



## Coniglio alla Nonna - Kaninchen im Rotwein geschmort

Das klassische Kaninchengericht, es könnte aus einem italienischen Rezeptbuch stammen, wird im kräftigen Rotwein zusammen mit Gemüse, Knoblauch, reichlich Zwiebel, Gewürzen und ein paar schwarzen Oliven geschmort. Mit der Zugabe von wenig Cognac, Couverture und braunem Zucker wird der Schmorfond so richtig vollmundig, eben so ganz nach Grossmutterart.

Vorab wird das Fleisch etwa 6 bis 12 Stunden im Rotwein mit dem Gemüse und den Kräutern eingelegt. Dann kommen gut 2 Stunden Schmorzeit dazu. Alles in allem ein nicht gerade bescheidener Aufwand, der sich aber bestimmt lohnt.

Bruststücke, Vorderläufe und Rückenstücke sind für dieses Gericht besonders geeignet. Die Hinterläufe (Schlegel) können natürlich auch mitgeschmort werden, doch eignen sich diese besser für Gerichte, die mit weit kürzerer Garzeit auskommen (Rezept: Kaninchenschlegel). Der Wein sollte nicht allzu üppig, aber von kräftiger Struktur sein: Montepulciano d'Abruzzo, Chianti, aber auch Barbera sind da eine gute Wahl.

### Zutaten (3 Portionen)

900g	Kaninchen zerteilt
1	Rüebli
1	Stiel vom Stangensellerie
3	kleinere Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
6dl	Rotwein (Montepulciano d'Abruzzo)
1dl	Cognac
1dl	Olivenöl
4	Lorbeerblätter
2	Zweige frischer Rosmarin
4	Zweige frischer Thymian
20	schwarze Oliven

15g Couverture  
1El brauner Zucker  
1El Mehl  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Bratbutter

## Zubereitung

### Marinieren:

Rüebli und Stangensellerie in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Zusammen mit dem Rotwein in eine grosse Schüssel geben. Lorbeer, Rosmarin- und Thymianzweige zugeben. Cognac und Olivenöl zugeben. Kaninchenstücke darin einlegen und für 6 - 12 Stunden ziehen lassen.

### Schmoren:

Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen und die Flüssigkeit mit den Fingern abstreifen.

Marinade durch ein Sieb abgiessen und das Gemüse abtropfen lassen.

Fleischstücke in Bratbutter allseitig kräftig anbraten (so gut es bei diesen unförmigen Stücken geht). In den Schmortopf geben.

Gemüse in der gleichen Pfanne kurz anrösten, mit Mehl bestäuben, ein paar mal wenden und die abgeseibte Marinade dazugiessen und aufkochen. Zurückhaltend mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 2-3 Minuten köcheln lassen und danach über das Fleisch giessen.

Oliven, Brauner Zucker und die Couverture zugeben, kurz aufmischen und zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Dabei Fleischstücke ab und zu wenden.

Fleisch aus der Sauce heben und warmstellen. Lorbeerblätter und Gewürzzweige herausfischen. Sauce kräftig aufkochen und etwas einreduzieren. Mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, damit das Gemüse etwas zerfällt. Sobald die Sauce dicklich wird, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch wieder zugeben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen.







