Coniglio al limone - mit Zitrone geschmortes Kaninchen

Nach den meisten italienischen Coniglio al limone-Rezepten werden nebst Zitrone, Kräutern (Rosmarin, Salbei) und Knoblauch kaum weitere Zutaten mit dem Kaninchen zusammen geschmort. Die gängigen Schmorgemüse, wie Rüebli, Sellerie und Lauch würden den Zitronengeschmack zu sehr konkurrenzieren. Zwiebel, Peperoni und wenig Speck sind da passender und geben dennoch mehr Fülle. Auch nicht italienisch ist der trockene, französische Wermut Noilly Prat, er gibt dem Gericht eine dezente, runde Geschmacksnote.

Gut geignet zum Schmoren sind Vorderläufe und Rückenstücke vom Kaninchen, für die Schenkel sind Zubereitungsarten mit kürzerer Garzeit empfehlenswerter.

Zutaten (2 Portionen)

```
500g      Kaninchen in Stücken
          (Vorderläufe, Rücken)

Marinieren:
2El       Zitronensaft
1El       Noilly Prat
1         Knoblauchzehe
1-2       Zweige frischer Rosmarin
1/2Tl     Salz
1/2Tl     Pfeffer

Schmoren
70g       Zwiebel
80g       rote Peperoni
50g       Kochspeck
1         Knoblauchzehe
1/2       Bio-Zitrone
```

1	Zweig frischer Rosmarin
2dl	Hühnerbouillon
1dl	Noilly Prat
	Pfeffer

Zubereitung

Marinieren:
Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und fein hacken. Zitronensaft und Noilly Prat vermischen, die Knoblauchzehe dazupressen, Rosmarin, Salz und Pfeffer zugeben und vermischen. Die Kaninchenstücke mit der Marinade einreiben und mit Folie abgedeckt für 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schmoren:
Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Peperoni zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Speck zu schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel, Peperoni und Speck in Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten. Bouillon zugiessen, Knoblauch und den Rosmarinzweig zugeben. Ein paar Minuten leicht köcheln lassen.

Marinade von den Kanichenstücken abstreifen (so ungefähr) und zur Sauce geben, zuviel Marinade würde beim Anbraten verbrennen. Kaninchenstücke in Olivenöl bei mittlerer Hitze ringsum hellbraun anbraten und in die Sauce legen. Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen und aufrühren. Durch ein feines Sieb zum Fleisch giessen. Ev. mit Pfeffer abschmecken. Zwei grosse, dicke Scheiben Zitrone halbieren und zwischen die Fleischstücke stecken.

Deckel aufsetzen 1 1/2 Stunden schmoren, Fleischstücke dabei 3-4 Mal wenden, für die letzte halbe Stunde den Deckel abnehmen. Zum Schluss die Zitronenschalen und den Rosmarinzweig herausfischen. Kaninchen mit viel Sauce anrichten und mit Zitronenscheiben ganieren.

1813
ORIGINAL DRY

FRANCE
1813
ORIGINAL DRY
Hühner-Bouillon
Bio
Extra Vergine
Vierge Extra
Extra Vergine