fertig köcheln lassen.