



Kaninchenschlegel in Rotwein geschmort, mit Orzotto

Im Rotwein schmoren, das ist eine klassische Zubereitungsweise für Kaninchenfleisch. Allerdings ist der Sud nach diesem Rezept nicht allzu üppig zusammengesetzt: Mit einem kräftigen, aber nicht zu schweren Rotwein in der Art eines Chiantis oder Montepulciano d'Abruzzo und ohne Röstgemüse wie Karotten, Sellerie usw., dafür mit reichlich grob geschnittener Zwiebel. Gewürzt mit Rosmarin, Knoblauch, Lorbeer und natürlich Salz und Pfeffer.

Die Kaninchenschlegel werden in der Pfanne bei kleiner Hitze geschmort, bereits nach 45 Minuten sind die Schlegel gar, dabei zart und saftig. Zu diesem doch eher kräftigen Fleischgericht passt ein Orzotto, eine unkonventionelle Beilage aus Gerste, die wie ein Risotto zubereitet wird.

Zutaten (2 Portionen)

2 Kaninchenschlegel

Marinade:

1dl Rotwein (Montepulciano d'Abruzzo)
2 Zweige frischer Rosmarin
1 grosse Knoblauchzehe
schwarzer Pfeffer

Zum Schmoren:

die abgeseibte Marinade
1 grosse Zwiebel
2dl kräftige Bouillon
3 Lorbeerblätter
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Marinieren

Rotwein in eine Schale geben. Rosmarinnadeln abzupfen und zwischen den Fingern etwas verreiben, zum Rotwein geben. Knoblauch dazupressen, mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Kaninchenschlegel zusammen mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben, die Luft herausdrücken und den Beutel verschliessen. Mit dieser Methode ist das Fleisch auch mit wenig Marinade gut benetzt. 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schmoren

Kaninchenschlegel 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mariande absieben und auffangen, Schlegel von den Gewürzresten befreien und mit Haushaltspapier trockentupfen, ringsum salzen und pfeffern.

Kaninchenschlegel in Bratbutter auf beiden Seiten nicht zu scharf anbraten (ca, 6-8 Minuten). Aus der Bratpfanne nehmen, Zwiebel längs zur Faser in grobe Streifen schneiden und 3-4 Minuten andünsten. Abgeseibte Marinade und Bouillon dazugiessen, Lorbeerblätter hinzugeben. Kaninchenschlegel in den Sud legen und zugedeckt 45 Minuten leicht köcheln lassen, nach 20 Minuten wenden. Sauce eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammen mit dem Orzotto anrichten und mit reichlich Sauce übergiessen.



Kaninchenschlegel mit den Zutaten für die Marinade



