



Coniglio con Pinoli ed Uvetta

Kaninchen mit Pinienkernen, Rosmarin und Rosinen

8 Kaninchenkeulen, 180 ml Olivenöl, 4 Zweige Rosmarin, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 180 ml Weißwein, 500ml Geflügelbrühe, 8 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten, 30 ml Balsamico-Essig, 90 ml trockenen Marsala, 1 Handvoll Rosinen, ½ Stunde in Wasser eingeweicht, 1 Handvoll Pinienkerne

Das Kaninchen waschen, trocken tupfen und in eine Marinade aus der Hälfte des Olivenöls, die Rosmarinzwige den angedrückten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und den Weißwein für 6 Stunden im Kühlschrank marinieren. Anschließend die Kaninchenteile aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, die Keulen rund herum anbraten. Mit der Marinade ablöschen, kurz aufkochen lassen, anschließend die Brühe zugeben und leicht köcheln lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig leicht braun rösten.

Nach ca. 30 Minuten die Kartoffeln in den Bräter geben und für weitere 30 Minuten weiter kochen bis die Kartoffel gar sind.

Nun das Kaninchen und die Kartoffel aus dem Bräter und nehmen. Balsamico und den Marsala in die Sauce geben und leicht reduzieren lassen anschließend die Rosinen und die Pinienkerne dazu geben und nochmals 5 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen.

Die Kaninchenstücke und die Kartoffeln zurück in die Sauce legen und noch mal leicht erwärmen.