KANINCHEN MIT BALSAMICO-ESSIG-GLASUR UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Menù-Zutaten

1 confezione Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Borrettane- Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW1
50 g. Glassa all'aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20
q.b. Aceto balsamico di Modena I.G.P. invecchiato (Balsamico-Essig aus Modena g.g.A) - EJ6
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco") - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

2 Zweige Rosmarin
3 Zehen Knoblauch
2 Goldgelbe Zwiebeln
100 ml Weißwein
1500 g Kaninchen
100 ml Sahne
10 g Zucker

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Kaninchen in Stücke zerteilen und unter fließendem kaltem Wasser waschen. In der Zwischenzeit die Brühe mit dem Brühegranulat "Grancuoco" von Menu zubereiten. Etwas natives Olivenöl extra in einem Topf erhitzen und die gehackte goldene Zwiebel zusammen mit dem Rosmarin und den zerdrückten Knoblauchzehen anbraten. Das Kaninchenfleisch mit dem Kräutersalz würzen und dann in dem aromatischen Öl leicht anbraten. Dann mit reichlich Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Das Kaninchen kochen, dabei nach und nach die Brühe einrühren, damit das Fleisch während des Kochens nicht austrocknet. Etwa eine Stunde lang auf dem Herd lassen. Die Kaninchenstücke auf einen Teller geben, den Bratensaft auf kleiner Flamme einkochen lassen und abseihen; der Sauce etwas frische flüssige Sahne und die Balsamico-Essig-Glasur hinzufügen, um eine homogene Creme zu erhalten. Das Kaninchen in die entstandene Sauce legen und glasieren. Nun die Zwiebelchen in einer Pfanne mit dem Balsamico-Essig Riserva Speciale und etwas Zucker glasieren. Das Fleisch mit den Zwiebelchen anrichten und mit der Balsamico-Glasur servieren.

© 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)