



Hauptgang

Kaninchen auf italienische Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1500 gr	Kaninchen, in Stücke geschnitten
150 gr	Salami, in kleine Würfel geschnitten
150 gr	Schinken, in kleine Würfel geschnitten
100 gr	Speckwürfel
200 gr	Zwiebeln, in Würfel geschnitten
100 gr	Rüebli (Karotten), in kleine Würfel geschnitten
1 Stange	Bleichsellerie, in feine Streifen geschnitten
1 Zweig	Majoran, die Blätter davon fein gehackt (oder 1 TL Majoran, trocken)
1 Bund	Petersilie, glattblättrig, die Blätter fein gehackt
1 EL	Tomatenmark
50 gr	Bratbutter
1 dl	Olivenöl, kalt gepresst
	Fleischgewürz, Salz und Pfeffer
2 dl	Rotwein, trocken, schwer (denselben, den man nachher zum Essen trinkt)
3 dl	Brauner Fond (oder Bratensauce oder Demi Glace)
1 dl	Rahm (Sahne)

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 70-80 Grad vorheizen
Bratbutter, Kaninchenteile	Die Bratbutter zusammen mit dem Olivenöl in einer grossen Kasserolle erhitzen und die mit Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) gewürzten Kaninchenteile allseits braun anbraten. Die Fleischstücke entnehmen (abtropfen lassen) und im Backofen, mit ALU-Folie zugedeckt, warm stellen.
Salami, Schinken, Speck, Zwiebeln, Rüebli, Bleichsellerie, Petersilie, Majoran, Tomatenmark, Rotwein, Brauner Fond	Alle nebenstehenden Zutaten in die Kasserolle geben und im übrig gebliebenen Bratfett dünsten. Wenn nötig noch etwas Butter hinzufügen. Das Tomatenmark hinzugeben und Umrühren. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein auf die Hälfte einkochen lassen und danach den Braunen Fond hinzufügen.
Kaninchenteile	Die Kaninchenteile hinzugeben. Danach – zugedeckt – 1 Stunde – auf kleinem Feuer – schmoren lassen. Vor dem Servieren den Rahm hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Klassische Variante: Sie servieren als Vorspeise «dicke Spaghetti» (Bucatini) in reichlich Salzwasser «al dente» gekocht und reichen dazu die Kaninchensauce und essen das Kaninchenfleisch separat, als zweiten Gang solo (oder mit etwas separat gekochtem Gemüse), oder:

Moderne Variante: Sie bereiten als Beilage einen Kartoffelstock (oder schmale Eiernudeln) zu und servieren diese mit dem Kaninchen und der Sauce.