GEBRATENES KANINCHEN MIT ENTKERNTEN TAGGIASCA-OLIVEN, KAPERN UND KARTOFFELN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

1000 g Patate pronte al naturale - Z62
100 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
20 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
20 g Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA0
400 g Olive taggiasche denocciolate (Taggiasca-Oliven, entsteint) - XL1

Zutaten

1500 g Kaninchen in Stücken
600 g Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
Eine Prise Rosmarin
300 g Weißwein
1000 g Wasser
2 g Pfeffer
1000 g Kartoffeln

Zubereitung

Für 6 Personen
Die grob geschnittenen Zwiebeln und die zerdrückten Knoblauchzehen in einer breiten Pfanne mit hohem Rand in nativem Olivenöl extra andünsten. Die Kaninchenstücke und den Rosmarin hinzufügen und bei starker Hitze rösten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Die entkernten Taggiasca-Oliven und die kleinen Kapern zugeben und zugedeckt bei geringer Hitze garen lassen. Während des Garvorgangs langsam die Superbrodo-Casamia-Brühe und Wasser hinzufügen. Eine halbe Stunde nach Beginn des Garvorgangs die frischen, in Spalten geschnittenen Kartoffeln zugeben. Das Kaninchen ist in zirka 45 bis 50 Minuten gar. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)