

Kaninchenragout mit Knoblauch und Oliven.

4-Personen

Zutaten :

1	-	Knoblauchknolle
1	-	Frühlingszwiebel
75	-	gr grüne Oliven entsteint
75	-	gr schwarze Oliven entsteint
8	-	in Oel eingelegte Dörrtomaten
1	-	Bund glattblättrige Petersilie
½	-	Bund Oregano
1,5	-	kg Kaninchen, in Stücke geschnitten
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz aus der Mühle
1	-	dl Olivenoel
2	-	dl Weisswein
1	-	dl Gemüsebouillon

Zubereitung:

Den Backofen auf 180-Grad vorheizen.

Die Knoblauchzehen auslösen und schälen. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün hacken. Die Oliven halbieren. Die Dörrtomaten in feine Streifen schneiden. Die Petersilien- und Oreganoblätter hacken.

Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem grossen Bräter die Hälfte des Olivenoels erhitzen. Die erste Hälfte der Kaninchenstücke rundherum anbraten. Herausnehmen. Dann in der zweiten Portion Olivenoel die restlichen Kaninchenstücke anbraten und ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Im Bratensatz Knoblauchzehen und Frühlingszwiebeln 2-3 Minuten anbraten. Dann Oliven, Dörrtomaten und Kaninchenstücke beifügen. Die Kräuter darüber streuen und den Weisswein sowie die Bouillon dazugießen. Alles kurz lebhaft kochen lassen.

Den Bräter decken und das Ragout im 180-Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 1 ½ - Stunden sehr weich schmoren. In dieser Zeit die Stücke 2-3 mal wenden und mit Sauce übergießen.

Rustikal – sehr fein!