Italienische Rezepte

Coniglio Alla Ligure Kaninchen auf Ligurische Art

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Italien, Kaninchen

1	Kaninchen	1	Lorbeerblatt
2	Zwiebeln	200 ml	Weißwein
3	Knoblauchzehen	1/4 Liter	Fleischbrühe
60 g	Pinienkerne	100 g	Kleine schwarze Oliven
	Olivenöl extra vergine		Salz und Pfeffer aus der
3	Zweige Tymian		- Mühle
1	Zweig Rosmarin		

Kaninchen in Stücke zerlegen. Zwiebel vierteln, Knoblauch hacken und zusammen mit den Pinienkernen und den Kaninchenteilen in Olivenöl anbraten.

Die Hitze reduzieren, Thymian, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen. Salzen und pfeffern. Einige Minuten schmoren lassen.

Mit Wein übergießen und zugedeckt weitere 15 Minuten schmoren lassen, bis der Wein eingekocht ist. Die Fleischbrühe hinzufügen und weitere 40 bis 50 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Zum Schluss die Oliven hinzugeben.

Brot dazu reichen.