

Italienische Rezepte

Kaninchen mit Oliven (Coniglio con le olive)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Haarwild, Italien, Kaninchen, Olive, Wild

4	Kaninchenkeulen -à 250g Cayennepfeffer	1	Essl. Butter
2	Möhren	1	Essl. Olivenöl
1/4	Sellerieknolle	1	Rosmarinzweig
2	Knoblauchzehen	2	Essl. Weinbrand
2	Fleischtomaten	1/4	Liter Rindfleischbrühe
		20	schwarze Oliven

Kaninchenkeulen abspülen, trocken tupfen und mit Cayennepfeffer würzen. Möhren und Sellerie schälen und würfeln, Knoblauchzehe schälen und hacken, Tomaten überbrühen, abziehen und klein schneiden.

Butter und Öl in einer Pfanne (mit Deckel) erhitzen, Kaninchenkeulen und Gemüse hinein geben. Rosmarinzweig oben auf die Keulen legen. Langsam erhitzen. Weinbrand darüber träufeln und verdampfen lassen.

Danach die Hälfte der Brühe dazugeben. Alles zugedeckt 1 Stunde schmoren. Oliven entsteinen und in Ringe schneiden und mit der restlichen Brühe dazugeben. 45 Minuten weiterschmoren.

Dazu schmeckt Polenta