

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Kaninchen Mit Reis

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Hauptgericht, Lorbeer, Kräuter

1	Kaninchen (ca. 1 kg in		
	-Stücke zerteilt),	1	-zerschnitten),
2	Lorbeerblätter,	1	Zwiebel (fein gehackt),
5	Gewürznelken,	1	große Kartoffel (fein
1/2 Liter	trockener Rotwein,		-zerschnitten),
4	Essl. Butter,	1	Bund Petersilie (fein gehackt),
2	Essl. Olivenöl,		Salz,
3	Tomaten (Würfel),	300 g	Pfeffer,
1	Selleriestange (fein	1	italienischer Reis,
			Teel. Salz

Fleisch, Lorbeerblätter und Nelken mit dem Wein begießen und einige Stunden stehen lassen.

Die Hälfte der Butter und das Öl erwärmen. Die Gemüse und Kräuter darin 10 Minuten andämpfen.

Die Fleischstücke aus der Marinade nehmen, zu dem Gemüse geben und zugedeckt 45 Minuten dämpfen.

Die restlich Butter erhitzen, den Reis beigeben und durchdämpfen. Den Wein der Marinade mit Wasser auf 900 ml verdünnen. Den Reis mit dem verdünnten Wein ablöschen und 18 Minuten köcheln lassen.

Den fertigen Reis auf einer vorgewärmten Schüssel anrichten und das Fleisch darauf legen.