

Bäuerlicher Kaninchenbraten, Tessiner Art

(für 4 Personen)

1 Kaninchen ca. 1,5 kg
3 EL Olivenöl
100 g geräucherter durchwachsener Speck
100 ml Weißwein
100 ml Geflügelbouillon
100 ml Marsala (italienischer Dessertwein)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
3 Wachholderbeeren
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Majoran

Das Kaninchen in gleichmäßige Stücke zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen, die Kaninchenstücke darin ringsum anbraten, den gewürfelten Speck beifügen und mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelbouillon, sowie Wachholder und Kräuter begeben. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt bei ca. 170°C garen, dabei öfter übergießen. Nach einiger Zeit den Marsala angießen und weiter schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit aufdecken und kurz den Grill dazuschalten.

Dazu isst man Safranristotto, Polenta oder Baguette mit Gemüse Bolognese.

Gemüse Bolognese

(für 4 Personen)

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| 100 g Schalotten | 20 g Tomatenmark |
| 2 Knoblauchzehen | 200 ml passierte Tomaten |
| 120 g Staudensellerie | 100 g Frühlingszwiebeln |
| 120 g Möhren | 150 ml Weißwein |
| 100 g Knollensellerie | 3 EL Olivenöl |
| 100 g Zucchini | Salz und Chilipulver |
| 200 g Broccoli | 2 Zweige Basilikum |

Schalotten und Knoblauch klein hacken, Staudensellerie, Möhren, Knollensellerie, Zucchini in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin angehen lassen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen. Das kleingeschnittene Gemüse dazugeben, salzen und mit Chili würzen und bei schwacher Hitze leise kochen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Broccoliröschen in kochendem Salzwasser 2-3 min blanchieren und danach in kaltem Wasser abschrecken. Die Frühlingszwiebeln und den abgetropften Broccoli zum Gemüse geben und weitere 4 – 5 min mitköcheln lassen. Basilikumblätter klein schneiden und zugeben.

Muss ich immer kochen wenn Besuch kommt. Lecker!!