

Italienisches Kaninchen-Ragout

Für 2 Personen

1 Kaninchen	1 Karotte	1 Stange Porree
100 g Sellerie	2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	2 Tomaten
ca. 500 ml Fleischbrühe	350 ml Rotwein	1 EL Mehlbutter

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Das Kaninchen zerlegen. Keulen und Vorderläufe halbieren, Bauchlappen vom Rücken trennen und diesen in 3 cm große Stücke hacken. Karotte, Porree, Sellerie und Zwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. In einer genügend großen Kasserolle das Butterschmalz auslassen. Die Keulen und die Vorderläufe mit dem Röstgemüse und den geschnittenen Zwiebeln anrösten. Den Knoblauch andrücken und zugeben, ebenfalls den Rosmarin, die gewürfelten Tomaten und die Rückenstücke. Die Kasserolle ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Zwischenzeitlich ab und an mit etwas Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Das Kaninchenragout aus dem Ofen nehmen, 250 ml Fleischbrühe und 200 ml Rotwein dazugeben, den Fond aufkochen lassen und mit etwas Mehlbutter abbinden.

Vincent Klink Donnerstag, 15. April 2010