

Coniglio alla Cacciatora

4-Personen

Zutaten:

2	-	EL Olivenoel
40	-	gr Butter
1,25	-	kg Kaninchen, in Stücke geschnitten
1	-	Zwiebel gehackt
1	-	Zweig Rosmarin
1	-	Lorbeerblatt
1	-	EL Mehl
4	-	dl Weisswein
350	-	gr Pelati
200	-	gr frische Steinpilze
etwas	-	Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Olivenoel und die Butter erhitzen. Die Kaninchenstücke darin goldbraun braten. Die gehackte Zwiebel, den Rosmarin und das Lorbeerblatt zugeben. Das Mehl darüber streuen und gut mischen.

Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Die Pelati etwas ausgedrückt zugeben und während ca. 30-Minuten schmoren.

Die Steinpilze in Scheiben schneiden und weitere 20-30 Minuten weiterschmoren. (An Stelle können auch getrocknete, eingeweichte Steinpilze verwendet werden)

Eventuell etwas Fleischbrühe nachgiessen. Abschmecken nach Belieben.

Bei Goofy gibt es dazu: Breite Bandnudeln