

Kaninchen italienische Art

Zutaten f. 4 Personen:

1,6 kg Kaninchenteile
30 g Mehl, Salz., schwarzer Pfeffer
2 Zwiebeln in halben Ringen
2 zerdrückte Knoblauchzehen
60 ml Olivenöl
1 großer Rosmarinzweig
1 kleiner Salbeizweig
500 ml trockener Weißwein
125 ml Hühnerbrühe oder Fonds
400 g zerkleinerte Dosentomaten
1 Prise Cayennepfeffer oder Chilischoten
12 kleine schwarze Oliven

Zubereitung:

Kaninchenstücke salzen, pfeffern und mehlen und in einem Topf im mäßig heißem Olivenöl rundherum bräunen, dann herausnehmen,

Die Hitze reduzieren. Zwiebeln, Rosmarin und Salbei in den Topf geben und 10 Min. unter rühren glasig dünsten. Danach den Knoblauch hineinrühren und die Fleischteile zugeben.

Die Hitze auf höchste Stufe schalten, den Wein zugeben und 1 Min. kochen lassen, dann Tomaten, Cayennepfeffer und die Hälfte der Brühe hinein geben.

Die Hitze wieder reduzieren, das Fleisch ca. 90 Min. köcheln lassen. Nach der halben Garzeit bei Bedarf die restliche Brühe hinzufügen.

Die Kräuterzweige entfernen, die Sauce pürieren und evtl. eindicken und nachwürzen. Die Sauce über das Fleisch gießen und mit Oliven garnieren.

Dazu schmecken Bandnudeln oder Brot und ein frischer Salat besonders gut.