

Geschmortes Kaninchen in Weißwein mit Artischockenherzen

by Andreas - Dienstag, September 10, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/geschmortes-kaninchen-in-weiswein-mit-artischockenherzen/>

Die in den Supermärkten angebotenen Kaninchen sind meist gezüchtete Hauskaninchen. Kräftiger im Geschmack und dunkler im Fleisch sind die Wildkaninchen. Mir sind die wilden lieber. Ich habe mich für dieses Gericht aber einmal für Hauskaninchen entschieden.

1 Kaninchen (zerlegt)

5 mittelgroße Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

300 gr. Champignons

2 Paprikaschoten

1 rote Chilischote

1 Lorbeerblatt

1 Glas Artischockenherzen

½ L Weißwein

3 EL Butterschmalz

Pfeffer

Salz

Die Kaninchenteile in einem Bräter im Butterschmalz scharf anbraten. Dann die feingehackten Knoblauchzehen und die halbierten und in Ringe geschnittenen Zwiebel beifügen. Kurz mit anbraten. Die Champignons halbieren und die Paprikaschoten würfeln. Zum Fleisch geben und mit dem Weißwein ablöschen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und das Lorbeerblatt beifügen. Nun kommt der Bräter bei geschlossenem Deckel in den Backofen.

Dort muss er 2 Stunden bei ca. 180 Grad backen. Eine Stunde vor Backende die Artischockenherzen begeben.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station