

Kaninchen mit Steinpilzen



ZUTATEN

3 Knoblauchzehen
1,5 kg Kaninchen,
vom Metzger
in Stücke zerteilt
6 EL Olivenöl
½ Bund Rosmarin
3 dl Weisswein
2 dl Kalbsfond
200 g schwarze
Oliven
2 Lorbeerblätter
Pfeffer
400 g Steinpilze
25 g Butter
Salz
½ Bund glatte
Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch fein hacken. Kaninchenteile portionenweise rundum in etwas Öl gut anbraten. Knoblauch und die Hälfte des Rosmarins dazugeben. Mit Wein und Fond ablöschen. Oliven und Lorbeer begeben, mit Pfeffer würzen. Zugedeckt circa 40 Minuten schmoren lassen.

2. Steinpilze putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, je nach Grösse halbieren oder ganz lassen. In der Butter und im restlichen Öl rundum braten, zum Kaninchen geben, kurz aufkochen. Mit Salz abschmecken. Petersilie fein hacken und begeben. Anrichten und mit restlichem Rosmarin garnieren. Dazu passen Tagliatelle oder Brot.

Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitung
ca. 25 Minuten
+ ca. 40 Minuten
schmoren lassen
Pro Person
ca. 49 g Eiweiss,
55 g Fett,
7 g Kohlen-
hydrate,
3200 kJ/770 kcal