

Champignon-Suppe

Geschmortes Kaninchen  
auf italienische Art

## Raclette

**Zutaten:** Hier kannst Du kaufen, was allen schmeckt und im Pfännchen landen soll,

z.B.: Gemüsestreifen, Käse, Schinken, Ananas, gekochte kleine Kartoffeln, verschiedene Dips und Saucen, frisch gebackenes Brot

### Zubereitung:

Alle Zutaten klein schneiden und in Schüsseln bereitstellen.

## Geschmortes Kaninchen auf italienische Art

### Zutaten:

1	küchenfertiges Kaninchen (nach Möglichkeit bereits tranchiert)	75 g	durchwachsener Speck	Petersilie
4	große Fleischtomaten	½	unbehandelte Zitrone	Rosmarin
1	Glas trockener Weißwein	1	Knoblauchzehe	Olivenöl
		8	Walnüsse	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Tomaten blanchieren, häuten und das Fruchtfleisch würfeln, ebenso den Speck würfeln.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Speck und die Kaninchenteile rundum anbraten.
3. Mit Wein ablöschen und den Bratensaft etwas reduzieren, die Stücke dabei gelegentlich wenden.
4. Pfeffer, Salz und Tomatenstücke dazugeben, den Deckel schließen und alles etwa eine  $\frac{3}{4}$  Stunde lang bei schwacher Hitze schmoren lassen
5. Rosmarin und Petersilie fein schneiden, Zitronenschale abreiben und den Knoblauch fein würfeln.
6. Auch die Walnüsse fein hacken.
7. Alles miteinander vermischen und nach der Schmorzeit in die Sauce rühren.
8. Teste aber erst, ob das Fleisch bereits richtig zart ist. Wenn nicht, das Kaninchen noch eine Weile schmoren lassen.
9. Zum Schluss alles noch eine  $\frac{1}{4}$  Stunde lang durchziehen lassen. Dazu passen Salat und Gnocchi.