

# Italienische Rezepte

## Kaninchen All`Ischitana

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Chilis, Italien, Kaninchen, Wild

---

1	Küchenfertiges Kaninchen in - 8 - 10 Teile zerlegt - nebst Innereien	1 Glas Weißwein
200 ml	Olivenöl	1 Peperoncino (kleine - getrocknete Chili)
6	Knoblauchzehen	Piperna
10	kleine Aromatische frische Tomaten	Salz Pfeffer aus der Mühle

---

Zubereitung: Kaninchen kurz abspülen und abtrocknen. Die Innereien in eine Marinade aus Wasser und Zitronen legen und etwa 2 Std. ziehen lassen. In einer großen, hohen Pfanne (noch besser wäre eine feuerfeste Terracottaofenform) das Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Peperoncini hinein geben und anschwitzen, die Kaninchenteile dazugeben und unter Rühren anbraten; dann die marinierten Innereien gut abtrocknen und mit Petersilie und Basilikum umwickelt ebenfalls zu den Kaninchenteilen geben und ebenfalls anbraten. Den Weißwein und die Tomaten dazugeben und salzen und pfeffern. Auf kleiner Flamme ca. 45 min. zugedeckt schmoren lassen oder bei 180 Grad im Backofen garen.