

Kaninchen in Weißwein

nach italienischer Art

für 4 Personen

Zutaten:

4 Kaninchenkeulen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
(das Grün sauber geputzt in Ringe geschnitten beiseite stellen)
1 Petersilienwurzel
2 Karotten
2 Zehen Knoblauch
100g getrocknete Tomaten in Öl
2 EL Kapern
100g schwarze Oliven entsteint (*optional*)
11 EL Olivenöl (*davon 4EL zum Anbraten*)
½ Liter Weißwein trocken
¼ Liter Gemüsebrühe (*wahlw. Instant*)
½ Bd. Blattpetersilie
3 Stä. Basilikum
50g Parmesan gerieben
½ TL Zitronenschale gerieben
50g Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Paprika

Die Kaninchenkeulen unter kaltem Wasser abwaschen & trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer & Paprika würzen und beiseite stellen.

Das Weiße der Frühlingszwiebel, Petersilienwurzel, Karotten, Knoblauch, abgetropfte Tomaten, Kapern und je nach Belieben schwarze Oliven klein schneiden.

4 Eßlöffel (*EL*) Olivenöl erhitzen und die Kaninchenkeulen von allen Seiten anbraten bis sie ‚Farbe bekommen haben‘ und herausnehmen.

Anschließend das Gemüse nach und nach anschmoren. Dann mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Im Backofen bei 140° 2 Stunden zugedeckt schmoren. Zwischendurch wenden.

Nun in einem hohen Behälter die zerkleinerte Knoblauchzehe, die gehackten Kräuter, die Zitronenschale mit dem Parmesan, den Pinienkernen, Salz und Pfeffer mit dem restlichen Olivenöl mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto mixen.

Dann die Soße eventuell mit etwas Speisestärke andicken und abschmecken.

Die Kaninchenkeulen mit Bandnüdelchen auf einem Teller anrichten und mit dem Pesto beträufeln.

Guten Appetit !