



Coniglio con Polenta

aus Bruno' Küche

Zutaten für 2 Personen

Polenta
125g Rüebli
175g Knollensellerie
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
15g Butter oder Margarine
½ Kaninchen (ca. 750g)
1.5 EL Mehl
1.5 EL Olivenöl
¼ l Weisswein
je ½ Bund Thymian und Majoran
½ Dose geschälter Tomaten (850ml)
1 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
Zum Bestreuen
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehen
½ unbehandelte Zitrone



Und so wir's gemacht

Rüebli und Sellerie putzen und waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles in kleine Würfel schneiden. Fett und Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse unter Rühren ca. 10 Minuten darin dünsten.

Kaninchen waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in 4 Stücke zerteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben. Öl in einem grossen Bräter erhitzen und die Kaninchenstücke von allen Seiten darin kräftig anbraten. Mit je ¼ Liter Wasser und Wein ablöschen.

Gemüse zugeben. Kräuter waschen, fein hacken. Tomaten in der Dose zerkleinern und mit dem Saft zum Fleisch geben. Kräuter und Lorbeerblätter zufügen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten bei 200°C schmoren. Petersilie waschen, Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Zitrone heiss waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Petersilie, Knoblauch und die Zitronenschale mischen und vor dem Servieren über das geschmorte Kaninchen streuen.

Meine Notizen: