Italienische Rezepte

Kaninchen aus Ligurien

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Braten, Fleischgerichte, Italien, Kaninchen

Zutaten

1	kg	Kaninchen	1	Lorbeerblatt
1		Zwiebel	1	Zweiglein Rosmarin
2		Knoblauchzehen		Salz
60	g	Pinienkerne	100	ml Weißwein
		Olivenöl extra vergine		Heiße Fleischbrühe
1		Zweiglein Thymian	100	g Kleine schwarze Oliven

Das Kaninchen in Stücke zerlegen, Leber und Nieren beiseite legen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den Pinienkernen in einem schweren Topf in etwas Öl andünsten.

Die Kaninchenstücke hinzufügen und von allen Seiten bei starker Hitze anbraten. Die Hitze herunterschalten. Thymian, Lorbeer, Rosmarin und Salz hinzufügen, gut umrühren und 1 Minute mitschmoren lassen.

Mit dem Wein übergießen und das Fleisch zugedeckt gut 15 Minuten schmoren lassen, bis der Wein völlig eingekocht ist. 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, die Oliven sowie Leber und Nieren hinzufügen. Weitere 40 bis 50 Minuten auf kleinster Flamme köcheln lassen.

Leber und Nieren entweder extra servieren oder pürieren und unter die Sauce rühren.