

Italienische Rezepte

Kaninchen nach lombardischer Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italienisch, Kaninchen

4 entbeinte Kaninchenkeulen à - 120 g	2	Stiele glatte Petersilie - (evtl. mehr)
1 Knoblauchzehe	2	Eigelb (evtl. mehr)
Salz	4	Toastbrot-scheiben
Pfeffer	2	Essl. Mehl
2 Stiele Basilikum	125 ml	Olivenöl
1 Zweig Rosmarin		

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen und das Fleisch in je 5 bis 6 gleiche Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe durch eine Presse drücken und das Fleisch damit einreiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter waschen, trocken tupfen, von den groben Stielen befreien und fein hacken. Die Eigelbe verquirlen und mit den Kräutern vermischen. Das Toastbrot entrinden und das Weiße fein reiben.

Das Fleisch im Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abklopfen. Danach in der Ei-Kräuter-Mischung und anschließend in den Toastbrotbröseln wenden.

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kaninchenteile darin von allen Seiten ausbacken.

Dazu: frisches Weißbrot und ein gemischter Salat, auch Sauce Agnes Sorell.