

## CONIGLIO SELVA TICO IN AGRO-DOLCE

---

### ZUTATEN:

1,2 Kg. frisches Kaninchenfleisch am Stk.  
1-2 Liter Rindsbouillon  
2-3 El. Obstessig  
1/2 Zitrone in Scheiben  
Salz

### SAUCE:

2-3 grosse Zwiebeln grob gehackt  
1/2 dl. Olivenöl  
1-2 Zweige Rosmarin  
2-3 Lorbeerblätter  
150 gr. Cherrytomaten ganz  
1 El. Rosinen  
1 El. Pinienkerne  
1 El. geschälte Mandeln  
1 Schuss Sherryessig  
1/2 dl. Weisswein  
ca. 1 dl. Grundbrühe  
1-2 Teel. Zucker  
Salz Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Brezemolo (italienischer Peterli) zerpfückt

### ZUBEREITUNG:

Das Kaninchen in Stücke schneiden und in der vorbereiteten Bouillon 8-10 Minuten kochen, herausnehmen und von den Knochen befreien. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und bis zu Gebrauch beiseite stellen. Nun die Zwiebeln in einem Bräter in Olivenöl anbraten, Kaninchenfleisch begeben und einige Zeit mitbraten. Dann die Gewürze, Tomaten, Rosinen und Kerne begeben, würzen und mit Sherryessig und Wein ablöschen. Mit Zucker abschmecken und mit Grundbrühe aufgefüllt im 200 Grad heißen Ofen ca. 1 Std. schmoren lassen. Danach evtl. abfetten, nochmals nach Geschmack überprüfen, mit Peterli bestreuen und sofort servieren.