

Kaninchenragout italienischer Art

Zutaten für 4 Personen

1 Knoblauchknolle
1 Frühlingszwiebel
8 in Öl eingelegte Dörrtomaten
1 Bund glattblättrige Petersilie
½ Bund Oregano
1,5 kg Kaninchen, in Stücke geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 dl Olivenöl
2 dl Weisswein
1 dl Gemüsebouillon

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Die Knoblauchzehen auslösen und schälen. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün hacken. Die Dörrtomaten in feine Streifen schneiden. Die Petersilie und den Oregano hacken.

Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. In einem grossen Bräter die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die Kaninchenstücke portionenweise rundum anbraten. Herausnehmen.

Im Bratensatz die Knoblauchzehen und die Frühlingszwiebeln 2 Minuten anbraten. Dann die Dörrtomaten und die Kaninchenstücke beifügen. Die Kräuter darüber streuen und den Weisswein sowie die Bouillon dazugliessen. Alles kurz lebhaft kochen lassen.

Den Bräter decken und das Ragout im 180° Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwas 1 ½ Stunden weich schmoren lassen. In dieser Zeit die Stücke 2 – 3 mal wenden und mit Sauce übergliessen.

Dazu passt Polenta und Saisongemüse.

Weintipp: Dazu passt ein nicht allzu schwerer italienischer Rotwein aus dem Veneto, Friaul, Südtirol oder Piemont.

Aus unserem Sortiment:

Ripasso Campagnola, Veneto

Rosso Passo, Lenotti, Veneto

Villa Carena, Monferrato rosso, Piemont