



Coniglio in umido con purè di patate

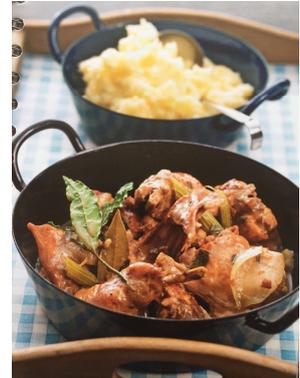
Kaninchenvoressen mit Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : Kaninchen: Vor – und zubereiten ca.30 Minuten
Schmoren ca. 1 Std.

Kartoffelstock ca. 20-25 Minuten



Kaninchen

1,2 kg	Kaninchenteile	
1 TL	Salz, wenig Pfeffer	würzen
wenig	Mehl	in einen tiefen Teller geben
Bratbutter	zum Anbraten	im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen.
75g	Speckwürfeli	
1/2	Sellerie, grosse Würfel	
3	Rüebli, in länglichen Stücken	
1	Zwiebel, geviertelt	alles kurz anbraten, Fleisch wieder begeben.
3 dl.	Fleischbouillon	
2 dl.	Marsala	
2	Lorbeerblätter	
2	Nelken, in die Zwiebeln stecken.	
3	Zweiglein Oregano	
1/2 TL	Salz, wenig Pfeffer	alles begeben, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Lorbeerblätter entfernen.