



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Geschmorte Kaninchenkeule und rosa gebratener Rücken mit Rotwein-Gemüse und Kartoffelnudeln

ZUTATEN

4 Kaninchenkeulen

4 Kaninchenrücken

½ l Portwein

½ l Rotwein

3 Karotten

3 Petersilienwurzeln

3 Zwiebeln

8 Schalotten

1 Knollensellerie

400 Kartoffeln

400 g Mehl

Butter, Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zucker, Piment, Sternanis, Koriander, Wacholder, Knoblauch, Ingwer

ZUBEREITUNG

Kaninchen:

Die Rücken auslösen und von den Sehnen befreien. Von den Sehnenabschnitten einen Fond ansetzen. Die Knochen hacken für die Soße.

Die Keulen von allen Seiten würzen und in einem Topf langsam von allen Seiten anbraten. Die Keulen dann aus dem Topf nehmen und die Knochen anrösten. Zu den Knochen dann etwas Gemüse geben und mit anrösten. Nach einer halben Stunde rösten nach und nach mit dem Wein ablöschen. Wenn der ganze Alkohol verkocht ist, die Keulen in den Topf geben und mit dem Fond aufgießen. Die Keulen ca. 1 Stunde bei wenig Hitze garen. Nun die Gewürze hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch raus nehmen, vom Knochen lösen und sauber portioniert auf einen Teller geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei 80°C im Ofen warm halten.

Die Soße abpassieren und ein wenig einköcheln lassen, dann mit Stärke abbinden.

Den Rücken von allen Seiten würzen und bei schwacher Hitze anbraten, dann auf ein Gitter legen und für ca. 20 Minuten bei 80°C im Ofen garen. Nach dem das Fleisch gar ist nur noch mal in Butter mit frischen Kräutern und Knoblauch kurz nachbraten und anrichten.



hr1-DOLCE VITA

Gemüse:

Alles schälen, in gleich große Stücke schneiden und dann in einen Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Einen Schuss Olivenöl dazu und das Ganze bei 150°C für ca. 30 Minuten in den Ofen.

Kartoffelnudeln:

400 g weich gekochte Kartoffeln mit 400 g Mehl, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und dann mit der Nudelmaschine ausrollen, schneiden und in reichlich Salzwasser kochen. Danach nur noch mal in der Pfanne anschwitzen und servieren.